

Le Guide de
L'espresso

2011
Le Tavole
della Birra
italiana

cuni dei dolci (squisiti, stagionali e di colta evocazione sudista) di Patrizia. Accoglienza, cortesia e location sono a prova di bomba. Il conto è corrispondente per difetto ai piaceri possibili. Da 75 in su, secondo scelte sulle materie più pregiate.

Roma

RM - Milano 575 km, Napoli 220 km.

'Gusto



Piazza Augusto Imperatore 9,

tel. 06.32262730

Sito: www.gusto.it.

Aperto: sempre; chiuso: mai;

ferie: mai.

Carte di credito: tutte.

Prezzo medio: 45.

Primo esempio di multilocale a Roma e apripista di una serie, arioso spazio "open" sotto il porticato di piazza Augusto, e dentro vera macchina da guerra con enoteca, shop, spazio brunch (e piatti a peso), pizzeria, ristorante (dal vago accento etnicizzante) ed espansioni ulteriori nei pressi, 'Gusto ha cavalcato a suo tempo (e lo fa ancora) la tigre di una cantina fornita, oltre che di una mescolta al calice ammiccante per l'aperitivo. Ma un posto così risponde ovviamente bene anche se "interrogato" sul fronte birra. Gamma Peroni come pilastro, London Pride, Pilsner Urquell, Golden Pride dicono la loro secondo momenti, stagioni e occasioni sui couscous con gamberi, frutti di mare e verdure, il wok di misto orto saltato, il risotto con scorfano e piselli, le carni. Servizio veloce e giovane. Prezzo... elastico, secondo location e prestazione scelta. Da 45 euro per il menu del ristorante.

00100 Pizza



Via G. Branca, 88,

tel. 06.43419624

Sito: www.00100pizza.com.

Aperto: sempre; chiuso: mai;

ferie: variabili.

Carte di credito: tutte.

Prezzo medio: 8.

È la dependance testaccina di Sforno, una delle migliori pizzerie romane. In questo microscopico locale di pochi metri quadrati, il bravissimo Stefano Callegari ha inventato e domiciliato una sintesi golosa di pizza e gastronomia romana. Accanto alle ottime pizze a taglio della casa (patate e pancetta, focaccia pugliese, Greenwich, Testarossa, Tortellino), vengono infatti proposti i "trapizzini", geniale trovata di Callegari: si tratta di triangoli di pasta da pizza bianca farciti al momento con veri e propri classici della cucina capitolina. Il repertorio spazia dalla coda alla vaccinara alla coratella, dalla trippa alle polpette al sugo, dalla lingua in salsa verde al pollo alla cacciatora. Straordinari anche i suppli, e da vero applauso quello all'amatriciana e il cacio e pepe. In abbinamento, oltre a qualche bottiglia di vino, si può scegliere tra una vasta selezione di birre di rango, servite

con cura, ognuna nel calice appropriato. Tra le italiane presenti Maltoviyo, le creazioni di Birra del Borgo e quelle di Zago. Svariate le belghe, dalle più apprezzate e conosciute Duvel e Blanche de Namur a quelle d'abbazia, come la Val Dieu Triple. Non mancano le ottime bretoni, dalle Sainte Colombe alla Mor Braz, celebre anche perché fatta con acqua dell'oceano. Prezzo medio: 8 euro.

4:20



Via Portuense 82,

tel. 06.58310737

E-mail: tecnobirra420@libero.it.

Aperto: solo la sera; chiuso: mai;

ferie: variabili.

Carte di credito: tutte.

Prezzo medio: 50.

L'inguaribile curioso di birre qui si troverà benissimo. Perfettamente a suo agio anche il raffinato degustatore, grazie alla scelta ampia e di pregio che spazia dalle lambic alle stout, dalle lager alle dubbel con marchi del jet set birrario internazionale come Mikkeller, De Leckere, Duvel, per il totale di ben 400 etichette in bottiglia più una miriade di proposte alla spina, con interessantissima rotazione. La cucina (con proposte anche a base di birra) non fa le stesse scintille. Accettabili i tagliolini con funghi porcini e scampi, o le linguine allo scoglio. Tra i secondi (prudenza però con il sale) gamberoni rossi al lardo dei Nebrodi, frittura di calamari (migliorabile), involtini di pescospada con salsa di birra stout. Dolci discreti. Conto sui 50 euro.

A' Ciaramira



Via Natale Del Grande 41,

tel. 06.5881670

Sito: www.aciaramira.it.

Aperto: solo la sera; chiuso: domenica;

ferie: in agosto.

Carte di credito: tutte.

Prezzo medio: 70.

Il crudo di crostacei, che merita da solo la sosta? Freschezza, nettezza, lieve pungenza di contrasto, ovvero Karma lemon ale; che fa il bis, all'occorrenza, sui rigatoni di tonno agli agrumi. Il croccante baccalà in tempura, meticcio con ammiccante lazialità dal baffo di pizzaiola a crudo? Menabrea è la limpida, equilibrata risposta. Le sfiziose, ganagliesche saracene allo scorfano 'indivolato'? Ci sta precisa la Lacu. Sul fritto si torna ai colori chiari e ai profumi eterei con la Friska. E sulla guancia di vitello brasata alla birra con crema di sedano rapa, ecco la classicità della Paulaner. Ma in questo trasteverino (per indirizzo, ma davvero fuori del coro per qualità) ristorante, che è molto, ma non tutto mare (il pescato eccellente e "selvaggio" è il suo timbro, ma qui si celebrano anche i fasti di alcuni capisaldi romani, delle verdure dell'orto capitolino e di alcuni piatti di carne, incluso un gran lessato fruibile su prenotazione) si può poi svariare tra Chouffe e Westmalle, Dolomiti e top Peroni. Carta dei vini non banale e ampia. Cortesia. E conto, puntando sul mare, com-