

le 10 migliori carbonare di Roma

1°	Roscioli via dei Giubbonari, 21 tel. 066 875 287 www.rosciolifinefood.com	Eccellenti materie prime, dalle uova di Paolo Parisi al pepe di Sarawak. 13 euro
2°	L'Arcangelo via G. G. Belli, 59 tel. 063 210 992 www.ristorantelarcangelo.it	Preparazione "ortodossa" e impeccabile, notevole la qualità del guanciale. 15 euro
3°	Al presidente via in Arcione, 95 tel. 066 797 342	Perfetta la consistenza di pasta e condimento, particolare la mantecatura con l'utilizzo di acqua di cottura. 14 euro
4°	Grappolo d'Oro p.zza della Cancelleria, 80 tel. 066 897 080	Un piatto dal gusto "carico" che sfrutta il felice connubio tra gli spaghetti Setaro e un buon guanciale di Norcia. 7,50 euro
5°	Felice via Mastro Giorgio, 29 tel. 065 746 800	Ecco la vera carbonara della tradizione romana, con la pasta corta e la salsa di uovo cremosa al punto giusto. 8 euro
6°	Sora Lella via di Ponte Quattro Capi, 16 tel. 066 861 601 www.soralella.com	Sono la leggerezza e al tempo stesso la bella sapidità i segreti di questa carbonara che è un grande classico della casa. 16 euro
7°	Quinto Quarto via della Farnesina, 13 tel. 063 338 768	La versione di Filippo Santarelli prevede l'utilizzo di rigatoni e guanciale croccante, senza olio. 8 euro
8°	Hostaria Romana via del Boccaccio, 1 (angolo via Rasella) tel. 064 745 284	Mantecata nel "bacile" al tavolo, davanti a voi, secondo la "vera" vulgata di Jannattoni: bella esperienza, senza fronzoli sulle materie prime, ma di buon gusto. 9 euro
9°	La Carbonara p.zza Campo de' Fiori, 23 tel. 066 864 783	Onore ai pionieri (qui, secondo Jannattoni, nacque la prima carbonara "moderna"): formato ideale (penne) e perfetto equilibrio tra gli ingredienti. 11 euro
10°	Danilo via Petrarca, 13 tel. 0677 200 111 www.trattoriadadanilo.it	Oltre alla versione classica, felice la rivisitazione della ricetta originale (in estate con le zucchine) e la perfetta mantecatura degli spaghetti. 8 euro