

## Lazio *Roma*



**Perché fermarsi**  
per il pane di Pierluigi,  
un asso nel genere

**Singolarità**  
il telefono nel ristorante non "prende"  
(per fortuna)

**Cosa ama cucinare lo chef**  
la tradizione perfezionata

+39.06.6875287, CAP 00186  
anticofornoroscioli.com  
info@anticofornoroscioli.com

**Chiusura:** domenica  
**Ferie:** mai

**Prezzo medio vino escluso:** 50 euro

**Lo staff:** in cucina Adhadj Hassan Nabil,  
in sala e cantina Alessandro e Pierluigi  
Roscioli con Giusy Di Fede

### ROSCIOLI

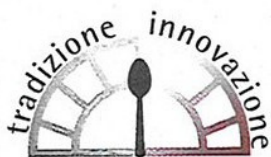
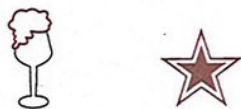
via dei Giubbonari, 21

Sono lontani i tempi in cui Aldo Fabrizi e Anna Magnani magnificavano Campo de' Fiori nel film omonimo, con le signore a caccia di frutta per i centrotavola e gli "urlatori" di zucchine, melanzane o pomodori. Vista la caccia notturna, occorre spostarsi nell'attigua via dei Chiavari per strappare sospiri ai nostalgici: è qui che da 3 generazioni l'Antico Forno Roscioli sforna pizza classica romana tutti i giorni e il Pane di Lariano cotto nelle varianti uvette, noci e olive.

Due passi e trovi il ristorante, ma più che un ristorante è «una salumeria con cucina», un bistrot d'ultima concezione che è soprattutto una bottega traboccante gemme del gusto contemporaneo. Materiale di cui parlamentari, senatori e bon vivant d'ogni titolo e faccia fanno man bassa.

Chi ha più tempo, sgomita tra i commensali per accaparrarsi un posto o due nei tavoli del retro. E prova l'archetipale Carbonara per capire che differenza c'è tra l'elaborazione "classic" e quella "professional": qui gli ingredienti dicono Spaghettoni di Gragnano con guanciale del monte Conero, pepe nero di Sarawak, uova di Paolo Parisi, pecorino romano dop e potentino di Moliterno. Una rivisitazione al digitale. Un po' come la Carne alla maniera di Valeria, dove Valeria è Piccini di Caino. Perché tra food-setter ci si cita.

Gabriele Zanatta



**Dove dormire:** b&b Casa Banzo, piazza del Monte di Pietà 30, Roma, +39.06.6833909