

RISTORANTI, OSTERIE E NEGOZI CONSIGLIATI

da gustoSano



Terrazza 241

Via Borgo Vico 241 - Como
Tel. 031/3382611

Inizia la stagione estiva all'esclusivo rooftop bar dell'Hilton Lake Como. Diverse novità renderanno l'esperienza alla Terrazza 241 davvero unica, sempre con il fil rouge teso alla ricerca della qualità, partendo dai cocktail per arrivare alla proposta food, ideata e realizzata dalla Chef de Cuisine Tiziana Quartarone, e all'intrattenimento musicale. La grande innovazione della stagione è inoltre la possibilità di godersi queste splendide serate estive accomodandosi nei tavoli a bordo piscina. Una cena presso Terrazza 241 è l'occasione perfetta per una serata dopo il lavoro, per festeggiare un evento importante o semplicemente per concedersi qualche ora di relax. Oltre alla cena nella forma più tradizionale, vi è anche la possibilità di trascorrere una serata più informale senza rinunciare alla qualità dei prodotti e all'esperienza dello staff.



L'OSTERIA DELLA TRIPPA

Via Goffredo Mameli 15 - Roma - Tel. 345/6285270

Un nuovo punto di riferimento per tutti gli appassionati di cucina romana, amanti della tradizione che non disdegnano però un tocco contemporaneo. Ecco allora trippa fritta, trippa alla romana con pecorino, uovo a trippa, ravioli di trippa, trippa con fagioli e polpette di trippa. Deliziosi gli antipasti-taglieri con selezione di formaggi e salumi laziali. Per i primi si può coccolare il palato con pasta all'uovo fatta espressa e assaggiare i Maltagliati al Ragù di cortile e tutti i classici regionali, come i Rigatoni con la Pajata o alla Carbonara, Spaghettoni Cacio e pepe o all'Amatriciana. Sui secondi meritano menzione la Coda alla vaccinara secondo tradizione, la Cotoletta di abbacchio impanata e fritta, il Coniglio in umido con pomodorini ed erbe aromatiche. La carta dei vini poi dispone di una cinquantina di referenze con etichette naturali, biologiche e biodinamiche. Un locale accogliente e dallo stile caldo, dove sentirsi a casa.

Off Club

Via Di Casal Bertone 64 - Roma
Tel. 06/49772523

Un'idea innovativa nata dall'estro e dalla passione di Matteo Di Persio e Francesco Curcio, che hanno realizzato un ambizioso spazio polifunzionale insieme all'architetto siciliano Antonino Cardillo. Si tratta di un locale esteso su 400 metri quadri distribuiti su 3 piani, dove l'antico e il moderno si intrecciano dando vita a una perfetta armonia d'insieme. Abbiamo le atmosfere del cinema di Kubrick e De Palma, di Grand Theft Auto, dell'art déco, delle illusioni ottiche di Escher, dei paraventi giapponesi. Oltre a cocktail d'ispirazione giapponese e una ricca carta di drink, Off propone una scelta di piatti d'ispirazione orientale



mescolati alla nostra tradizione. Due i menù degustazione da 5 o 8 portate: in questo caso la scelta è di affidarsi allo chef per essere condotti alla scoperta di un itinerario del gusto. In alternativa, un'ampia carta che alterna crudi e sushi, ciotole di riso bianco con sashimi, nigiri, uramaki, ramen, cotture al wok, al vapore o alla griglia.