



L'ITINERARIO

Dodici indirizzi per un menu a bordo piscina o fuori porta

Pollo con peperoni e a seguire anguria, ma anche piatti gourmet e pranzi sul rooftop di un hotel a cinque stelle per sentirsi in vacanza, rimanendo in città. Sono tanti i ristoranti che rimangono aperti per il Ferragosto, pronti a deliziare i palati dei romani con menu estivi e portate a tema.

Il Marchese, a via Ripetta, oltre ai classici tradizionali propone due piatti speciali: una millefoglie di parmigiana e un galletto con peperoni, cotto prima a bassa temperatura e poi nell'olio. A Prati Caligola – osteria sincera serve un'amatriciana "con bavaglino" per non sporcarsi, saltimbocca con patanegra, secondi alla griglia e la *tarta de queso*, ovvero la cheesecake basca.

Chi preferisce i sapori asiatici può optare per Nakai, ristorante giapponese a due passi da San Pietro, mentre Pierluigi, in centro, è l'indirizzo giusto per una scorpacciata di pesce: il menu comprende plateau di crudi, scampi al forno con pane profumato alle erbe, scialatielli di frutti di mare, merluzzo allo zafferano. A Vigne Nuove c'è Belloverde, che si trova all'interno di uno storico vivaio di zona: tra i fuori menu pensati per oggi ci sono il tris di tacos con tonno scottato e pesto di rucola, tartare di salmone e salsa al mango, lime e peperoncino, merluzzo fritto con caviolo viola e maionese speziata.

Quanto agli hotel, all'Aleph si mangia a bordo piscina: la carta propone piatti leggeri come insalata di quinoa con tonno fresco, burger e sandwiches. A Palazzo Dama ci si può rilassare nella Daham health e beauty spa, per poi concedersi

piatti fusion, mentre Papparazzo bar & rooftop, all'interno dell'hotel Le Méridien Visconti, propone drink freschi e piatti da condividere, come la pinsa con verdure di stagione. Al VRetreats Donna Camilla Savelli, a Trastevere, si può mangiare in un giardino segreto e verdeggiante: nella carta del ristorante Contempo compaiono la montanara con stracciata di bufala campana, le capesanete scottate con crema di finocchio e uova di salmone, tortello di porchetta con crema di broccolo romanesco all'acciuga.

Chi si concede una gita fuori porta può scegliere tra le portate di pesce de La scialuppa di Salvatore, servite direttamente sulla spiaggia di Fregene, o quelle genuine dell'agriturismo di charme Santa Lucia, a Maccarese, dove il menu include gazpacho di pomodori, friggittelli in agrodolce, vitello tonnato. Poi ci si rilassa in piscina o nella garden spa. Dopo un giro a Villa d'Este e a Villa Adriana a Tivoli ci si può invece fermare nello storico (e panoramico) ristorante Sibilla.

– V. L.

Dalla cucina tradizionale romana ai piatti asiatici i ristoranti sono pronti a offrire portate estive





 Il ristorante Pierluigi in centro

