

Le novità



LA PUNTA

Un angolo di Messico nella Capitale, tra piatti, cocktail, colori, arredi e appuntamenti, è il ristorante-bar La Punta Expendio de Agave, riferimento trasterverino per gli amanti del Mexican style. A farla da padroni, i tacos, in varie combinazioni, ma pure cocktail e distillati. Cuore della filosofia, la condivisione di passioni ed entusiasmo per serate che hanno sempre il sapore - e i colori - della festa. Non mancano occasioni di approfondimento, con incontri dedicati alla cucina messicana.

Via Santa Cecilia 8, 065816665 Costo: 30/40 euro, chiuso lunedì. Costo: da 2,50 euro, sempre aperto



ARTISTI DI STRADA

Pizzettine ripiene con mortadella tagliata a mano, mini-reginelle con pomodoro e pecorino, dischetto di pizza bianca con rosmarino e sale, gnocchetto di pasta fritta con nutella. Sono solo alcune delle proposte di questa friggitoria, freschissima di inaugurazione, nuovo indirizzo consacrato allo street food che guarda alla tradizione del fritto ripensandola però secondo esigenze, preferenze e tecniche moderne, pure in chiave capitolina. Un esempio per tutti, la pizzotella alla carbonara.

Piazza Sempione 24, 0687724013 Costo: da 3 euro, sempre aperto

Il ristorante

Valeria Araldi

Ercoli 1928, il viaggio nella grande gastronomia

Un marchio storico apre ai Parioli con chef Di Raimo

Qualcosa in più, molto di più, di una grande gastronomia con cucina. Più della firma di design di chi l'ha ripensata, l'architetto Roberto Liorni, più dell'eredità importante del nome che porta, Ercoli 1928, dalla storica bottega di via Montello immortalata nel 1942 dal pittore Giacomo Balla. Il nuovo Ercoli 1928 ai Parioli è un progetto di Delicatessen da acquistare o da gustare comodamente seduti in loco, un negozio di eccellenze aperto sette giorni su sette, dalle 9 all'una di notte. È soprattutto un viaggio nelle tradizioni e nelle specificità gastronomiche, anche internazionali, che Gino Cuminale e Dany Di Giuseppe, gli imprenditori-ristoratori, hanno compiuto per conto dei loro avventori. La curiosità è il loro ingrediente

privilegiato, sostanziato in cucina da chef Andrea Di Raimo: taglieri di salumi e formaggi, caviali, fettuccine al vino rosso con ragù d'agnello e pecorino di grotta, filetto di angus australiano al vermouth e toma, per dire qualche piatto. A proposito, grande riscoperta del vermouth al bar capitanato da Federico Tomasselli; mentre la cantina è curata da Jovica Todorovic. Da gustare o portar via ci sono prodotti unici: caviale dall'Iran, uova di salmone Keta, salmoni selvaggi da Canada e Alaska, oltre cento tipi di formaggi dalla Francia, i Patanegra spagnoli, ma anche la bottarga sarda di muggine, quella siciliana di tonno. E le delizie di piccoli produttori da Modena, Grottaglie, Gabicce Monte, Frascati, Battipaglia.

riproduzione riservata ©



Ercoli 1928 viale Parioli 184, 068080084 www.ercoli1928.com

lo chef è Andrea Di Raimo

Aroma restaurant, al via il concorso olio Laudemio



L'olio extravergine di oliva Laudemio alla base delle portate firmate da chef Giuseppe di Iorio (foto), del ristorante Aroma, create ad hoc per promuovere l'antica tradizione di marchio e prodotto. Un tour del gusto che

inizia a Roma e proseguirà attraverso le creazioni di chef attivi in Italia. In ogni tappa, una giuria tecnica e il pubblico. Mercoledì 25/01, via Labicana 125, costo 160 euro con vini scelti dal sommelier Alessio Bricoli, 0697615109

FUORI PORTA

La Briciola

Abbacchio disossato alla cacciatora: la tradizione è protagonista all'insegna della semplicità. Via G. D'Annunzio 12, 069459338, Grottaferrata Costo 40 euro chiuso domenica sera e lunedì

La Cavola d'Oro

Crudo o cotto, c'è anche il pesce nella Carta, in cui a dettare legge oltre a estro e tradizione è il mercato. Via Anagnina 35, 0694315755, Grottaferrata Costo 50 euro chiuso lunedì

L'Oste della Bon'Ora

Vari menu degustazione con ingredienti e preparazioni d'eccellenza. V.le Vittorio Veneto 133, 069413778, Grottaferrata Costo 40 euro chiuso lunedì

GELATERIE

Retrò

Pistacchio, nocciola, cocco ma anche cioccolato alla grappa, cachi Offerta tra tradizione e innovazione. Via B. degli Ubaldi 118, 066636288 Costo da 3 euro sempre aperto

Alaska

Gelati e sorbetti: l'arte del freddo si racconta tra frutta e creme. Piccole perle d'eccellenza e creatività. Via di Villa Severini 30, 3274028564 Costo da 3 euro sempre aperto

Olive Dolci

Tutto il buono dell'oliva senza il sapore dell'olio. Gusti per tutti i palati, senza grassi animali o vegetali idrogenati, glutine. Via Emanuele Filiberto 140, 067005894 Costo da 2,50 euro sempre aperto

RELAZIONI SOCIALI

A.A.A.A.A.A.A. VILLALBA cinese 320/27.11.135

A.A.A.A.A.A.A. APPIA nuovissima orientale 340/64.44.782

A.A.A.A.A. AFRICANO.PIAZZA.VESCOVIO nuovissima ragazza orientale 347/28.58.826

A.A. PIAZZA.MANCINI bellissima da impazzire ragazza cinese appena arrivata 333/96.32.861

A. ARIANNA AFFASCINANTE MORA SICILIANA TRENTASETTENNE PASSIONALI TRAVOLGENTI EMOZIONI FURIO CAMILLO 346/70.63.608

A. COLLI.ALBANI veramente gustosa dolce trentenne disponibile tutto raffinate emozioni 06/78.91.31

A. FURIO.CAMILLO Via Enea nuova cinese prima volta in città 324/83.20.955

A. RE.ROMA Emanuela provocantissima biondina italiana passionale emozioni naturali disponibile 347/100.82.72

BELLISSIMA ITALIANA STREPITOSA PASSIONALE... ASCOLTA SERVIZIO DI SEGRETERIA TELEFONICA 344/20.28.938 IMPAZZIRAI!!! CLIMATIZZATO

BOLOGNA bellissima mora totalmente disponibile lunghissime emozioni naturali decolte da urlò 333/96.77.250

Il nostro Centro per i vostri annunci

CENTRO PUBBLICITÀ VIA GASPARE GOZZI N. 123, ROMA EUR-OSTIENSE (metro B fermata: SAN PAOLO) TEL. 06.5943432 Cell. 328.7517176

dal lunedì al venerdì ore 9,30-13,00-14,00-18,00 sabato 9,30/12,30

Gli annunci per il giorno successivo devono essere inseriti dal lunedì al venerdì entro le 17,30

Piemme Spa Servizio Accettazione annunci telefonici e informazioni Tel. 06.377083 - e-mail: segreteria.annunci@piemmeonline.it