

# Ristoranti selezionati *per voi*

## L'OSTERIA DELLA TRIPPA

### Un'osteria non popolare a prezzi democratici

Via Goffredo Mameli, 15 - Roma  
Tel. 345 6285270

L'Osteria della Trippa è il nuovo indirizzo per tutti gli appassionati di cucina romana che vorranno mangiare "come una volta", ma con piglio contemporaneo. Il piatto più amato all'interno delle osterie romane, molto apprezzato soprattutto dalle donne, dà il nome alla neo-osteria trasteverina di Alessandra e padroneggia in molte voci del menù. E allora, trippa frita, trippa alla romana con pecorino, uovo a trippa, ravioli di trippa, trippa con fagioli e polpette di trippa. Come antipasti taglieri con selezione di formaggi, ad esempio la Marzolina o il Caciofiore, e salumi laziali, ma anche Crostini con fegatini di pollo e Picchiapò. Per i primi pasta all'uovo fatta espressa

e i tutti i classici regionali: Rigatoni con la Pajata o alla Carbonara, Spaghettoni Cacio e pepe o all'Amatriciana. Sui secondi si ritorna nuovamente bambini, come quando cucinava la nonna: Coda alla vaccinara secondo tradizione, Cotoletta di abbacchio impanata e frita, Coniglio in umido con pomodorini ed erbe aromatiche, Baccalà alla trasteverina (prima fritto e poi ripassato in padella con uvetta, cipolla e pinoli), Animelle con i carciofi e altre specialità alla griglia. Oltre alla Zuppa inglese e al Tiramisù, si chiude con Crostata ricotta e visciole, Sampietrino, Crema pasticcera, panna e biscotto alle mandorle, Crema cotta con prugna e Torta rovesciata di mele caramellate. Una cinquantina di referenze nella carta dei vini con etichette naturali, biologiche e biodinamiche, ma si può ordinare pure una classica Peroni o la Gazzosa. Un locale accogliente e dallo stile caldo, dove sentirsi a casa, una reinterpretazione dell'osteria romana in chiave svecchiata, con un ambiente più ricercato senza risultare ingessato. Da l'Osteria della Trippa è tutto autentico: il calore, i sorrisi e l'accoglienza sono i valori aggiunti che lasciano un'impressione positiva.



## IL FOGOLAR DELL'HOTEL LÀ DI MORET

### La primavera è in tavola

Via Tricesimo, 276 - Udine  
Tel. 0432 545096 - ladimore.it

Il Fogolar propone una cucina che si rinnova ogni giorno e che parla di continuità e ricerca, guidandoci di un viaggio di gusto tra mare e terra, tra laguna e colline, tra fiumi, boschi, pascoli e le più incontaminate vallate carniche. Natura e territorio sono come sempre solida base e grande ispirazione per lo chef Stefano Basello, che studia ogni piatto partendo dalle

migliori materie prime di stagione e ricercando ingredienti particolari, insieme antichi e contemporanei. La carta di primavera de Il Fogolar vede quindi tra i protagonisti le erbe spontanee tipiche del periodo, raccolte - così come era consuetudine nell'800 - durante le uscite all'alba a "caccia" di piante selvatiche commestibili: ne sono un esempio silene, luppolo e tarassaco, che conferiscono un gusto unico al Risotto alle erbe con polpette d'agnello profumato con foglie di aglio orsino. Il menù spazia dai monti al mare, come il Friuli, ed ecco il Filetto di rombo ai profumi della laguna con finocchietto selvatico e asparagi, alghe raccolte sulla spiaggia, condito con boreto, tipica salsa all'aceto con aglio bruciato e alloro che si abbina ai pesci "grassi" e servito come da tradizione con polenta, in questo caso sotto forma di chips croccanti. Ad accompagnare

al meglio i piatti ecco i vini selezionati da Juri Cossa che ben promuove in primis etichette friulane, tra grandi nomi e piccole realtà anche fuori dal coro, in una costante ricerca che dà vita a una carta ricca e particolare.

