

Alice

Cucina

AGOSTO 2016 - € 4,50

Pasta

STORTELLI MORTADELLA
ALLA PIASTRA E PISTACCHI,
ZITI SPEZZATI AL CARTOCCIO,
RAVIOLI DI PECORINO ALLA
CARBONARA, SPAGHETTINI
VONGOLE BOTTARGA E LIME

115
RICETTE
14 SCUOLE
DI CUCINA

Piaceri della carne

TARTARE GUSTOSE
E GOLOSI HAMBURGER,
SIGARETTE DI MANZO

Dolci

AFFOGATI FANTASIA,
TORTINO ROMANO RICOTTA
E FRAGOLINE DI NEMI,
ZUCCOTTI
D'ESTATE

DANIELE PERSEGANI

PARMIGIANA DI MARE

*Melanzane
spada
salmone
e mozzarella*

A portar via

LA PANZANELLA NELLA FORMA DI PANE,
FRISSELLE PEPERONI E BACCALÀ,
SFOGLIA PESCHE E TOMINO

LE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE - CUCINA



IL TACCUINO

DIRE, FARE, SCOPRIRE...
di GIULIA MACRÌ



VACANZE ROMANE

In una città tanto grande da visitare, val bene segnarsi gli indirizzi gourmet per quartieri, aree d'interesse e lifestyle. Nel centro storico, che più non si può, cioè nei pressi del **Colosseo**, due terrazze meritano la cena, o l'aperitivo: il Ristorante **Aroma** di Palazzo Manfredi, affacciato direttamente sull'incomparabile arena dei gladiatori, propone tre nuovi menu dello chef stellato Giuseppe di Iorio (in basso a sinistra): à la carte, degustazione e gluten free. In posizione più defilata, ma non meno suggestiva, soprattutto al crepuscolo, il ristorante **L'Attico Bistrot**, dell'Hotel Capo d'Africa (sotto a destra), con le proposte schiette e gustose del suo nuovo giovane chef Erio Ivaldi: come la squisita "variazione di melanzane": polpettina al caciocavallo, piccola parmigiana, flan al basilico su crema di pomodori secchi, che fa subito estate. In zona **Ponte Milvio**, al riparo però dalla "movida" della famosa piazza con il ponte dei lucchetti, un posticino da scoprire: **Molo 10** (in alto e di fianco), con l'ottima cucina di mare di Vincenzo Ciano, che fonde sapientemente Mediterraneo e Oriente in sorprendenti piatti fusion, preparati con materia prima sceltissima e accompagnati da una bella carta di vini. Qui, godibilissimo e di eccezionale qualità, anche l'aperitivo.

