

Newentry d'autunno Bistrot, etnici o fusion: i mille locali di stagione

QUARTIERE che vai, ristorante nuovo che trovi. Su via Veneto è tornato Filippo La Mantia all'Hotel Jumeirah con una proposta gastronomica che parte dalla prima colazione alla cena. Appena più in là apre venerdì l' Hamburgeria di Eatly con panini preparati con carni La Granda, mentre da Massimo Riccioli nella terrazza del Majestic dal 3 dicembre ci sarà l'happy hour con un barman di rango come Emanuele Broccatelli anche se l'aperitivo chic si fa pure al nuovissimo JK Café vicino via Tomacelli, all'interno dell'hotel omonimo. A Monteverde inaugura giovedì prossimo Litro, il secondo locale dopo Caffè Propaganda di Maurizio Bistocchi, una vineria in puro stile Anni Quaranta, mentre in via Valtellina hanno aperto I Bufalini, piccolo bistrot per mangiare a tutte le ore carne di bufala del Cilento tra carpacci e hamburger. Grandi news anche in zona Porto Fluviale dove ha debuttato Bibere Bistrot specializzato nella birra e con un menu firmato addirittura da Anthony Genovese, ma è attesa l'apertura della Dogana un grande ristorante dedicato alla cucina orientale e fusion. Ancora in zona Gazometro apre a breve Hopside con proprietari tutti under 30 che oltre a birra e panini gourmet offriranno un laboratorio-birrificio per chi la birra vorrà farsela da solo. A Pietralata Fish Market ha rinnovato le sue sale - gli stessi proprietari stanno allestendo pure un nuovo maxilocale in via del Mandrione - e accanto alla famosa officina Café Twin che personalizza le moto agli appassionati delle due ruote, sorgerà Inofficina, sullo stile del Deus di Los Angeles, dove i motociclisti si ritroveranno tra birre e quattro chiacchiere. Bella Carne ristorante aperto dallo storico macellaio kasher del ghetto taglia il nastro la prossima settimana e già l'insegna promette ai vegetariani di allungare il passo.

E se a piazza Cavour c'è il nuovo Frizzo di Alessandro Tudini della famiglia di Gusto, il fermento si annota anche in zona Monti e Testaccio. In via dei Serpenti c'è Temakinho, cucina nippo-brasiliana, in via Urbana riapre il 7 dicembre dopo mesi di assenza Tricolore con la regina dei panini Veronica Paolillo e in via Madonna dei Monti ha inaugurato ieri Dall'Antò: il motto è farine cotte per mangiare farinata di ceci, neccio di castagne nonché classiche bruschette. A Testaccio accanto al mercato apre La Moderna e invece a San Giovanni cinque giovani soci che si sono conosciuti nelle cucine dello chef Giulio Terrinoni, aprono la piccola Trattoria Epiro nella piazza omonima. In pieno centro le due proprietarie del Vivibistrot di Villa Pamphili stanno ristrutturando e gestiranno il Caffè Braschi affacciato su piazza Navona, mentre in via Crescenzo prima di Natale arriva il Baccano numero due. Non manca Ponte Milvio con Molo 10, nuovo ristorante a tema fish e dal 13 dicembre arrivano pure i Trapizzini di Stefano Callegari.

LOREDANA TARTAGLIA

21 novembre 2013 | 19 | sez. ROMA

TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI

bella (1)
monteverde (1)
monti (1)
urbana (1)

TIPO

articolo