

La storia



BAR DEL FICO
Nato nel 1922 come semplice bar lattiera, il Bar del Fico ha seguito, i mutamenti della società trasformandosi in ristorante, pizzeria e cocktail bar della città, nel cuore del Centro, aperto dalla mattina per la colazione fino a notte inoltrata. A guidare la cucina, l'executive chef Giuseppe Claudio Fruci che propone un menu di cucina romana con prodotti di agricoltura biologica Slow Food. Ogni domenica, dalle 12.30 alle 15.30, brunch con oltre 40 proposte tra dolci e salate. E, come plus, il palco aperto all' selezione di giovani talenti per performance e musica live. Con aperitivo.
Via della Pace 34
0668891373
brunch: 12/18 euro, sempre aperto

Il ristorante

Valeria Arnaldi

Le Asiatique, fusione è la parola d'ordine

Tradizione orientale interpretata da chef Cavuoto

È fusione la parola d'ordine di Le Asiatique, appena inaugurato in Centro. Dedicato alla cucina asiatica, il locale propone una Carta di gusto con spunti coreani, giapponesi, thai, vietnamiti, cinesi: una panoramica sulle diverse tradizioni culinarie alla luce di una rilettura contemporanea e mediterranea grazie all'uso di prodotti del territorio. A firmare il menu, chef Daniel Cavuoto, in un percorso tra crudi e cotti. Ecco allora gyoza di anatra e foie gras con fonduta di parmigiano 36 mesi o fiore di zucca in tempura con mozzarella di bufala, ponzu, mayo e riduzione di soia. Ancora, poke di salmone con riso, tartare di salmone selvatico, mango e uova di salmone o ramen di maiale grigio con noodles, pancetta di maiale, funghi e alga nori.

Senza dimenticare sashimi, nigiri, gunkan e crispy rice sushi. A completare la proposta, una interessante selezione di cocktail con spezie, liquori e ingredienti orientali, tra i quali gli Asiatique Special, pensati come mix di food & drink. Uno per tutti, l'Oriental Bloody, con Tequila, 1-sakè, Bloody morgan's mix n. 1, succo di pomodoro e gamberone marinato. Agli amanti di abbinamenti più classici, la Cantina offre la scelta tra sessanta etichette perlopiù di provenienza italiana e francese, alcuni champagne oltre, naturalmente a vari sake. Si aggiungono più di cento distillati e, anche per pause pomeridiane, una ricca e selezionata scelta di tè.

riproduzione riservata ®



Le Asiatique
Largo di Fontanella Borghese 86a
Lo chef è Daniel Cavuoto (nella foto in alto)
Costo 30/45 euro
chiuso lunedì

La solidarietà a tavola



COTTIO PER S.EGIDIO

Tradizione e solidarietà secondo Francesco Pesce e Fabrizio Darini di Culinaria che faranno rivivere la tradizione del cottio, vendita all'asta del pesce che si teneva a Roma prima della Vigilia. Gli chef stellati Giulio Terroni e Roy Caceres cucineranno anche cento pasti per la comunità S.Egidio.
Mercato Pinciano, via G. Antonelli, oggi dalle 12 alle 15

MASTERCHEF PER AMREF

Carlo Cracco, Antonino Cannavacciuolo e Cristina Bowerman hanno preparato le loro ricette per Giobbe Covatta in un video ironico e provocatorio che lancia la campagna "Dai Peso a chi non ce l'ha" di Amref. Oltre al video un ricettario natalizio per raccogliere fondi contro la malnutrizione in Africa.
https://www.youtube.com/watch?v=Md1upFUvall
www.amref.it

DOLCE NATALE

Chef Francesco Gagliardi offrirà un pranzo ricco di leccornie ai piccoli ospiti di due case-famiglia romane e a bimbi in carcere con le loro mamme. Con le associazioni Imes, Ain Karim, A Roma insieme, Casale Caletto, Coop Pid. E gli attori Alessandro Borghi, Francesco Montanari, Katy Saunders, Mirko Frezza, Adamo Dionisi, Francesco Acquaioli.
Via Tripolitania 4, oggi alle 12, 0686215696

BALLAD CAFFÈ Brindisi con Faro quartet



Francesca Faro voce, Flavio Pasquello chitarra, Danilo Amato contrabbasso e Simone Alessandrini sax tenore: un viaggio musicale negli anni d'oro del jazz dello swing, dei grandi crooner. Per il brindisi di Capodanno con il menu di chef Filippo Cennicola. Via di Porta Labicana 52, 150 euro, 3389703265

ERCOLI 1928 Raddoppia ai Parioli: bistrot



Per oltre ottant'anni crocevia dei palati romantici, affamati, curiosi o affezionati, da via Montello, la bottega (immortalata da Giacomo Balla nel quadro, *La fila per l'agnello*, del 1942), raddoppia l'indirizzo ai Parioli proponendosi come gastronomia-bistrot. Inaugura oggi alle 15 in viale Parioli 184

DAL 1 GIUGNO AL 31 AGOSTO 2017 / COLLE PALATINO - ROMA

REGALA DIVO NERONE PER NATALE

Approfitta della promozione riservata solo ai romani
CIVIS ROMANUS SUM
e compra i biglietti di Divo Nerone - Opera Rock col 10% di sconto

Da Giugno 2017 il grande Imperatore romano tornerà ai Fori Imperiali con un grande musical a lui dedicato (www.divonerone.it) ed ha voluto fare questo omaggio a tutti i Romani*.
La promozione, valida per tutti gli ordini di posto, **dal 13 al 31 Dicembre** è riservata a tutti i residenti a Roma.
I biglietti sono acquistabili presso Ticketone.

In collaborazione con:

*Sarà richiesto un documento di identità.