



[Home](#) » [Eventi](#) » [Eventi Roma dicembre 2017: cene e aperitivi della settimana](#)

## Eventi Roma dicembre 2017: cene e aperitivi della settimana



28 Novembre 2017 Comments 0 Puntarella Rossa

**Eventi Roma dicembre 2017:** cene e aperitivi della settimana, da lunedì 27 novembre a domenica 3 dicembre.

### Martedì 28 novembre

## Dondolo – Happy Days Night

[Privacy settings](#)



Solo per questa sera **Dondolo cambia veste** e entra nella magica **atmosfera degli anni '50**. Tra le novità per la serata: **Special 50's Diner Menu e Live concert dalle 22 con gli Sgabellos**. In onore dell'apprezzato telefilm **"Happy Days"**, troverete i panini (tutti serviti con patatine fritte): **RICKY CUNNINGHAM**: hamburger, cheddar, ketchup, maionese, cetriolini, lattuga, pomodoro; **FONZIE**: hamburger, bacon,bbq, cipolle fritte, lattuga, pomodoro; **ALFRED**: pollo fritto, chilly, guacamole, salsa tartara, bbq, lattuga, pomodoro; **MARION**: hamburger, salsa aioli, avocado, lattuga, pomodoro; **JOANIE**: burger di melanzane e patate, pomodorini confit, scaglie di grana, maionese al basilico, lattuga; **RALPH**: Hot dog, maionese, ketchup; **WARREN**: Hot dog, senape in grani, crauti.

**Orario:** dalle 19

**Costo:** panini 10 euro

*Dondolo, via Cimone 129, Roma. Tel. 0683087769*

## Na Cosetta – Cosette Thai



Martedì  
28 Novembre 2017

Cena Degustazione  
Food & Cocktails



# Cosette Thai



Protagonista della serata da **'Na Cosetta** la **cucina Thai**. Ecco il menu: **Pollo al curry rosso** (12 euro): pollo speziato al curry cotto al tegame con latte di cocco, peperoni, broccoli, piselli, lime, zenzero, scalogno, germogli di soia, peperoni; **tris di involtini primavera fatti in casa** (10), ripieni di verdure e carne speziata; **Khao Phat** (8): riso thai saltato in padella con pollo, peperoni, uova, salsa di soia, peperoncino e cipolle; **Soup Neua** (10): zuppa di manzo, cipollotti, alloro, aglio, sedano, zenzero, salsa di soia, lime e peperoncino; **zuppa Toma Yam** (10): zuppa di gamberi con funghi, coriandolo, scalogno, latte di cocco, lime e peperoncino. **A seguire concerto di Nosoyo – da Berlino.**

**Orario:** dalle 20

**Costo:** a consumazione

*Na Cosetta, via Ettore Giovenale 54, Roma. Tel. 06 4559 8326*

**Mercoledì 29 novembre**

**Suburra dal 1930 – Fritti e Martinis**



Ultimo appuntamento di questa stagione e di quest'anno con gli **assaggi di cucina e miscele** da Suburra, con abbinamento di fritti e Martinis: 3 assaggi salati della cucina e un boccone dolce in versione dorata e croccante si accompagnano a una variazione di 4 cocktail in coppa. Nel menu food: **cuoppo di verdure in tempura con maionese di soia**; sandwich di alici e burrata con crema di broccoli; crocchette di spigola, patate e finocchietto con salsa al nero di seppia; **bombetta con la crema alla liquirizia**. I drink: French Martini 1930: Vodka, Chamboard (Liquore ai lamponi), Ananas, Angostura; Suburra al mare: Gin Mare, Vermouth Dry, olive; Dolce vita romana: Vodka, Liquore al Sambuco, Vermouth Dry; Espressamente Suburra: Vodka, Liquore al Caffè, Zucchero Liquido, Menta, Caffè Espresso.

**Orario:** dalle 18.30

**Costo:** 18 euro a persona

*Suburra 1930, Piazza Suburra 13-15, Roma. Tel. 06 4890 5713*

## Gatsby Cafè – Aperenglish



Candy Moon



Tequila Boom Boom



G and T



Spritz



Cup of tea...

...whatever your mixology,  
mix it with English !

English conversation with experienced  
mother tongue teacher.

Level B1. And above.

Every Wednesday at 7 pm

Aperitivo + Lezione 15€

Prenotazione obbligatoria!

AperEnglish

with Professor Robert Kirk, only at



Al **Gatsby Cafè** continua il ciclo di incontri per migliorare il vostro inglese all'ora dell'aperitivo. A guidarvi, l'insegnante **Robert Kirk**. Prenotazione obbligatoria.

