

ANSA &gt; Terra&amp;Gusto &gt; In Breve &gt; 10 indirizzi gourmet per cenare all'aperto a Roma

# 10 indirizzi gourmet per cenare all'aperto a Roma

## Fioccano aperture terrazze, chef Baldassarre torna nella capitale

14 agosto, 19:07

[Indietro](#) | [Stampa](#) | [Invia](#) | [Scrivi alla redazione](#) | [Suggerisci \(\)](#)


A Roma terrazza del Dom

(di Alessandra Moneti)

ROMA - Ora che l'estate finalmente fa sul serio, e che Roma è affollata di cittadini e di turisti anche sotto Ferragosto, ecco dieci indirizzi di terrazze romane, alcune di recente apertura, per gustare la buona tavola e lo skyline della capitale, cercando magari di carpire un po' di fresco ponentino e osservare qualche stella cadente.

- **THE CORNER:** Su Viale Aventino, tra la Piramide e il Circo Massimo-Colosseo, l'apertura della due terrazze (una per il ristorante, l'altra cocktail-lounge bar) segna un doppio ritorno: quello della legalità perché The Corner ha sede in una palazzina liberty andata all'asta dopo esser stata in mano alla criminalità organizzata, e dal punto di vista gastronomico il ritorno a Roma dello chef stellato Fabio Baldassarre. Un recupero quindi non solo architettonico per opera di quattro giovani professionisti che hanno aperto questo boutique-hotel, ristorante, bistreet (ovvero un bistrot che sbircia al cibo di strada), emporio, club e roof garden di 2000 metri quadrati. A condurre la cucina, il comunicativo Fabio Baldassarre che, col braccio destro Daniele Maragnani, di Roma apprezza la convivialità, il gusto di vivere bene anche al di fuori di eventi aziendali, "qui ogni sera - ha detto - è festa".

- **DOM:** la cupola della Chiesa di Santa Lucia al Gonfalone, un convento, i tetti di Roma, il profumo di

PUBBLICITÀ

### DAL MIPAAF

#### Alimentare: Martina, battaglia contro 'semafori' Uk

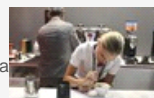
E' scandaloso, una procedura di infrazione va aperta


[VAI ALLA RUBRICA](#)

### SPECIALI

#### Tradizione e futuro, a Rimini tutto l'aroma del caffè

Fino al 12 giugno World of Coffee, vetrina europea della bevanda



#### Industria: Sibeg, 107 mln fatturato e 1.353 posti di lavoro

Ricerca ateneo Catania, oltre 100 milioni tomano nell'Isola



#### Se contenitore è contenuto...mostra foto per 10 anni Bestack

Roma, fotografo di scena della Grande Bellezza stampa su cartone



#### Alimentare: Prosciutto di Parma a Cibus, rafforziamo export

Consorzio a kermesse, dal territorio a mercati internazionali



#### Lavazza: libro racconta 120 anni di storia industriale

Volume sull'impresa che ha portato caffè italiano nel mondo



#### Gelato Festival, c'è anche gusto Van Gogh

A settembre a Firenze finalissima della sfida tra gelatieri



#### Contro abusi Aceto Balsamico Igp c'è Consorzio

Nato a inizio anno, prima uscita pubblica al Cibus di Parma



rosmarino e piante aromatiche. Tutto questo vi conduce mentre siete a tavola sulla terrazza del Dom, nuovo hotel 5 stelle in Via Giulia con forte inclinazione alla socialità, al bere miscelato, dall'aperitivo alla cenetta romantica. Due note di stile, quella dell'architetto Antonio Girard capace di esporre pezzi d'autore, tra cui Man Ray e Andy Warhol, e la cucina estiva, espressa, moderna, coloratissima, dello chef Max Mariola che firma il menu "Variazioni sul tema". Gli abili barman del D.O.M Hotel, Michele Garofalo e Marco Fabbiano, hanno anch'essi ideato un nuovo Menù Bar estivo che racchiude una selezione di Champagne Cocktails, oltre ai Martini e ai Dom Signature dove spiccano il Parfum, dall'intenso profumo di bergamotto e violetta, e l'Apple Crumble con Butterscotch della casa.

- **BISTROT 64:** Tavoli all'aperto di quello che apparentemente si presenta come un ristorante di quartiere, al Flaminio, ma che invece nasconde un vero talento della cucina: Kotaro Noda. Il locale è a due passi dal Maxxi, Museo d'arte contemporanea e vicino all'Auditorium Parco della Musica ma merita andarci a prescindere da concerti perché qui si trova alta cucina ancora a prezzi popolari. Il giovane direttore, Emanuele Cozzo, propone formule di degustazione di piatti con impronta romana ma dal sapore e dal colore nipponico, "origami di gusto che hanno come base materie prime del territorio romano". E le origini orientali dello chef, stellato Michelin, non limitano il menu che anzi sa spaziare dai classici, carbonara in primis, a contaminazioni tipo 'Tagliata di presa iberica marinata, coccomero e cresta di gallo' accompagnata da un brodo di Lapsang Souchong Tea, fino al Cheesecake all'aglio nero e sorbetto alla pesca. Onore al merito anche per il servizio professionale e la cantina ricca di sorprese, al prezzo giusto.

