

30°  
anno

# I Ristoranti d'Italia 2008

Le Guide de  
**L'espresso**  
Ristoranti

di degustare anche extravergini di rango con buon pane fatto in casa. Altrimenti si va sulle proposte creative di Gianfranco Calidonna, una vena esuberante, talvolta portata all'eccesso, ma sempre e comunque generosa e piacevole. Ecco allora i fiori di zucca al vapore ripieni di frutti mare, seguiti da sapidi e convincenti ravioli di scorfano e formaggio di fossa con pesto di pomodori secchi, o l'umorosa sella di coniglio in crosta di pane. Tanti dolci per concludere, compresa una seducente Tatin di pere e noci con gelato all'Armagnac. Sui 100 euro.

### HOTEL REGINA BAGLIONI BRUNELLO [Tavola V B1 n.58]



Via Vittorio Veneto 70/A, tel. 06.48902867.  
Sito: www.brunellorestaurant.com.

**Aperto:** sempre; **chiuso:** lunedì; **ferie:** mai.  
**Carte di credito:** tutte. **Prezzo medio:** 100.

Un esordio e un ritorno su Roma di un cuoco di carattere che promettono bene. Nel momento in cui scriviamo il nuovo ristorante del Regina Baglioni è in piena crescita: punta su tradizione e creatività, sapori e raffinatezza. Una fusione di elementi che brilla nella linea di una cucina che è espressione della lezione mediterranea, ma che non disdegna puntate creative, nel rispetto di ogni ingrediente con risultati convincenti. Per esempio, quei cannelloni di coda alla vaccinara con il suo sugo e pancetta stesa o gli gnudi di gambero rosso su salsa catalana e 'scaglie' di seppia o, ancora, la zuppa di cipolle 'rivisitata'. Particolarmente curata la pasticceria e la presentazione dei piatti. Sui 100 euro.

### HOTEL SHANGRI LA CORSETTI [Tavola IX D3 n.59]



Viale Algeria 141, tel. 06.5916441, fax 06.5413813.  
Sito: www.shangrilacorsetti.it.

**Aperto:** sempre; **chiuso:** mai; **ferie:** due settimane in agosto.  
**Carte di credito:** tutte. **Prezzo medio:** 60.

Di giusto tono per una colazione d'affari, accogliente per una cena in allegria compagnia o, ancora, nella buona stagione per una serata a bordo piscina, questo locale si caratterizza per una proposta variata, in prevalenza di pesce. Dagli involtini di spada alla tradizionalissima amatriciana, dall'astice alla catalana alla tagliata di manzo non troverete cattive sorprese. Buoni i dolci della casa, ampia carta dei vini e conto tra i 50 e i 60 euro.

### HOTEL SPLENDE ROYAL MIRABELLE [Tavola IV F1 n.60]



Via di Porta Pinciana 14, tel. 06.42168838, fax 06.4216870.  
Sito: www.mirabelle.it.

**Aperto:** sempre; **chiuso:** mai; **ferie:** mai.  
**Carte di credito:** tutte. **Prezzo medio:** 110.

Una raffinata finestra su Roma, sulle sue cupole, i suoi tetti, la sua storia infinita, questo è "le Mirabelle". Pochi ristoranti possono offrire un tale panorama, ma non basta certo questo per determinarne il successo. Il fatto è che se pochi sono i locali con una tale vista ancor meno sono quelli che, come questo, riescono ad abbinare a un così splendido colpo d'occhio anche raffinatezza, ele-

ganza, ineccepibile accoglienza e, soprattutto, ottima cucina. Tutto ciò non nasce dal nulla, ma è frutto del grande lavoro che Bruno Borghesi, impareggiabile maestro di ristorazione, ha saputo portare avanti con professionalità e umiltà. Affidatevi quindi a uno staff ben addestrato, che senza forzare la mano, vi aiuterà a scegliere dall'ampia, invitante proposta: astice al vapore con panzanello e coulis di pomodoro e basilico; busiate siciliane con calamaretti, frutti di mare e finocchiella; scaloppa di spigola al vapore con caponata di melanzane in agrodolce e, per concludere, golosa cassata siciliana. Ma molto altro ancora, dall'agnello al manzo, dal piccione all'anatra, forse con qualche piatto di 'maniera', ma sempre all'interno di una tecnica di assoluto rigore. Bella carta dei vini e dei distillati e conto, adeguato al tutto, dai 110 euro in su. Necessaria la prenotazione.

### HOTEL ST. REGIS GRAND VIVENDO [Tavola V B2 n.61]



Via V. E. Orlando 3,  
tel. 06.47092736, fax 06.4747307.  
Sito: www.stregis.com/grandrome.

**Aperto:** sempre; **chiuso:** domenica;  
**ferie:** le prime tre settimane di agosto.  
**Carte di credito:** tutte. **Prezzo medio:** 80.

La 'ricchezza' dell'architettura e degli arredi di questo mitico hotel è tale che difficilmente si immaginerebbe che all'interno di tale maestoso contenitore sia stato realizzato un ristorante, pur raffinato ed elegante, d'impronta quasi minimalista, quasi una nicchia, rifugio ovattato per gli amanti della buona tavola e del buon bere. La cucina viaggia su buoni livelli, senza forzature anche se, a volte, sarebbe preferibile che dimenticasse del tutto d'essere 'ristorante d'albergo'. Le proposte, mutevoli come le stagioni e pensate sulla disponibilità del mercato, sono in genere stimolanti (pur se non sempre di compiuta realizzazione): gamberi gratinati su salsa di rapa rossa e polpa di melanzane in 'bagna caoda', delicati ravioli al limone ripieni di ricotta al forno su passata di zucca allo zenzero e croccante di pistacchi, gallinella di mare con basilico e pancetta su tortino d'orzotto. Ampia la proposta di dolci buoni e invitanti, come la crema di cappuccino con cannoli di ricotta su salsa di pistacchi. Bella, consistente e dai ricarichi 'gentili' la carta dei vini e distillati. Dagli 80 euro in su.

### ENO TAVOLA

#### I COLORI DEL VINO [Tavola V B1 n.62]



Via Flavia 28, tel. 06.4741745, fax 06.4872028.  
**Aperto:** sempre; **chiuso:** domenica; sabato sera;  
**ferie:** in agosto.

**Carte di credito:** tutte. **Prezzo medio:** 40.

Due i punti di forza di questa simpatica enoTavola nel cuore del quartiere d'affari dietro a Via Veneto: l'esperienza di Marco Marchetti, seconda generazione di una famiglia di storici titolari d'enoteca in Roma, e la pensata cantina, che regala grandi emozioni specie ai patiti della Francia. Per il resto, piccola ma pensata selezione di prodotti, qualche discreto piatto cucinato in un'atmosfera rilassata e colorata, in mezzo alle bottiglie. Sui 30-40 euro.