

G | Roma di che cosa sa il futuro?

PER IL BRUNCH LIGHT SOLO CERAMICHE VINTAGE



SOPRA. GLI INTERNI DEL MIA DESIGN DOVE ACQUISTARE GLI OGGETTI PER TAVOLE CHE NON PASSANO MAI INOSSERVATE.



MAIALINO CON CAPESANTE IN SALSA TERYAKI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 30 minuti
Facile. Per 4 persone

Tagliate 1 kg di capocollo di maiale in 4 pezzi, aromatizzate con sale, rosmarino, alloro, 4 spicchi di aglio, bacche di ginepro e cuocate in forno a 180° gradi per 1 ora. Intanto lavate e sgusciate 4 capesante e lasciatele marinare per 30 minuti in 200 ml di salsa teriyaki (nei negozi di alimentazione giapponese). Disponete un pezzo di carne in ogni piatto con la capesante marinata e servite doppiando con 100 gr di mostarda di frutta. (Si ringrazia il ristorante Open Colonna)

Tutti gli indirizzi per un weekend fra arte e gola

DOVE MANGIARE

OPEN COLONNA, PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI, SCALINATA DI VIA MILANO 9/A, TEL. 06/47822641, WWW.ANTONELLOCOLONNA.IT.

PATRON E CHEF ANTONELLO **COLONNA**, IL VANTAGGIO È IL DOPPIO MENU, DI ALTA CUCINA O PIÙ DISINVOLTO ED ECONOMICO.

RISTORANTE IL PAGLIACCIO, VIA DEI BANCHI VECCHI 129/A, TEL. 06/68809695, WWW.RISTORANTEILPAGLIACCIO.IT. LAVORANO IN COPPIA LO CHEF ANTHONY GENOVESE E LA PASTICCERA MARION LICHTLE. ALTA CUCINA CON PIATTI COME TRIGLIE ROSSE CON MINESTRONE ASCIUTTO E FINALE DI DOLCE AL MASCARPONE CON ALBICOCCHE ALTIMO E BISCOTTO CROCCANTE.

BOCCA DI DAMA, VIA DEI MARSI 4, TEL. 06/44341154: IL POSTO GIUSTO PER PAUSE E CATERING DOLCI.

SAID, ANTICA FABBRICA DEL CIOCCOLATO, VIA TIBURTINA 135, TEL. 06/4469204, WWW.SAID.IT. IN UN LOCALE STORICO, CIOCCOLATO DAPPERTUTTO, ANCHE NEI PIATTI SALATI ARRICCHITI DAL CACAO.

KOSHER BISTROT, VIA SANTA MARIA DEL PIANTO 68/69, TEL. 06/6864398. APPENA INAUGURATA A

TRASTEVERE, È UN'ENOTECA KOSHER CON AMPIA SELEZIONE DI VINI FRANCESI, ITALIANI E ISRAELIANI, OLTRE CHE RISTORANTE CON I PIATTI CLASSICI DELLA TRADIZIONE EBRAICA ROMANA.

GINA, VIA SAN SEBASTIANELLO 7/A, TEL. 06/6780251, WWW.GINAROMA.COM: IN UN LOCALE TUTTO BIANCO CHE INVITA AL RELAX, PRANZI E CENE VELOCI.

MANGIA & COMPRA FABRICA, VIA GIROLAMO SAVONAROLA 8, TEL. 06/39725514,

WWW.FABRICADICALISTO.COM: NO STOP DAL MATTINO PRESTO A NOTTE FONDA, DALLA COLAZIONE ALL'AFTER DINNER PASSANDO PER PRANZI, APERITIVI E CENE. QUI C'È IL CULTO PER LA PASTICCERIA E I TÈ RARI, IN VENDITA CON TEIERE E TAZZE DALL'ESTREMO ORIENTE.

GUSTO, WWW.GUSTO.IT. UNA CATENA DI LOCALI NEI PUNTI PIÙ STRATEGICI DI ROMA DOVE SCOVARE ANCHE LIBRI DI ARTE CULINARIA, ACCESSORI PER LA TAVOLA E LA CUCINA.

MIA MARKET, VIA PANISPERNA 225, TEL. 06/47824611,

WWW.MIAMARKET.BLOGSPOT.COM: PER UNA SOSTA CON INSALATA E QUICHE. IN VENDITA ALIMENTARI BIO E OGGETTISTICA PER LA TAVOLA.

URBANA 47, VIA URBANA 47, TEL. 06/47884006, WWW.URBANA47.IT: CUCINA BIO E A CHILOMETRO ZERO E MOBILI DI MODERNARIATO.

BOOKÁBAR, VIA MILANO 15/17, ALL'INTERNO DEL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI UNA LIBRERIA SILENZIOSA CON BISTROT E INCONTRI CON GLI AUTORI.

SHOPPING E BASTA

MIA DESIGN, VIA DI RIPETTA 224, TEL. 06/97841892,

WWW.MIAVIADIRIPETTA.COM: SHOW ROOM CON PEZZI UNICI IN BILICO FRA VINTAGE E DESIGN NORDICO. E UN'AREA DEDICATA ALLA TAVOLA.

EK, RAFFINATI TESSUTI PER LA CASA E PER LA TAVOLA DELLA DESIGNER ELENA KIHLMAN.

DA LEGGERE

LA CUCINA ROMANA E DEL LAZIO, DI LIVIO JANNATTONI, NEWTON COMPTON, EURO 24,90: IN QUESTO LIBRO APPENA USCITO, 400 RICETTE REGIONALI CONDITE DA RIFERIMENTI STORICI E LETTERARI.