**Orario:** dalle 19

**Costo:** 15 euro (lezione + aperitivo)

*Gatsby Cafè, piazza Vittorio Emanuele 106, Roma. Tel. 06 6933 9626*

## Gustamundo – Cena con Yamina e Dehab



per gustare  
le cucine del mondo  
20 €  
a persona

*Ogni cena, una storia*

Il progetto **Gustamundo** nasce con l'obiettivo di promuovere l'integrazione sociale attraverso la cucina. "**Ogni cena, una storia**" è lo slogan di questa iniziativa: ai fornelli si alternano di settimana in settimana cuochi itineranti, diventando protagonisti in cucina realizzando specialità e prelibatezze del loro paese di origine. Al termine della cena, gli chef salgono in sala a raccontare agli ospiti i loro piatti, la tradizione che li sorregge, la loro storia personale. Oggi è la volta della **cucina del Marocco e dell'Eritrea**, con Yamina e Deha

prevede **Tajine**, piatto a base di carne di pecora e **Zighinì con pane injera**. L'incasso della serata sarà destinato al finanziamento della formazione personale e professionale, nonché della condizione abitativa, degli chef migranti e rifugiati impegnati in cucina.

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro, bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pierallice 38. Tel. 06 3937 7282*

## 28 Birreria Gastronomica – Degustazione guidata Ipa



Degustazione guidata dai **docenti di Unione Degustatori Birre** su una selezione delle **migliori Ipa**. Ci saranno sei birre, accompagnate dagli assaggi della cucina di 28 Birreria Gastronomica. Il docente sarà **Salvatore Cosenza**. Le birre: British IPA ospite: Ridgeway IPA; American IPA: Skizoid; Double IPA: Maciste o Kilowatt; Pacific IPA: Zona Cesarini; Black IPA: B-Space Invader; NEIPA ospite: Velvet Suit di MC-77.

