

cano a salumi o formaggi e c'è pure la versione senza glutine. Buona l'offerta dei vini, alcuni al calice; in alternativa birre anche artigianali. Noi abbiamo provato un gustoso tigellone Gloria farcito con San Daniele, friarielli e parmigiano, ma chi vuole può comporre da sé il ripieno come col nostro San Daniele, sqaquerone (formaggio morbido e cremoso, tipico dell'Emilia Romagna) e peperoni grigliati. Abbiamo apprezzato anche il menù classico con tigelle e gnocco fritto riordinabili a volontà, un variegato tagliere di salumi e molte coppette di salse tra cui quelle di carciofi, di friarielli, di pomodorini secchi e di verdure miste, nonché assaggi di formaggio. Ai dolci più classici abbiamo preferito tigelle e gnocco fritto con tris di salse a scelta: al miele di fiori d'edera, Sofia (cioccolata fonde) e pistacchi di Bronte Dop.

**Ambiente** - Un'unica sala piuttosto ampia, dal lungo bancone e dai fitti tavolini, esibisce pareti chiare con foto a tema risultando informale ma gradevole.

**Servizio** - Gentile e attento, sempre pronto a cogliere le necessità dei vari tavoli.

**Adatto a** - Un pasto gustoso, esplorando tradizioni secolari e da noi inconsuete.

## Trapizzino

### cibo da strada



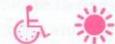
Prezzo: trapizzino 3,50€, suppli 2€

Via Giovanni Branca, 88 (Testaccio)

tel. 06/43419624

[www.trapizzino.it](http://www.trapizzino.it)

Chiuso: Lunedì



**Offerta** - Il Trapizzino è uno dei pochi indirizzi in cui ci si capita spesso più per gola che per fame. Per chi ancora non lo sapesse, il trapizzino è un fragrante triangolo di pizza bianca, croccante esternamente e soffice al-

l'interno, riempito con sughi e condimenti vari, molti dei quali appartenenti alla cucina romana. In questo modo si crea il perfetto mix tra pizza e piatti della tradizione grazie all'intuizione geniale di Stefano Callegari, patron anche delle pizzerie Sforno e Tonda. Durante la nostra sosta, abbiamo gustato con piacere la lingua in salsa verde, morbida, saporita e con l'ingotolo ben equilibrato, le polpette al sugo ricche di condimento che ha impregnato a dovere la pizza, il pollo alla cacciatora dal sapore verace e l'ottima parmigiana. Completano l'offerta una serie fantasiosa di suppli, ben fritti, asciutti e giustamente croccanti come quello stagionale alla zucca o quello al sugo di coda dal sapore avvolgente. Da bere si può scegliere anche tra alcune birre artigianali.

**Ambiente** - Questa volta abbiamo provato l'indirizzo di Testaccio che rispecchia, per ampiezza, quello di Ponte Milvio. La zona di servizio è occupata dal grande bancone sul quale campeggiano le numerose pentole, mentre sulla parete opposta con mattoni a vista sono presenti alcuni sgabelli e dei comodi punti d'appoggio; in alternativa si può fruire dei pochi tavoli all'esterno.

**Servizio** - Come sempre veloce, giovane e simpatico.

**Adatto a** - Chi vuole soddisfare fame e gola in modo verace e saporito.

### Altre sedi:

Piazzale di Ponte Milvio, 13

tel. 06/33221964