



Cerca...

Città ▼

Tipologia ▼

Prezzo ▼

Cerca

Ad ▼

[Home](#) » [News](#) » [Eventi food a Roma marzo 2018: cene, aperitivi e degustazioni](#)

Eventi food a Roma marzo 2018: cene, aperitivi e degustazioni



1 Marzo 2018 Comments 0 Puntarella Rossa

Eventi food a Roma marzo 2018: cene, incontri, degustazioni, aperitivi nei migliori locali della città.

Eventi food a Roma marzo 2018

GIOVEDÌ 1 MARZO – EATALY ROMA

SPONSORED BY VOLKSWAGEN

[Privacy settings](#)

**Nuova up! Tua con anticipo 0**

Da € 149 al mese TAN 3,99% - TAEG 6,10%. Sabato 26 e domenica 27



L'INGREDIENTE DELLA FELICITÀ

COME E PERCHÉ IL CIOCCOLATO
PUÒ CAMBIARCI LA VITA

[Privacy settings](#)



Si parla di cioccolato al terzo piano di **Eataly Roma** Ostiense. **Clara e Gigi Padovani**, autori di *L'ingrediente della felicità. Come e perché il cioccolato può cambiarci la vita*, presentano il loro libro e raccontano il mondo del cioccolato. Tra aneddoti, personaggi, curiosità, regole di degustazione e citazioni letterarie, la "coppia fondente" del food writing italiano sarà mediata dal critico gastronomico **Eleonora Cozzella**, che condurrà l'incontro. Non mancherà una golosa degustazione di diversi tipi di cioccolato offerta a tutti i partecipanti. In abbinamento il Barolo Chinato di Borgogno.

Prezzo: evento gratuito (prenotazione obbligatoria)

Orario: dalle 18.30

Per informazioni e prenotazioni: tel. 06 90279280 – 06 90279201, corsiroma@eataly.it

Eataly Roma Ostiense, piazzale XII Ottobre 1492

VENERDÌ 2 MARZO – SORSO

Aperitivo linguistico in arabo



Torna da **Sorso** l'appuntamento settimanale con l'aperitivo linguistico in arabo. L'incontro è aperto a tutti quelli che vogliono praticare la lingua in maniera semplice e divertente...bevendoci su.

Prezzo: gratuito (è gradita una consumazione)

Orario: dalle 18.30

Per informazioni e prenotazioni: tel. 342 1972475 – e.barbieri@arabpress.eu

Sorso, via Ostiense 187 Roma

[Evento Facebook](#)

3 – 4 MARZO – SALONE DELLE FONTANE

Roma Whisky Festival all'Eur



VII edizione per il **Wishky Festival 2018 a Roma**. Al festival si potranno degustare whisky provenienti da Scozia, Irlanda, Stati Uniti, Giappone e anche l'unico whisky – ad ora – prodotto in Italia. Oltre 50 aziende partecipanti, oltre 1500 etichette in degustazione, brands provenienti da tutto il mondo e guests di livello internazionale che animano la due giorni con masterclasses, seminari mixology, talks tutti ad alto contenuto alcolico (responsabile).

Prezzi:

Intero: 10 euro (bicchiere serigrafato del Festival, racchetta porta bicchiere e Guida)

Ridotto: 7 euro (per accompagnatori che non bevono)

Orari:

Sabato 3 marzo, dalle ore 14 alle 23

Domenica 4 marzo, dalle ore 14 alle ore 21:30

Salone delle fontate, via Ciro il Grande 10 Roma

[Evento Facebook](#)

LUNEDÌ 5 MARZO – MAGAZZINO SCIPIONI

I Sauvignon francesi



Il **Tour** o **Grande Boucle** il **Giro di Francia** nasce nel 1903. Sin dalla prima edizione il percorso prevede una tappa a **Bordeaux** in cui i pochi ciclisti iscritti (all'epoca circa 20 persone) potevano recuperare le energie prima della tappa successiva e, magari, gustarsi un buon calice di Sauvignon che proprio in quelle terre nasce come vitigno autoctono ed autonomo (il nome deriva da "sauvage" ovvero "selvaggio").

– Menu –

- Vellutata di porri e patate
- Stracciata con alici, olive e capperi
- Sfizio fritto napoletano

[Privacy settings](#)

- Crema di ceci
- Trippa, pecorino e menta
- Trofie al pesto
- Maiale alla senape

Aziende Vinicole:

Pierre Jacolin, Domaine Tinel-Blondelet, Château Ladesvignes, Château d'Eck, Vignoble Dauny, Château Ferrande.

Prezzo: 40 euro

Orario: dalle 20 alle 23

Magazzino Scipioni, via degli Scipioni 30 Roma

[Evento Facebook](#)

LUNEDÌ 5 MARZO – PIGNETO

Due chef per una cena da Pigneto 1870

lunedì
26 febbraio
Max Cotilli

Andrea Dolciotti

hardcore food

www.ristorantepigneto1870.it

*via del pigneto, 25 // telefono: 06-7021401
ristorantepigneto1870@gmail.com*

Il primo appuntamento di **Pigneto 1870** alla riscoperta del gusto. In compagnia dell'amico **Maximiliano Cotilli Satricvm**

-Menu-

- L'Acquario: Gambero rosso, verdure marine (Cotilli)
- Triglia, piselli e fegatini di pollo (Dolciotti)
- Cozze, burrata e broccoletti (Cotilli)
- Aglio, olio, ricci di mare e caffè (Dolciotti)
- Calamaro gigante, latte di mandorla, 'nduja. (Cotilli)
- Cioccolato bianco, cavolfiore, crumble di nocciole e pompelmo rosa (Dolciotti)

[Privacy settings](#)

Orario: 20 – 23.30

Per informazioni e prenotazioni: tel. 06 7021401

Evento Facebook

GIOVEDÌ 8 MARZO – CENTRO STORICO

Cena a base di tè da Coromandel



-Menu-

Benvenuto

Privacy settings

Noodles di dikon, dashi, alga wakame e sesamo
Tamaryokucha – tè verde – Giappone

Risotto al tè matcha, vongole, speck d'anatra
Zhen shan xiao zhong – tè nero affumicato – Cina

Filetto di maiale, sottobosco e radici
Pu er shu 1996 – tè millesimato – Cina

Mousse alle rose e limone candito
Infuso alle erbe – creazione esclusiva "Tè e Teiere"

Portami via con tè...