**Orario:** dalle 20,30

**Costo:** 25 euro (20 euro per gli associati UDB)

*28 – Birreria Gastronomica, via Flaminia 525, Roma. Tel. 06 99709481*

**Giovedì 30 novembre**

**Apt – Aperitivo fusion**



# The Gipsy Market @ APT

L'APERITIVO FUSION DEL GIOVEDÌ

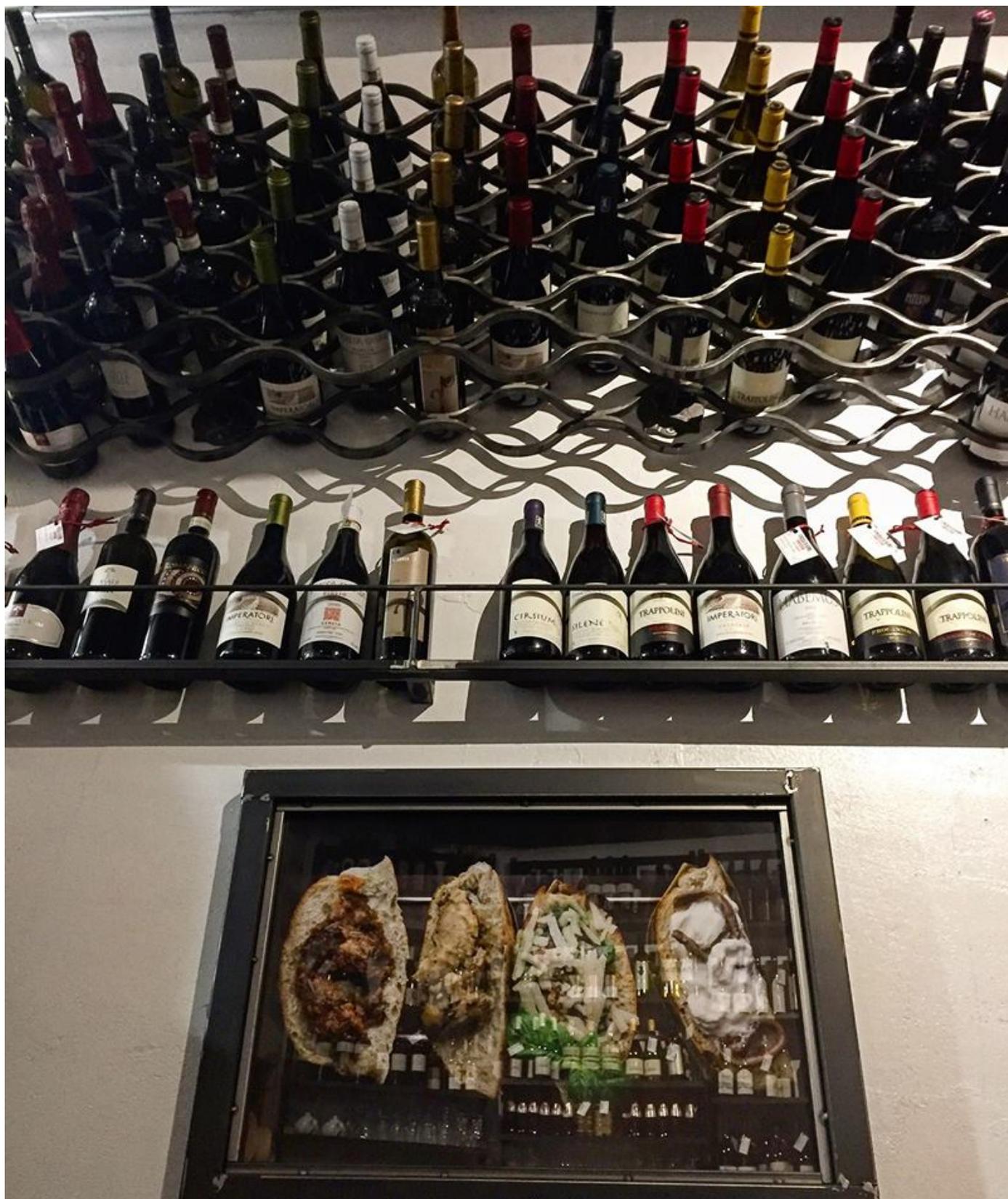
Torna questo giovedì il **secondo appuntamento** con **The Gipsy Market @ Apt**, l'aperitivo in cui **cucina fusion e mixology** si incontrano. I **cocktails**: Monet's Garden (elisir cardamomo@menta, liquore Strega, sciroppo passion fruit, limone, succo di cetriolo); Belle Epoque (Bourbon, St. Germain, liquore alla ciliegia, zucchero liquido, limone, top prosecco), e poi Rivera, La Bohème e Martin Fumè da abbinare a **Uramaki Rolls**: Montmatre (salmone alla Bourguignonne, avocado), Be-Beef (tartare manzo speziata con carciofo e avocado) e altri come La Goulue, Yanomami e Van Gogh.

**Orario:** dalle 19

**Costo:** 1 roll + 1 drink 15 euro; 3 roll + 1 drink 25 euro

*Apt, via Clementina 9, Roma. Tel. 340 583 0639*

## Trapizzino Trilussa – Festa del Cesanese



Organizzata da **Selezione Boccoli** e **dalla Vineria Trapizzino Café** la **Festa del Cesanese** è una serata dedicata al vino rosso romano per antonomasia, antico come la Città Eterna ed amato da Papi, imperatori, osti e poeti. Durante la degustazione, i produttori si mescoleranno agli altri avventori per chiacchierare, scambiare opinioni e per assaggiare i cru proposti dalla Vineria di Roma, offerti per l'occasione ad un **prezzo speciale**. I produttori proposti sono stati scelti per la Vineria di Roma Trapizzino Café direttamente da Luca Boccoli per il progetto di una vineria dedicata ai vini del Lazio da portare avanti insieme a Paul Pansera e Stefano Callegari.

**Orario:** dalle 19

Trapizzino caffè, piazza Trilussa 46, Roma.

## Gustamundo – Cena con Ramadan e Kadro



Questa sera ospiti di **Gustamundo** Ramadan e Kadro con la loro cucina di Etiopia e Somalia. Nel menu: **Spriss con carne di manzo e ingera** (Etiopia); **Sambusa**, fagottini di carne macinata speziata con riso (Somalia). L'incasso della serata sarà destinato al finanziamento della formazione personale e professionale, nonché della condizione abitativa, degli chef migranti e rifugiati impegnati in cucina.

