Evento

KETUMBAR AL PONTE DELLA SCIENZA

zona di book crossing, un'area bambini con attività culturali e ludiche, tour del contrasto agrodolce, crostata vegan ai frutti rossi. Oltre il cibo bio è allestita una del fiume, saranno ideali per gustare piatti estivi come quinoa con fragole e zucchine, soufflè di finocchi e arance, riso arrostito con ananas e verdure al per brunch e aperitivo. Tavoli e sedie in un ambiente rilassato complice la brezza logia industriale di viale Marconi, dove il Ketumbar sposta nel weekend la cucina sul Ponte della Scienza che collega il quartiere Ostiense con la zona di archeo-Sabato 11, domenica 12, sabato 18, domenica 19 giugno: sono quattro le date quartiere con visite guidate su prenotazione, "bibiclettate" dai Fori Imperiali fino al Ponte della Scienza in tempo per il brunch. Lungo levere Gassman. 320.1925460 / 06.55590106pressbrunchitinerante@gmail.com (l.t.)



Pesce

IL TORCHIO

tando delle giornate estive si gustano piatti come il polpo, patate, fave, peperone, briciole di pane, il crudo di manzo con asparagi, acciughe di Sicilia, pinoli pralinati e senape, i trucioli "60027" con sugo di papera, infuso di capra e coriandolo, la coda di rospo, animelle di vitello, salsa cacciatora, arance, finocchi, cedro. Pane e dolci homemade. 40 euro. Via Maremmana Inferiore km 0,500 - Villa Adriana Tivoli. Tel.0774.556161. Sempreaperto. (l.t.) Nuova sede a poche centinaia di metri da quella precedente per il ristorante che vede nelle cucine lo chef Mirko Moglioni. La location all'interno dell'Hotel Cristallo vicino Tivoli accoglie i clienti nei tavoli bordo piscina dove approfit-

LIVELLO 1

Emilia Branciani, Claudio Montingelli con il figlio Emiliano, Francesco Gemelli: quattro soci per un nuovo ristorante tra la via Laurentina e via del Serafico dedicato alla cucina marinara con tanto di pescheria accanto. erbe con tartufi e bottarga Pane e dolci homemade. 60 euro. Via Duccio di Buoninsegna 25.Tel. 06.5033999. Chiuso domenica a pranzo e lunedi. (l.t.) con spuma di patate, spagnettone con alici e pane croccante, gnocchi alle Tra le specialità: tartare, carpacci, fiore di zucca in farcia di baccalà mantecato nonché Mirko Di Mattia come resident chef, ne fanno un indirizzo da provare. e arredi minimal, la consulenza in cucina dello chef stellato Felice Lo Basso,



cucina della tradizione. fraschetta affianca la classica impronta della un locale che alla

TABA CAFE

al dopocena passando per un pranzo a base di empanadas argentine con romano aperto dalle 7 del mattino alle 2 di notte. Si va dal caffè della mattina Nuovo indirizzo con i tavolini affacciati nella celebre piazza del mercato come quelle cacio e pepe, salsiccia e broccoli o con misticanza. Da assagmais e formaggio, carne o pollo, ma ci sono anche "empanadas romanizzate" 06.68135590. Sempreaperto il "matambre" a base di manzo uovo e verdure. Interessante anche la prima cous cous alle verdure con faraona, le polpette al sugo "Core de mamma" e giare le insalate dal mondo, la tortilla croccante di verdure, menta ricotta e mandorle, la millefoglie di melanzane, il roast beef con zabaione di porn, il internazionale o vegana. 20 euro. Campo de Fiori 14.

That's Amore PIZZA

e mele. Da non perdere aperto. (mv.b.) Via in Arcione 115, tel. 06.6790302. Sempre pecorino. 15-20 euro. mozzarella, salsiccia e mozzarella, gorgonzola alle più sfiziose con salumi, poi si passa alle inizia con bruschette e una zona turistica. Si locale è una chicca pizze, dalle classiche A pochi passi da fontana di Trevi, questo calzone con broccoli,

OETNICA

al curry giapponese e al ramen. 15-25 euro. Viale Guglielmo marinata, ai classici sashimi e molto altro. giapponese, tra sushi eat", con ricco buffet iuneai. (mv.b.) 06.5566501. Chiuso Marconi 286, tel. piastra, fino al riso ravioli di carne alla 'oshinko" la rapa gialla Dagli antipasti come Menu "all you can

A due passi dal lago, 11 Scogli **OFUCRI PORTA**

e biscotti al cesanese Via Spiaggia del Lago chiusura. 15-25 euro. accompagnano verso II conditi con i ceci e la Gli gnocchetti aperto. (m.c., 347 6581348. Sempre iquore al finocchio in pasta tirata a mano con nomemade sono proccoli. Iorte di mele Castel Gandolfo, tel