Prezzo: 60 euro

Orario: dalle 20 alle 24

Per informazioni e prenotazioni: tel. 06 68802461

[Evento Facebook](#)

Coromandel, via di Monte Giordano 60/61 Roma

GIOVEDÌ 8 MARZO – LINEA E TYPO

La birra Lisa al Maxxi



**GIOVEDÌ 8
MARZO**
LA BIRRA È DONNA
dalle ore 18.00

LINEA

Presentazione & Degustazione della **Birra LISA**. Una nuova, intrigante esperienza di Lager, con il carattere e il fascino italiano dal colore dorato brillante con una schiuma invitante, prodotta utilizzando Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e scorze d'arancia per un'incredibile freschezza. Nella Degustazione potrai scoprire anche altre Birre come Duchessa e My Antonia.

[Privacy settings](#)

Orario: dalle 18 alle 23.30

Prezzo: 15 euro (a persona)

Per informazioni e prenotazioni: tel. 347 8291015 (dj set e cena gourmet su prenotazione)

Linea e Typo al Museo Maxxi, via Guido Reni 4-8 Roma

VENERDÌ 9 MARZO

Caffè Propaganda – Verticalismi ep. 10

VERTICALE

CLAUDIO CORALLO

VERTICALE DI CIOCCOLATA DI CLAUDIO CORALLO
E RUM BRUGAL GRAN RESERVA 1888
DOBLEMENTE AÑEJADO

RON BRUGAL GRAN RESERVA
1888
DOBLEMENTE AÑEJADO

Terreiro Velho
e Nova Moca by
CLAUDIO CORALLO
SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE

VENERDI 9 MARZO

CAFFÈ PROPAGANDA

Nuova verticale oggi pomeriggio da Caffè Propaganda. Ospite **Claudio Corallo** e le sue produzioni di **cioccolata** in abbinamento al **Ron Brugal Gran Reserva 1888 Doblemente Añejo**. Presentano Margherita Bacci e Germano Pedota Brand Manager di Velier.

Orario: dalle 14,30

[Privacy settings](#)

Caffè Propaganda, via Claudia, 15 Roma. Tel. 06 94 53 42 55

Osteria della Lupa – Degustazione vini de La Busattina



Questa sera in osteria con **Emilio Falcione** per assaggiare i suoi vini de **La Busattina**, all'estremo sud della Toscana, posta tra il Monte Amiata ed il mare.

Orario: dalle 18

Costo: quattro calici 10 euro

Osteria della Lupa, via del Pigneto 47, Roma. Tel. 349 172 3241

Pastella – Pizza, fritto e bollicine



Ogni settimana da **Pastella** troverete quattro pizze con un impasto di farine integrali biologiche da grani antichi, preparate con il forno costruito da Enrico e Carmine di **Pizze Vaganti**. In abbinamento vini frizzanti e champagne. Prenotazione consigliata

Orario: venerdì 9 e sabato 10 marzo dalle 20

Pastella, viale Gottardo 39, Roma. Tel. 333.4795167

9 – 10 – 11 MARZO – EATALY OSTIENSE

Festa delle Birre Artigianali



Tre appuntamenti con la birra per scoprirla in tutti i suoi colori e gradazioni. Ospiti decine di birrifici per farci conoscere e degustare le loro specialità, che saranno abbinate a gustose proposte Street Food.

Prezzi:

Un gettone | 2 euro

Taschina + tekù | 6 euro

Carnet | 25 euro, con 10 gettoni + taschina + tekù

Carnet studenti | 20 euro, con 10 gettoni + taschina + tekù

Orario:

venerdì: 18 – 2

sabato: 18 -1

domenica: 12 – 24

Evento Facebook

Eataly Roma Ostiense, piazzale XII Ottobre 1492

9 – 23 MARZO – UOVO À POIS

I corsi al tegamino



9 marzo: **Lievitati 100 % integrali** (2 ore e mezza di corso teorico + pratico)

-Brioche siciliana

-Babà

-Pane

-Lievito madre

23 marzo: **Tutto sul cioccolato** (2 ore e mezza di corso teorico + pratico)

-Torta caprese

-Temperaggio e realizzazione di uova di Pasqua

-Degustazione di cioccolati pregiati

-Cenni teorici sul cioccolato

Prezzo: 25 euro

Orario: dalle 20 alle 23

Evento Facebook

Uovo à pois, via Pellegrino Matteucci 62 Roma

Lunedì 12 marzo

Settimana della birra artigianale



Torna da oggi la **Settimana della birra artigianale**, l'evento "diffuso" nato otto anni fa per promuovere la birra di qualità su tutto il territorio nazionale. La manifestazione si svolgerà **da lunedì 12 a domenica 18 marzo** coinvolgendo centinaia di soggetti che daranno vita a tantissimi eventi e a iniziative di vario genere dedicate alla birra artigianale: degustazioni guidate, visite a birrifici, presentazioni di nuove birre, serate musicali, promozioni e molto altro ancora. Quest'anno però **le birre artigianali prodotte dai diversi birrifici italiani** diventeranno anche protagoniste di **piatti gourmet appositamente studiati dagli chef di ristoranti stellati**, cocktail, particolari abbinamenti gastronomici, serate dedicate ad una nuova interpretazione del classico binomio pizza&birra. Un esempio? Lo **chef Domenico Stile di Enoteca La Torre a Villa Laetitia** ha studiato un piatto con e in abbinamento alla birra – la Salinae al sale di Cervia – che sarà proposto per tutta la settimana come extra del menu dedicato alla Settimana della Birra Artigianale: il **maialino marinato con spuma di birra Salinae, fagioli di Controne e cime di friarielli fermentati**.

