

Gambero Rosso

2010/2011
**low
cost**

**mangiare a
< 30 euro
1.000 indirizzi**

GRANDE NOVITÀ
**alta cucina
per tutti**



00100 via G. Branca, 88 | ☎ 0643419624 |

www.00100pizza.com | **Chiuso** sempre aperto | **Ferie** variabili |

€ 15 vini escl. | 🍷 no

Street food. In questo negozietto in uno dei quartieri più romani della città si gusta una specialità unica nel suo genere. I trapizzini, che se non ci fossero bisognerebbe inventarli. Proprio così perché una volta provati, quei fragranti triangolini di pizza aperti e farciti con sughetti e intingoli della tradizione romana, non ne potrete fare più a meno. Provateli con la picchiapò, con il pollo ai peperoni, con il garofolato, con le polpette al sugo e con il baccalà. In alternativa pizze in teglia gustose e ben fatte garantite da Sforno, una delle più buone pizzerie di Roma. I supplì, alla carbonara o al cacio e pepe per esempio, li troverete buoni come pochi altri. Si mangia in piedi o si porta via.

Barrili66 via A. G. Barrili, 66 | ☎ 0658364414 | **Chiuso** sempre aperto | **Ferie** variabili | € 20 vini escl. | 🍷 CSi, MC, Visa, POS 🇮🇹

Pausa gourmet. Una selezione di prodotti kosher che ha pochi rivali in città in un ambiente carino, con il valore aggiunto di poter degustare sul posto una serie di proposte sfiziose: NYC pastrami deli, lo "special one" (panino con hamburger, pastrami e salse), salsiccia alla piastra, snitzel (cotoletta panata di tacchino o di pollo, importate direttamente da Israele) alla salsa barbecue, hamburger di bovino sardo (rarissimo da trovare a Roma!), brasato di carne secca e perfino mousse al cioccolato e tiramisù. Dalle 17.30 alle 19, per l'happy hour, panino (o hot dog) + bevanda a 5 euro. Durante la settimana orario di negozio, il venerdì dalle 9 alle 16; il sabato dalle 19 alle 23 e la domenica dalle 10 alle 17.

Ciuri Ciuri via Leonina, 18 | ☎ 0645444548 |

www.ciuri-ciuri.it | **Chiuso** sempre aperto | **Ferie** 10-20/8 |

€ 10 vini escl. | 🍷 CSi, MC, Visa, POS

Pausa gourmet. Un angolo di Sicilia a Roma. Gelati, granite, cannoli, cassate, arancine e sfincioni. Tutto fatto a regola d'arte. La passione e la professionalità con cui da anni è gestito questo locale di Rione Monti ne hanno assicurato il successo tra siciliani, romani e turisti. La materia prima utilizzata è di prima qualità, dai pistacchi di Bronte per il gelato, alla ricotta di pecora zuccherata della Valle del Belice dei cannoli, al cioccolato di Modica. Arancine alla Norma, al prosciutto e mozzarella, ai pistacchi fanno buona compagnia agli sfincioni palermitani e alla caponata. Ci sono altre tre sedi: via Labicana, largo Teatro Valle, piazza San Cosimato.

Ducati Caffè via delle Botteghe Oscure, 35 | ☎ 0668891718 |

www.ducaticafferroma.com | **Chiuso** sempre aperto | **Ferie** mai |

€ 20 vini escl. | 🍷 tutte 🏠 🐕

Pausa gourmet. La tecnologia e il design incontrano la tradizione gastronomica italiana in questo concept restaurant firmato Ducati. Dalla colazione al dopo cena, l'offerta di questo bel locale, a due passi da Largo Argentina, è sempre di buon livello. Il pranzo prevede una formula veloce di cui sono protagoniste insalatone e primi piatti. L'ora dell'aperitivo è il momento migliore per far visita al Ducati Caffè, quando finger food sfiziosi e colorati, cocktail ben miscelati e una buona scelta di vini riempiono il bancone. Il locale rimane aperto fino a tarda notte