- **SETTEMBRINI:** E' l'indirizzo "in" a Prati. Vale per il servizio, impeccabile; per la mise en place originale nel suo stile minimal. E per la cucina ora affidata a un giovane talento, Federico Delmonte, capace di portare a Roma passione e tenacia marchigiana per un menu ricco di spunti freschi.

- **GIUDA BALLERINO:** L'Estate Romana con gli appuntamenti all'Isola Tiberina porta nel cuore di Roma, sulle sponde del Tevere tra Ghetto e Trastevere, la grande cucina di Andrea Fusco, chef del locale-gourmet che ha sede permanente al Tuscolano. In questa versione estiva il locale che prende il nome da una esclamazione di Dylan Dog si presenta sia nelle versione low cost di hosteria sia come alta cucina capace di contaminazione tra cucina romanesca e tipicità di ogni regione italiana.

- **LE ROOF:** All'ultimo piano di una delle location più prestigiose di Roma Nord, quel triangolo bene tra Parioli, Auditorium Parco della Musica e Flaminio, il nuovo ristorante panoramico di Gaetano Costa Le Roof, presso il Grand Hotel Ritz, domina il quartiere Parioli con affaccio sulla Basilica del Sacro Cuore Immacolato di Maria a piazza Euclide e con vista su Villa Glori. La loggia esterna semicoperta può accogliere 20 clienti calamitati da una cucina semplice, italiana e moderna da abbinare 200 etichette di vini ultra ricercati, il tesoretto di questa cantina.

- **ROOF 7:** E' il posto ideale per ammirare il Colosseo, con i colori del restauro appena compiuto parzialmente visibili. Piatti mediterranei sia di carne che di pesce nel menu à la carte, e l'informale formula "I love BBQ", insieme a buona musica. Fino a ottobre lo stuzzicante Barbecue del Visconti Palace Hotel, con piatti arricchiti di aromi, erbe mediterranee, marinature, è un inno alle diete iperproteiche: porzioni di circa 250 grammi per carne e pesce, costo medio menu attorno ai 30 euro.

- **THE CESAR alla POSTA VECCHIA:** merita il viaggio fino a Palo Laziale, circa 30 Km sull'Aurelia, per chi ama coniugare brezza marina e il gusto dei piatti dello chef stellato Michelino Gioia. Il mare e i suoi sapori sono declinati con sapienza da questo giovane chef che non trascura l'estetica in ogni piatto. L'accoglienza in questa terrazza incastonata tra mare e Castello fa perdere la dimensione del tempo. E' il posto giusto per una "seratona", magari poco prima di prendere un aereo dal vicino aeroporto di Fiumicino. -

- **ANTICO ARCO:** dopo una passeggiata al Gianicolo con sosta al Fontanone si va a colpo sicuro in questo ristorante a gestione rosa - la proprietaria è Patrizia Mattei - per una cena di pesce o di cucina romana rivisitata in chiave contemporanea. Pochi tavoli all'aperto, da non perdere i dolci fatti in casa, così come il pane.

- **YAKINIKU:** E' chiuso per ferie ad agosto ma al rientro delle vacanze merita una sosta, anche nell'ampio e inconsueto giardino al Pigneto, questo locale di cucina orientale un po' estrema, con proposte tipo il salmone come dessert. A Roma è il primo, se non l'unico, a offrire la possibilità di cucinarsi sullo yakiniku - una griglia in ottone incastonata nel tavolo - carne e pesce al momento. Per ogni piatto vengono anche proposti ottimi cocktail in abbinamento, come si usa ultimamente.

## IN COLLABORAZIONE CON



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

## I PROTAGONISTI

**Maurizio Martina ministro  
Agricoltura**

Martina, ministro delle Politiche agricole, governo Renzi

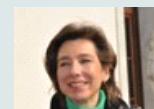


**Carlo Petrini**

Fondatore e presidente internazionale Slow Food



**Isabella Collalto de Croy**



VAI ALLA RUBRICA | &gt;&gt;&gt;

## LIBRI

**Mangiato bene?**

"Esiste un modo per riconoscere a tavola il Buono con la B maiuscola, al di là dei propri gusti e preferenze". Lo scrive in "Mangiato bene?" Roberta Schira che, nella convinzione che "l'esperienza gastronomica non sia fatta solo di cibo", svela le 7 regole per riconoscere la buona cucina



VAI ALLA RUBRICA | &gt;&gt;&gt;

## AGENDA

**Agosto-Settembre 2014**

**Mesi successivi**