Roscioli Caffè – Top Up Beer

Da **Roscioli Caffè** per tutta la settimana si aggiungono al menu due originali proposte di abbinamento intorno alla birra artigianale, la Golden Ale di Birra Perugia. Il **cocktail TOP UP BEER** a base di succo d'arancia, Cointreau, Tequila Don Julio Reposado, orgeat, Vanilla bitter e Birra Perugia Golden Ale viene infatti proposto con due panini appositamente creati per l'occasione, a base del pane dell'Antico Forno Roscioli e di ingredienti "brassicoli": Il **MARIOZZO (il maritozzo firmato Roscioli)** con coppa di testa alla birra artigianale e il **BEER SHIN SANDWICH** con **pane al caffè, stinco di maiale marinato** nella birra, maionese alla senape, cavolo viola all'aceto di miele e noci pecan.

Quando: dal 12 al 18 marzo

Roscioli Caffè, Largo Cairoli, 16 Roma

Privacy settings

Beppe e i suoi formaggi – Cheese&beer

Per tutta la Settimana della birra artigianale da **Beppe e i suoi formaggi aperitivo Cheese&Beer**: selezione di formaggi a latte crudo di produzione propria in abbinamento con birre artigianali Aleghes e DieciNove. Sarà possibile usufruire della suddetta formula durante l'arco di tutta la giornata.

Costo: 12 euro

Quando: dal 12 al 18 marzo

Beppe e i suoi formaggi, via Santa Maria del Pianto 9/A Roma

Birstrò – Serata Beertè

Oggi da Birstrò: serata con i piatti del Birstrò, abbinati alle **birre di Davide Frosali** e alle canzoni di Loredana Bertè. Menu: tris di supplì ispirati a tre canzoni di Loredana; Bertè Burger; Loredana Cheesecake e tre birre in abbinamento.

Costo: 30 euro (25 associati Unione Degustatori Birre)

Quando: 12 marzo

Birstrò, via Luigi Flippo de Magistris, 66 Roma

QuarantunoDodici – Piatto e abbinamento

Tartare di tonno e guacamole in abbinamento alla **birra Isaac, Baladin**: è questa la proposta del ristorante di Fiumicino per tutta la settimana della birra artigianale.

Quando: dal 12 al 18 marzo

QuarantunoDodici, via Monte Cadria 127, Fiumicino Roma

MARTEDÌ 13 MARZO – ROMEO CHEF & BAKER

A tavola con...



Dalle ore 19 seminario e degustazione “Rizzi e il Barbaresco: equilibrio, profondità ed eleganza” a cura di **Rizzi Azienda Vitivinicola**. Segue la cena con la cena degustazione della chef **Cristina Bowerman**.

– Menu –

▪ Aperitivo di benvenuto in piedi al Cocktail Bar:

Pizza bianca & mortadella

in abbinamento: Rizzi Pas Dosè 2011

▪ Cena seduta:

Polpette di ceci su zuppetta di sesamo e pomodori

in abbinamento: Langhe Chardonnay doc 2016

Chicche di patate, baccalà e 'nduja

in abbinamento: Langhe Nebbiolo doc 2015

Filetto di maiale ripieno di fichi al brandy, bok choy e hash browns

in abbinamento: Barbaresco Rizzi docg 2013

Tiramisù in sfera

in abbinamento: Moscato d'Asti Rizzi 2016

Prezzo: 55 euro (vini inclusi)

Orario: dalle 19 alle 23.30

Per informazioni e prenotazioni: tel. 06 32110120 / 06 45229090 – eventi@piazzaemporio.it (posti limitati)

Evento Facebook

Romeo Chef&Baker, Piazza dell'Emporio 29 Roma

[Privacy settings](#)

Coropuna – La giornata del sushi peruviano



Ogni martedì fino a fine marzo da **Coropuna** è protagonista il **sushi trattato secondo la miglior tradizione fusion**. Un viaggio a cavallo **tra Tokyo e il Perù**. La degustazione di sushi (4 pezzi 5 euro) prevede: Coropuna (salmone, avocado, red tobiko, tartare di salmone, spicy mayo); vegan roll (patata dolce in tempura, avocado, latte di cocco, salsa al mango); Inca roca (salmone, avocado, tartare di spigola con mango e fragole marinata con leche de tigre, aji amarillo e coriandolo); tarapoto (salmone, avocado, semi di sesamo al wasabi, cream cheese, tartare di salmone con cetriolo e mango, salsa alla barbabietola).

Orario: dalle 20

Costo: 4 pezzi 5 euro

Coropuna, via di Pietralata 149b, Roma. Tel. 327 738 5881

MERCOLEDÌ 14 MARZO

Residenza Ripetta – Il giro del mondo in 80 vini



Non un vero corso sul vino, ma otto serate di degustazioni "a tema", a sfondo didattico con **Doctor Wine** alias **Daniele Cernilli**: continua questa sera il "Giro d'Italia in 80 vini". Appuntamento oggi con Emilia Romagna e Lombardia.

Orario: dalle 18 alle 20

Costo: Costo cena per iscritti agli incontri 35 euro; costo cena per ospiti 45 euro

Residenza di Ripetta, via Ripetta, 231, Roma. Info: redazione@doctorwine.it

Eataly – La Cacciagione & Cantina Trappolini

MERCOLEDÌ 14 MARZO
A CENA DA EATALY | RISTORANTE AL TERZO PIANO

CENA DI CACCIAGIONE

con Paolo Trippini

Quaglia farcita alle erbe
con ricotta al limone e radici

Bosco Umbro
asparagi, radici, frutti di bosco e tartufi

Pappardelle al cinghiale
con salsa di agrumi

Tagliata di cervo
con pera al vino e patate
al rosmarino

Gelato alle mandorle
con frolla datteri e salsa calda di cacao

in abbinamento
i vini dell'Umbria

€ 65



EATALY OSTIENSE

PIAZZALE XII OTTOBRE 1492 - METRO B FERMATA PIRAMIDE
WWW.ROMA.EATALY.IT | 06 90279201

Un percorso interamente dedicato alla cacciagione, con un menu degustazione in abbinamento ai vini della cantina Trappolini, eccellenza nel panorama enologico umbro laziale. Questa sera l'appuntamento è al ristorante **il Bosco Umbro del terzo piano di Eataly** dove lo chef di Civitella del Lago **Paolo Trippini** vi proporrà cinque portate, ognuna abbinata a un vino della Cantina Trappolini.

