

SPETTACOLI CULTURA & SPORT

SOCIETÀ

ROMA

GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE 2013

la Repubblica

XIX

Mappa delle aperture da Monti a Prati, da Ponte Milvio all'Ostiense. Passando per i grandi alberghi del centro storico



HOTEL JUMEIRAH

Filippo La Mantia offre una proposta gastronomica dalla colazione alla cena



EATALY

Eataly apre in via veneto l'hamburgeria: panini con le carni La Granda



DALL'ANTÒ
Da Dall'Antò a Monti si mangiano piatti con le farine cotte dai ceci alle castagne



I BUFALINI
È un piccolo bistrot per mangiare la carne del Cilento a Monteverde

LOREDANA TARTAGLIA

QUARTIERE che vai, ristorante nuovo che trovi. Su via Veneto è tornato Filippo La Mantia all'Hotel Ju-meirah con una proposta gastronomica che parte dalla prima colazione alla cena. Appena più in là apre venerdì l'**Hamburgeria** di Eataly con panini preparati con carni La Granda, mentre da Massimo Riccioli nella terrazza del Majestic dal 3 dicembre ci sarà l'happy hour con un barman di rango come Emanuele Broccatelli anche se l'aperitivo chic si fa pure al nuovissimo JK Café vicino via Tomacelli, all'interno dell'hotel omonimo. A Monteverde inaugura giovedì prossimo Litro, il secondo locale dopo Caffè Propaganda di Maurizio Bistocchi, un'avineria in puro stile Anni Quaranta, mentre in via Valtellina hanno aperto i **Bufalini**, piccolo bistrot per mangiare a tutte le ore carne di bufala del Cilento tra carpacci e hamburger. Grandi news anche in zona Porto Fluviale dove ha debuttato **Bibere Bistrot** specializzato nella birra e con un menu

d'New entry d'autunno

Bistrot, etnici o fusion: i mille locali di stagione

firmato addirittura da Anthony Genovese, ma è attesa l'apertura della **Dogana** un grande ristorante dedicato alla cucina orientale e fusion. Ancora in zona Gazometro apre a breve **Hopside** con proprietari tutti under 30 che oltre a birra e panini gourmet offriranno un laboratorio-birrifico per chi la birra vorrà farsela da solo. A Pietralata **Fish Market** ha rinnovato le sue sale - gli stessi proprietari stanno allestendo pure un nuovo maxilocale in via

**Menu d'autore
e piatti kosher
spazi nippo-
brasilian
e hamburgerie**

del Mandrione - e accanto alla famosa officina **Café Twin** che personalizza le moto agli appassionati delle due ruote, sorgerà **Inofficina**, sullo stile del Deus di

Los Angeles, dove i motociclisti si ritroveranno tra birre e quattro chiacchiere. **Bella Carne** ristorante aperto dallo storico macellaio kasher del ghetto taglia il nastro la prossima settimana e già l'insegna promette ai vegetariani di allungare il passo.

E se a piazza Cavour c'è il nuovo **Frizzo** di Alessandro Tudini della famiglia di Gusto, il fermento si annota anche in zona Monti e Testaccio. In via dei Serpenti c'è **Temakinho**, cucina

nippo-brasiliana, in via Urbana riapre il 7 dicembre dopo mesi di assenza **Tricolore** con la regina dei panini Veronica Paolillo e in via Madonna dei Monti ha inaugurato ieri **Dall'Antò**: il motto è farine cotte per mangiare farina di ceci, neccio di castagne nonché classiche bruschette. A Testaccio accanto al mercato apre **La Moderna** e invece a San Giovanni cinque giovani soci che si sono conosciuti nelle cucine dello chef Giulio Terrinoni,

aprono la piccola **Trattoria Epiro** nella piazza omonima. In pieno centro le due proprietarie del **Vivibistrot** di Villa Pamphili stanno ristrutturando e gestiranno il **Caffè Braschi** affacciato su piazza Navona, mentre in via Crescenzo prima di Natale arriva il **Baccano** numero due. Non manca Ponte Milvio con **Molo 10**, nuovo ristorante a tema fish e dal 13 dicembre arrivano pure i **Trapizzini** di Stefano Callegari.