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro, bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pieralice 38. Tel. 06 3937 7282*

## Livello 1 – Cena "I sapori del Lazio"



Una cena dedicata ai **prodotti tipici del Lazio**, questa sera da **Livello 1**, promossa in collaborazione con il magazine online Mangia e Bevi. Nel menu: degustazione di formaggi freschi, pane e olio, mozzarella di bufala e ricotta di bufala Mozzarè/Terramia, Olio Extravergine da Itrana Villa Pontina Dop Bio; pane, focaccia e grissini con lievito madre, Olio Extravergine di Oliva Barberini Tenuta Tor De' Sassi; carciofo, dalla romana alla judia, tonno rosso, fava di cacao e pecorino romano, in abbinamento: Kius – Marco Carpineti; polpo rosticcato su morbida di patate laziali con tartufo Cose di Macchia, nocciole tostate della Tuscia dell'Azienda Agricola Luca di Piero e finta maionese di polpo, in abbinamento: Poggio Verde Frascati Docg – Principe Pallavicini; mezzi paccheri del pastificio Lagano, arrosto di ricciola di Anzio, fonduta di formaggio erborinato e polvere di olive nere, in abbinamento: Sauchà – Consoli; pesce spada di Ponza, castagne e zuppa etrusca aromatizzata al rosmarino in abbinamento: Zamathi- Terre di Marfisa; Nocciatella laziale con Lamponi dei Monti Cimini e frolla di Olio Extravergine di Oliva Barberini Tenuta Tor De' Sassi, in abbinamento: Asonia – Poggio Le Volpi.

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 70 euro (vini, acqua, caffè inclusi)

*Ristorante Livello 1, via Duccio di Buoninsegna, 25 Roma. Tel. 06 5033999*

## Dol – Produttori di origine laziale



Continuano gli incontri con i **produttori laziali da Pro Loco Dol**. Questa sera ospite la Cantina del Tufaiò che vi farà conoscere e scoprire la sua produzione di vini. Al vostro arrivo vi verrà offerta una degustazione di vini, spiegati nel dettaglio dallo stesso produttore, accompagnata da un assaggio di prodotti della selezione DOL. I vini in degustazione saranno: **Tufaiò Brut, Spumante Riserva Metodo Classico**. A seguire, insieme ai piatti preparati da Pro Loco Dol, potrete scegliere di sorseggiare un bicchiere di vino alla mescita oppure ordinare una bottiglia, su cui riceverete uno sconto speciale.

**Orario:** dalle 20

**Costo:** degustazione gratuita

*Pro Loco Dol, via Domenico Panaroli 35, Roma. Tel. 06 2430 0765*

## Ercoli Prati – Conchiglie e champagne



Da **Ercoli Prati** questa sera **cena organizzata in collaborazione con Champagne Laurent-Perrier**. Il menu speciale della serata sarà completamente realizzato con piatti a base di conchiglie in abbinamento con lo champagne. Nel menu: **ostrica con gelée all'aceto rosso e scalogno**, ostrica fritta e la sua maionese; gnocchi di ricotta e cozze con pomodorino confit; capesante scottate con insalatina di cannolicchi su crema di cavolfiore; **conchiglia di sfoglia su crema chantilly alla pera e rum**. In abbinamento, **Champagne Brut La Cuvée** – Laurent-Perrier e **Champagne Brut Cuvée Rosé** – Laurent-Perrier.

**Orario:** dalle 20.30

**Costo:** 45 euro

*Ercoli 1928, via Montello 26, Roma. Tel. 063720243*

## Queen Makeda Grand Pub – Le 4 fermentazioni



Cena ad abbinamento questa sera al Queen Makeda, con 4 piatti dello **chef Marco Infante** in abbinamento a 4 birre diverse, con 4 diverse fermentazioni. Dallo starter al dessert, un viaggio tra piatti fusion e birre fermentate. Nel menu: **gamberi croccanti con salsa Thai Chilly**; wok di tonnellari con calamari, bocconcini di maiale e verdure croccanti; baccalà alla cacciatora di birra con gnocchi di semolino bianco; **bavarese ai tre cioccolati con coulis di frutti di bosco e scaglie di cioccolato fondente**.

**Orario:** dalle 20,30

**Costo:** 35 euro

*Queen Makeda Grand Pub, via di San Saba 11, Roma. Tel. 06.5759608*

**Venerdì 1° dicembre**

**Eataly – Festival della polpetta**



Le **polpette dal mondo** sono tante, diverse e dalle innumerevoli ricette. Per questo motivo, **Eataly** gli dedica questo fine settimana un festival di tre giorni, dove troverete di tutto e di più. Ecco i partecipanti: Altrove Ristorante, Galbi, Cafè Merenda, Flavio al Veloavevodetto, Smor, La polpetteria dei Fratelli Lamberti, Musubiyà Akira, La Maisonnette Ristrot, Gruppo Galli con La Federazione Italiana Cuochi. Da bere, le proposte dei birrifici Birra Losa – Fabbrica di Birra Italiana, Birra Oxiana e Eternalcity Brewing, e i vini del territorio selezionati dall'Enoteca di Eataly (2 gettoni). Il programma completo sul [sito internet](#).