Orario: dalle 20.30

[Privacy settings](#)

Costo: 65 euro

Il Bosco Umbro @terzo piano Eataly, Piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Per info e prenotazioni 3667097689

Inofficina – Il pesce in 4 cotture e 5 birre



Serata di **degustazione da Inofficina** ispirata agli accoppiamenti fra **piatti di mare e birra**. Maestro di cerimonia sarà **Roberto Muzi**, docente del settore birra e consigliere nazionale di Slow Food Italia. **Guest chef Marcelo Fazi** della Scuola Internazionale di cucina ALMA di Parma. Nel menu: ENTREE: pane nero di segale con burro al lime e alici marinata all'olio d'oliva; pane nero di segale con maionese al melograno e alici alla scapece, abbinato ad una 3 Fonteinen – Oude Geuze 6%; ANTIPASTO: tartare di ombrina, agretti all'oliva taggiasca, pomodorini confit alla lavanda e granita alla mela verde abbinato ad una Dupont Saison 6,5%; PRIMO: Tagliolini al nero di seppia su fondente di pomodoro, cozze in panure alle erbe gratinate al lime e calamaretti spillo in tempura, abbinato ad una BiRin Extra Charlotte Weizenbock 7,2%; SECONDO: filetto di baccalà in olio di cottura, bisque di crostacei fume', bietolona piccante e patate allo zafferano e lamponi, abbinato ad una Oxiana Glenn Scotch Ale 9%; DOLCE: variazione di mousse ai 3 cioccolati, abbinato ad un Barley wine IDEbauche Cognac Barrel 9,5%. Necessaria prenotazione.

Orario: dalle 20.30

Costo: 40 euro

Inofficina, via Mesula 12, Roma. Tel. 0683707012

Seu pizza illuminati – Prima cena illuminata



La **prima "cena illuminata"**, che unisce **la pizza e il gelato d'autore, l'alta cucina e le grandi birre artigianali italiane**, si terrà questa sera da **Seu Pizza Illuminati**. Per l'occasione, sarà proposto un particolare menu realizzato da Pier Daniele Seu insieme a Gabriele Bonci, allo chef Marco Claroni dell'Osteria dell'Orologio di Fiumicino e al gelataio Marco Radicioni. Ad accompagnare le loro proposte, una selezione di alcune tra le più interessanti birre artigianali Italiane del momento.

Orario: dalle 20,30

Costo: 40 euro

Seu Pizza Illuminati Via Angelo Bagnoni 10-18, Roma. Tel. 327 413 7031

GIOVEDÌ 15 MARZO

Sunsetime: l'UPeritivo un gradino sopra alla città



Ogni giovedì al tramonto a partire dal 15 marzo **Up, il bar un gradino sopra alla città**, si trasformerà nel **salotto aperto degli aperitivi**. Ogni giovedì un abbinamento food & drink diverso: oggi è la volta di Vermouth&Tapas. Il tutto condito da atmosfere musicali del Dj.

Orario: dalle 17,30

[Privacy settings](#)

Costo: dalle 17.30 alle 21.30: 15 euro a persona con Food + Drink e Dj Set; dalle 21.30 in poi: a la càrt con Dj Set

Up Sunset Bar – Via Del Tritone, 61- 6° Piano (Food Hall), nuova Rinascente di Roma. Tel. 06 69922284

Stavio – Mazama



Nono appuntamento di **Mista** con ospite **Marco Moroni** chef di **bistrot bio** insieme a **Roberto Muzi**.
Una cena a sorpresa a tema **Mazama**, parola generica per indicare il pesce non venduto durante le aste.

– Menu –

- Tartare o marinato
- Risotto
- Filetto

Orario: dalle 20 alle 23

Per informazioni e prenotazioni: tel. 0694363146 – info@stavio.it

[Evento Facebook](#)

Stavio, via Antonio Pacinotti 83 Roma

Cru.Dop – Cena degustazione con la cantina Minardi-Pantelleria

[Privacy settings](#)



Cena con degustazione dei vini della **cantina Minardi di Pantelleria** questa sera da Cru.dop. Nel menu: **3 ostriche Le Belle du Nordet** di Vania Barthelemy in abbinamento al calice di Cossyrino Bianco Igp Terre Siciliane 2016; dadolata di orata con pera, noci, pachino e capperi di Pantelleria I.G.P. con calice di Leukos Pantelleria Bianco dop Zibbibo 2016; **Tartare di branzino con pesto alla trapanese e granella di cucunci** con calice di Leukos Pantelleria Bianco dop Zibbibo 2016; semifreddo con elisir di Zibbibo e fragola liofilizzata e cioccolato fondente al 70% con calice di Karuscia Passito di Pantelleria dop 2011.

Orario: dalle 20,30

Costo: 42 euro

Crudop, via Tuscolana 898 Roma. Tel. 06 7690 9916

Chinappi – I crostacei secondo Oliver Glowig



Lo chef **Oliver Glowig** del **Ristorante La Tavola, Il Vino, La Dispensa** al Mercato Centrale Roma sarà protagonista della serata al **ristorante Chinappi** per la **cena dedicata ai crostacei**. Nel menu: carpaccio di gamberone rosso di Ponza con gel di pompelmo e rucola; gambero gobetti al vino bianco e pepe nero al profumo di salvia; mazzancolle di Formia con pomodorino giallo e friggitelto; crostacei di Oliver; gli scampi scottati alla griglia con spinaci croccanti; fusillo con granseola e pomodorino a pendolo; la banana split. In abbinamento i Franciacorta.

