

RISTORANTI DI ROMA

2008 2009

2.800 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

1.100 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 119 ENOTECHE
221 PIZZERIE E PIZZA AL TAGLIO • 443 BOTTEGHE DEL GUSTO
ED EQUO SOLIDALI • 139 PUB • 124 LOCALI NOTTURNI
NEGOZI GOURMET • CATERING • SPA CENTRI BENESSERE
BED&BREAKFAST • FATTORIE DOC • ITINERARI DEL GUSTO
AGRITURISMI • PRODUTTORI DI VINO E OLIO • RICETTE
ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTÀ

dei castelli romani o tiramisù.
Cantina ricca di etichette italiane,
soprattutto, dei Castelli Romani.

ROSCIOLI

CENTRO - CAMPO DE' FIORI
VIA DEI GIUBBONARI 21
www.anticofornoroscioli.com
☎ 06 6875287
[Tavola 19A, H14 - n°524]

Chiuso: domenica

Ferie: mai

☒ 45 - ☉ 00.00

☑ no - ☑ AE, BM, DC, MC, VISA

✳

€ 50 vini esclusi

Ecco un nome che nella storia della ristorazione (o sarebbe meglio dire dell'alimentazione) romana, è ben stampato nelle menti di parecchia gente. È infatti da quattro generazioni che dal forno di famiglia, in via dei Chiavari, esce un pane fragrante, accompagnato da tutta una serie di prodotti che hanno trasformato quella che poteva essere considerata una semplice insegna in un vero e proprio blasone. Tanta esperienza e tanta tradizione non poteva restare confinata nel "negozio" e quindi è approdata anche sulle tavole imbandite di questo simpatico ristorante che quel blasone fa ancor più luccicare. Alessandro e Pierluigi, hanno dato vita a questo locale, a due passi dal loro forno, dove chiunque può gustare non solo pane, salumi e formaggi. (Anche se questi meritano un'attenzione speciale. Di formaggi italiani ce ne sono almeno trecento e di francesi solo un po' di meno. Mentre i salumi sono tutti artigianali e arrivano dai migliori allevamenti delle nostre regioni). Nel ristorante, troviamo il meglio della cucina romana, come carbonara, cacio e pepe o amatricina. Oppure paglia e fieno con gorgonzola di malga e puntarelle; "casarecce" con caponatina di verdure e petto d'anatra affumicato; tonnarello con spigola, crema di zucchine e mandorle tostate; sedano ripieno con fonduta di formaggio; scaloppa di foie gras con pere alla piastra e salsa di marsala; trancetti di salmone scozzese infornati. Annotazione particolare, il pesce arriva solo la sera dopo la fine dell'asta di Anzio o di Civitavecchia e si preferisce servirlo crudo con oli selezionati. Dolci e vini in perfetta sintonia.