**Orario:** venerdì 1° dicembre dalle 18 alle 24, sabato 2 dicembre dalle 12 alle 24, domenica 3 dicembre dalle 12 alle 23

**Costo:** si possono acquistare i piatti dei ristoratori ospiti tramite gettoni; tutti i piatti costano dai 2 ai 6 euro, dove 1 gettone = 2 euro

*Eataly Roma, Piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Tel. 06 9027 9201*

## Zia Rosetta compie 5 anni



Rosette a go go per festeggiare i 5 anni appena compiuti da Zia Rosetta. In cucina ci saranno due ospiti d'onore della cucina romana che prepareranno per l'evento le **Mini Rosette d' autore**. Ci saranno **Sarah Cicolini di SantoPalato** e **Tommaso Pennestri dell'omonima Trattoria Pennestri**. Ma si sa, un grande evento impone ottima musica. Ecco allora che in tutto il rione Monti risuoneranno le note rock di Antonio Sorgentone.

**Orario:** dalle 18,30

*Zia Rosetta, via Urbana 54, Roma. Tel. 06 3105 2516*

## Gustamundo – Cena con Nasser e Barry



Questa sera il progetto Gustamundo vi porta alla scoperta, con Nasser e Barry, della **cucina di Camerun e Costa d'Avorio**. Nel menu: **Maloripodgia** (riso con carne di pecora); **Alloco Poisson** (filetti di orata con platano). Necessaria la prenotazione. L'incasso sarà destinato al finanziamento dei progetti solidali di inclusione sociale sostenuti da Gustamundo con le onlus partner visibili sul sito: [www.gustamundo.it](http://www.gustamundo.it).

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro, bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pieralice 38. Tel. 06 3937 7282*

## Mavi – Avocado Lovers Club



Appuntamento per tutti gli amanti dell'**avocado da Mavi**. Troverete nel menu della serata: antipasti: pan brioche, smashed avocado, feta marinata, uovo in camicia, insalata di quinoa e pomodori (11 euro); tartare di salmone con guacamole e porri croccanti (12); primo: **cappellaccio di gamberi, crema di avocado lime e pomodori arrosto** (13); secondo: trancio di salmone, avocado, panna acida e olive taggiasche disidratate (17,5). Oppure potrete optare per la "formula club" valida per tutto il tavolo, con antipasto, primo e secondo a 35 euro bevande escluse.

**Orario:** dalle 20

**Costo:** a consumazione, menu completo 35 euro bevande escluse

*Mavi, Lungotevere di Pietra Papa 201, Roma. Tel. 06 558 4801*

**Sabato 2 dicembre**

**Roma Golosa al Guido Reni District**



Dal 2 al 4 dicembre Roma diventa Golosa negli spazi del **Guido Reni District**: il meglio degli artigiani del gusto con le loro eccellenze del Made in Italy nel settore food & wine, importanti chef e pizzaioli in con i loro cooking show e laboratori a tu per tu con produttori e professionisti del settore per una kermesse in un villaggio temporaneo dall'irresistibile sapore natalizio. Ampio il programma della manifestazione, che [potete trovare qui](#), e un evento speciale che coinvolge anche **Puntarella Rossa** con la presentazione della **nuova App 2018** (**domenica 3 dicembre**).

**Orario:** 2, 3 e 4 dicembre: sabato 12-21; domenica 11-19, lunedì 11-23

**Costo:** ingresso adulti 10 euro, bambini (6-12 anni): 5 euro

*Roma Golosa @ Guido Reni District, via Guido Reni 7, Roma*

## Domenica 3 dicembre

## Gustamundo – Cena con Zineb



Il progetto Gustamundo oggi vi fa conoscere con Zineb la cucina del Marocco. Nel menu: **Tajine**, piatto a base di carne di agnello e prugne; **Seffa**, dolce tipico di cous cous con cannella. L'incasso della serata sarà destinato al finanziamento della formazione personale e professionale, nonché della condizione abitativa, degli chef migranti e rifugiati impegnati in cucina.

**Orario:** dalle 20

**Costo:** 20 euro, bevanda inclusa

*Gustamundo, Via G. de Vecchi Pieralice 38. Tel. 06 3937 7282*

Tags [dondolo roma](#) [eventi roma dicembre 2017](#) [gustamundo roma](#) [livello 1 ristorante di pesce](#) [na cosetta](#) [suburra 1930](#)

Category [Eventi](#) [News](#)

Share this post:



## ABOUT AUTHOR

**Puntarella Rossa** 2262 posts