Orario: dalle 20.30

Costo: 89 euro

Ristorante Chinappi, via Valenziani 19, Roma. Tel. 06 481 9005

Sabato 17 marzo

Eataly – Festa del bignè



[Privacy settings](#)

Al 2° piano di Eataly, in occasione della Festa del Papà, troverete per tre giorni i più buoni bignè di San Giuseppe proposti dalle migliori pasticcerie campane, siciliane e laziali. La formula, come sempre, a gettoni. Ecco le pasticcerie presenti: dal Lazio **Foschi di Garbatella** con bignè fritto o al forno con crema pasticcera | 1 gettone; bignè fritto al cioccolato con crema zabaione | 1 gettone; tris di mini bignè | 2 gettoni. Dalla Campania **Fortunato**: zeppola con crema pasticcera & amarene | 1 gettone; zeppola grande con crema pasticcera & amarene | 2 gettoni; zeppola al limone di amalfi | 1 gettone; zeppola con cioccolato e rhum | 1 gettone; tris di assaggio di mini zeppole | 3 gettoni. Dalla Sicilia **Siciliana Svizzera** con sfincia palermitana con ricotta di pecora | 1 gettone; sfincia palermitana con pistacchio di bronte | 1 gettone; sfincia palermitana con crema pasticcera | 1 gettone; sfincia palermitana grande con ricotta di pecora | 2 gettoni. Altre proposte: Sicilianedde con sfince siciliana con ricotta | 2,50 euro; la zeppola con crema e lamponi | 3; Fattoria delle torri con sfince di san giuseppe con ricotta di pecora | 7.

Quando: 17/18/19 marzo

Costo: 1 gettone = 2 euro; Carnet: 45 euro x 25 gettoni; carnet: 18 euro x 10 gettoni

Eataly, piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Tel. 06 9027 9201

Red Tomacelli – Saint Patrick's Day



In occasione della **fiesta di San Patrizio**, **Red Feltrinelli in via Tomacelli** festeggia con serata a tema. **Buffet italo-irlandese accompagnato da birra**; musica tradizionale dal vivo suonata dal gruppo dei Phake; un **incontro-reading su Joyce** condotto dai suoi traduttori italiani (Enrico Terrinoni e Fabio Pedone) con l'intervento dell'attore Tommasa Ragno. Il buffet sarà composto da stufato alla birra, colcannon (purea di patate arricchito da cavolo e cipolle), Turkey Irish Twist, Fish Goujons, pizza e focacce, taglieri di salumi, formaggi, risotto alla birra, pinzimonio.

Orario: dalle 19

Costo: 15 euro inclusa una birra media alla spina del Birrifico italiano; dalla seconda consumazione birra media alla spina 4,50 euro

[Privacy settings](#)

Red Feltrinelli, via Tomacelli 23 Roma. Tel. 06 6934 7261

Lunedì 19 marzo

Ristorante Passetto – Ab Urbe Condita

LUNEDÌ 19 MARZO | ORE 20:30 | RISTORANTE PASSETTO
ROMA, PIAZZA S.APOLLINARE, 41 - PER INFO E PRENOTAZIONI: 06 62286019 / 39 335 282615

l'Arcangelo   **Passetto**  *Gustoria*

GINO MANFREDI	ARCANGELO DANDINI	GIANCARLO CASA	GIANFRANCO PASCUCCI	LAURA PINELLI
------------------	----------------------	-------------------	------------------------	------------------

				
---	---	---	--	---

IL FINE DICITORE	 L'OSTE TUSCOLANO	 IL GATTO DOMESTICO	 MAGISTER PISCIS	L'ARCHEOLOGA
---------------------	--	--	--	--------------

AB URBE CONDITA

	INSALATA DI RAPE CON DATTERI, MANDORLE, TIMO E GARUM	
	LIBUM DI CATONE ALL'AGRODOLCE DI ZUCCHINE	
	DI TERRA E DI MARE: FINTA PASTA E CECI DI MARE	
	SALA CATTABIA FRITTA IMPANATA	
	BATTUTA DI CARNE IN BRODO DI CALAMARO	
	SUPPLÌ ANTICA ROMA CON FARRO, MULSUM E GARUM	
	LEPRE AL MOSTO COTTO, UOVO BROCCOLETTI E PANE DI FARRO	
	ALBICOCCHES SECCHES, SENAPE E MENTA	

IN ABBINAMENTO: VINI DA VITIGNI DEI TEMPI DEGLI ANTICHI ROMANI

IL COSTO DELLA DEGUSTAZIONE È DI 65€ A PERSONA BEVANDE INCLUSE

Cena a 6 mani con menu ispirato all'**Antica Roma** accompagnata da tante parole, aneddoti e dettagli gastronomici: è la proposta di **Gustoria**, il progetto dell'**Associazione Culturale Pachis** che lega l'arte e la storia con la cultura gastronomica italiana, che troverete questa sera al ristorante **Passetto**. Un menu di **8 portate**, tutte con una lunga storia da raccontare, realizzato da **Gianfranco Pascucci**, (Il Porticciolo-Fiumicino), **Arcangelo Dandini** (L'Arcangelo), **Giancarlo Casa** (La Gatta Mangiona). Almeno tre piatti sono tratti da ricette originali dell'epoca romana, da Apicio a Catone, tutti gli altri sono ispirati nelle materie prime, nella composizione e nelle cotture alla cultura gastronomica dell'epoca. Si parlerà di cibo, di aneddoti, di ingredienti e si leggeranno versi antichi appositamente selezionati e interpretati dall'attore Gino Manfredi. Il menu: insalata di rape bianche con datteri, mandorle, timo e Garum (da Apicio); Libum di Catone con agrodolce di zucchine (da Catone); Sala cattabia fritta panata (da Apicio); Battuta di carne in brodo di calamaro; Supplì Antica Roma con farro, mulsum e Garum; Lepre al mosto cotto, uovo, broccoletti, e pane di farro; Albicocche secche, senape e menta. In abbinamento vini da vitigni antichi.

Orario: dalle 20.30

Costo: 65 euro bevande incluse

Passetto, Piazza S.Apollinare 41 Roma. Tel. 06 6228 6019

Martedì 20 marzo

Suburra 1930 – Cacao nel piatto e Rum



Il **cacao** come elemento versatile in cucina e 4 assaggi di **drink a base di rum**, realizzati questa sera da **Suburra**. Nel menu food: insalata di finocchi, fave di cacao, arance e riccioli di cioccolato; maccheroncini al cacao con crema di cannellini e guanciale croccante; polpette di coda con sedano croccante e cacao; torta al nocino. I drink: Suburrinha (Lime ed arancia pestata, zucchero di canna grezzo, Rum Havana 3, Flor de Cana 7, cannella fresca); Special Daiquiri (Succo di lime, succo di pompelmo, Rum Havana 3, maraschino, bitter al cioccolato); Chilli Suburra (Succo di limone, Zucchero liquido, Rum Matusalem 7, liquore al peperoncino Ancho Reyes, albume, fili di peperoncino); Cachancara (Miele di Acacia, Rum Havana 3, Lime).

[Privacy settings](#)

Orario: dalle 18

Costo: 18 euro a persona

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

Mercoledì 21 marzo

Stilelibero – I mercoledì con Max Mariola



Appuntamento fisso il **mercoledì** da **Stilelibero**: ogni settimana la **cucina dal vivo di Max Mariola** proporrà un menu ad hoc inventato dallo chef che si destreggerà anche nella sala. Il buon bere, musica, arte accompagneranno le sue proposte culinarie.

Orario: dalle 19.00 all'1

Costo: menu à la carte

StileLibero, via Fabio Massimo 68/70 Roma. Tel. 06.3219657

Les Marionettes – Quattro e tre sette

[Privacy settings](#)



ANGELO AZZURRO ONLUS
ASSOCIAZIONE SOCIO-SANITARIA

Luca Guatelli

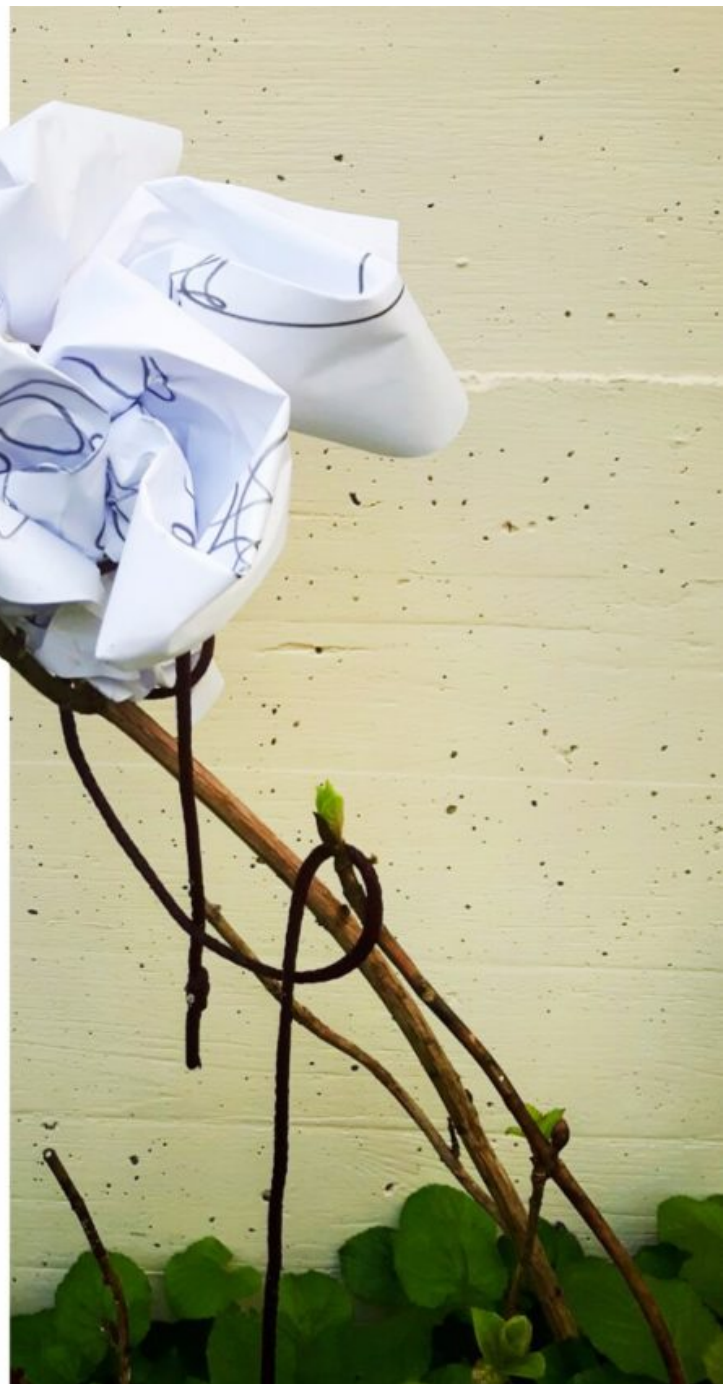
Quattro e tre sette

21 marzo 7pm

a cura di Pietro Gagliardi

Les Marionnettes

Via Guido Reni 7 - Roma



Angelo Azzurro Onlus presenta questa sera "**Quattro e tre sette**", l'installazione di **Luca Guatelli**, a cura di Pietro Gagliardi. A margine della mostra ci sarà un **aperitivo/cena** il cui ricavato sarà devoluto alle attività di Angelo Azzurro Onlus e al progetto A-Head, mentre la **selezione musicale** sarà affidata a dj Marco Moreggia. L'intera serata, infine, sarà filmata dal video maker Mauro Giovanni Piccinini, direttore del progetto hour interview.

Orario: dalle 19

Les Marionnettes, via Guido Reni 7, Roma. Tel. 3898778814

Ercoli 1928 Parioli – Archichef Night 2018



Torna a Roma, da **Ercoli 1928 ai Parioli**, la **cena evento itinerante** che mette dietro ai fornelli **sei studi di architettura romani**: ABDR, Atenastudio, b4architects _ Evels Papitto Architetti Associati, DESIGN 2000 International S.p.A, Insula Architettura e Ingegneria, Studio ArchSIDE. Il giovane executive chef **Andrea Di Raimo**, li occasione di Archichef, collaborerà con gli studi romani che sono stati chiamati a presentare la propria ricetta preferita o quella in grado di descrivere al meglio i tratti peculiari del loro lavoro. Durante la serata gli architetti racconteranno anche agli ospiti in sala il piatto scelto e la sua preparazione, e in questo modo i partecipanti voteranno la portata migliore. Una giuria di giornalisti conferirà un riconoscimento al miglior Archichef. **La partecipazione alla serata è su prenotazione, fino a esaurimento posti.**

Orario: dalle 20.30

Costo: 68 euro

ArchichefNight 2018 @ Ercoli 1928 – Parioli, viale dei Parioli 184, Roma. Per informazioni: staff@towant.it – 0571/1614943

GIOVEDÌ 22 MARZO

Sunsetime: l'Uperitivo un gradino sopra alla città



Ogni giovedì al tramonto **Up**, il bar un gradino sopra alla città, si trasformerà nel salotto aperto degli aperitivi. Ogni giovedì un abbinamento food & drink diverso: oggi è la volta di **Champagne& mortadella**. Il tutto condito da atmosfere musicali del Dj.

Orario: dalle 17,30

Costo: dalle 17.30 alle 21.30: 15 euro a persona con Food + Drink e Dj Set; dalle 21.30 in poi: a la càrt con Dj Set

Up Sunset Bar – Via Del Tritone, 61- 6° Piano (Food Hall), nuova Rinascente di Roma. Tel. 06 69922284

28 Birreria Gastronomica – Cioccolato e birre



Accostamenti arditi e originali da 28 Birreria Gastronomica. Questa sera con **Roberto Muzi**, docente, degustatore e consulente di settore, andrete alla scoperta dei prodotti di Cacao Crudo approfondendo il tema degli **abbinamenti con la birra**. Ecco il menu della serata: Beer Cocktail di benvenuto; la degustazione di Cacao Crudo: Cioccolato Crudo al lampone; Cioccolato Crudo con sale dell'Himalaya e granella di cacao; Cioccolato Crudo alla gianduia; Fondente 80%. Dalla cucina: crocchette di coda alla vaccinara con salsa al cioccolato; "Pulled-Coda" con coleslaw, fonduta di pecorino, bbq al cioccolato e 'nduja.

Orario: dalle 20

Costo: 25 euro con 5 birre in abbinamento comprese durante la degustazione

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

Santeria di Mare – Orient Express

GIOVEDÌ 22 MARZO

LA SANTERIA DI MARE IN COLLABORAZIONE CON
L'EMPORIO DELLE SPEZIE PRESENTANO

ORIENT-EXPRESS



CON LA PARTECIPAZIONE DI ARCANGELO PATRIZI
DELLA PASTICCERIA PATRIZI FIUMICINO

Dall'aperitivo alla cena, tutti a bordo dell'**Orient Express** che per l'occasione sarà di scena alla **Santeria di Mare del Pigneto**. Una serata dedicata alle spezie, con **menù à la carte** affiancato dal menu dell'**Oyster Bar** e dei taglieri di crudi, tutto accompagnato da salse speziate. Ombrina marinata al te nero affumicato con patata al burro e granita al te verde; tartare di salmone e bergamotto; tartare di fassona con polvere di alici capperi fritti e gelato alle spezie miste; palamita scottata con cozze all'impepata e brodetto alla liquirizia; coscia e petto di pollo con babaganoush e riduzione di vino alla china; zuppa di fregola e agnello con mix di spezie mediorientali; vellutata di marroni gelato al cardamomo e Pan d'Epices; bavarese al cocco con la sua acqua, cialda e gelato al curry.

Orario: dalle 18,30

Costo: menu à la carte

La Santeria di Mare – Pizzicheria di pesce, via Del Pigneto 209, Roma. Tel. 06 8923 0730

IL MARGUTTA VEGETARIAN FOOD & ART

Natural Excellence – Cena a Quattro mani

EXCELLENCE



NATURAL EXCELLENCE

CENA A QUATTRO MANI

Mirko Moglioni Chef Resident de il Margutta



Faby Scarica

Villa Chiara - Orto e Cucina, Vico Equense, Napoli

Giovedì 1 marzo ore 20.30

Ristorante **il Margutta** veggy food & art • Via Margutta 118

COOKING SHOW
CENA CON 4 PORTATE GREEN
ABBINAMENTO VINI
BLIND WINE TASTING
FOOD & WINE GAMES



Prenota qui

Per informazioni e prenotazioni: il Margutta veggy food & art • Via Margutta, 118 - 00187 - Roma
 info@ilmargutta.bio • www.ilmargutta.bio • Tel: +39 06. 32650577 Fax: +39 06. 3218457

Secondo appuntamento con le cene spettacolo a 4 mani di **Natural Excellence**. **Mirko Moglioni**, Chef Resident de il Margutta e **Faby Scarica**, Special Guest Chef vincitrice della seconda edizione di Top Chef Italia (Villa Chiara Orto e Cucina, Vico Equense, NA) si esibiranno con "la cucina di Costiera".

Privacy settings

-Menu-

Ravioli al siero di bufala, essenza di datterini, tartare di bufala campana, zuppa e gelato di basilico

(chef Mirko Moglioni) in abbinamento Natura Bianco IGT 2017

Mischiato potente al burro e limone, con estratto di scarola riccia e polvere di olive nere

(chef Faby Scarica) in abbinamento In Petra Trebbiano d'Abruzzo DOC 2016

Polpette di melanzane in tegame chiuso in pasta fillo, con capperi, datterini e origano

(chef Mirko Moglioni) in abbinamento In Petra Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015

Arachidi caramello salato e rucola

(chef Faby Scarica) in abbinamento D'Eus rosè spumante Brut metodo classico

Prezzo: 45 euro

Orario: 20.30

Per informazioni e prenotazioni: tel. 06 32650577 – info@ilmargutta.bio

Il Margutta Vegetarian Food & Art, via Margutta 118 Roma

Na Cosetta – Involtini mon amour



Processed with VSCO with f2 preset

Cena a tema involtni questa sera da **Na Cosetta**, nuova voce del menu estivo del bistrot del Pigneto che li ospiterà con nuove ricette. Il menu della serata: **BABILONIA** ■ 3 pezzi (**involtni di pasta fillo** con carne di manzo, verza, cipolla, curry e curcuma. Serviti con vinaigrette di zenzero e limone); **BOREK** (vegetariani) ■ 3 pezzi (involtni di pasta fillo ripiena con ricotta di bufala, fontina, verza e paprika. Serviti con vinaigrette di zenzero e limone); **MAKI AL SALMONE** ■ 6 pezzi (**salmone tagliato al coltello avvolto da zucchine grigliate** e marinate alla curcuma e crema di ricotta al wasabi); **DOLMADES** vegetariani) ■ 3 pezzi (involtni in foglia di verza con ripieno di melanzane, patate e cuore di formaggio fuso); **CHEESE THAI** (vegetariani) ■ 3 pezzi (involtni di pasta fillo ripieni con ricotta al wasabi e curcuma); **SMASHING PUMPKINS** (vegani) ■ 3 pezzi (involtni di pasta fillo ripieni con **riso basmati e zucca**); **PARMIGIANA** (vegetariani) ■ 3 pezzi (involtni di pasta fillo ripieni con melanzane, pomodoro e mozzarella).

Orario: dalle 20.30

Costo: 8 euro a portata (3 o 6 pezzi)

Na cosetta – Bistrot & Live club, via Ettore Giovenale 54 Roma. Tel. 06.45598326

LUNEDÌ 26 MARZO – MAGAZZINO SCIPIONI

Tutte le sfumature dello Chardonnay

Privacy settings



Si narra che i primi Crociati, al ritorno dal Medio Oriente, oltre a varie reliquie portavano con se anche del vino chiamato Porte de Dieu dalla traduzione del nome ebraico "Shahar Adonay" che significa appunto "la porta di Dio".

Le vigne, infatti, erano tutto intorno a Gerusalemme, le cui porte conducevano tutte al Tempio di Dio. Verità o leggenda? L'unica certezza sono le infinite sfumature del giallo paglierino che lo contraddistingue.

– Menu –

- Pasta fillo, biets e caprino
- Canederli con erba cipollina
- Lumachine di pasta con ricotta e pepe bianco
- Passatelli in brodo di manzo
- Coniglio in porchetta leggera
- Reblochon tiepido
- Focaccia ripiena di mele e radicchio con fonduta di camembert e noci

Aziende Vinicole:

Domaine Pigneret & Fils, Domaine de la Motte, Domaine Cachat-Ocquidant, Domaine Latour, Domaine Michel

Prezzo: 45€

Orario: dalle 20 alle 23.30

Magazzino Scipioni, via degli Scipioni 30 Roma

[Evento Facebook](#)

Pasti imperiali



Una serata all'insegna del buon cibo, dell'arte e della storia, organizzata in occasione del lancio nazionale della **campagna di crowdfunding del progetto Pasti Imperiali**, patrocinato da **Slow Food**. L'evento, a numero chiuso, si svolge presso **il complesso archeologico delle Domus Romane del Celio**, e consiste in una cena a buffet con degustazione di vini e prodotti del libro "Pasti Imperiali". La preparazione della cena sarà affidata alla chef Gabriella Cinelli, docente di tecniche di Cucina ed Analisi Sensoriale dei Master of Food di Slow Food e chef dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, che si cimerà nella reinterpretazione di pietanze storiche utilizzando una selezione dei migliori prodotti del territorio, e accompagnerà gli invitati in un percorso degustativo all'insegna della storia della gastronomia.

Orario: dalle 20

Costo: 35 euro

Case Romane del Celio, snc Clivo di Scauro, Roma [Info](#)

Giovedì 29 marzo

Sunsetime: l'Uperitivo un gradino sopra alla città



Ogni giovedì al tramonto **Up, il bar un gradino sopra alla città**, si trasformerà nel salotto aperto degli aperitivi. Ogni giovedì un abbinamento food & drink diverso: oggi è la volta di Tiki&tacos. Il tutto condito da atmosfere musicali del Dj.

Orario: dalle 17,30

Costo: dalle 17.30 alle 21.30: 15 euro a persona con Food + Drink e Dj Set; dalle 21.30 in poi: a la càrt con Dj Set

Up Sunset Bar – Via Del Tritone, 61- 6° Piano (Food Hall), nuova Rinascente di Roma. Tel. 06 69922284

Eventi food a Roma marzo 2018

Tags ◀ #salonedellefontane ◀ coromandel ◀ eataly roma ◀ eventi ◀ eventi roma marzo 2018 ◀ il margutta ◀ pigneto1870 ◀ romeo chef and baker

Category ◀ News

Share this post:



ABOUT AUTHOR



Puntarella Rossa 6 posts

WANT TO KNOW MORE? SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER

Privacy settings