

Da Cesare

Trattoria-pizzeria

Via del Casaleto, 45

Tel. 06 536015

Chiuso il mercoledì

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: variabili in autunno

Coperti: 60 + 80 esterni

Prezzi: 30 euro vini esclusi

Carte di credito: CS, MC, Visa, BM



Dal Cavalier Gino

Trattoria

Vicolo Rosini, 4

Tel. 06 6873434

Chiuso la domenica

Orario: mezzogiorno e sera

Ferie: agosto

Coperti: 48

Prezzi: 30 euro vini esclusi

Carte di credito: nessuna

La scommessa lanciata da Leonardo Vignoli e dalla moglie Maria Pia appare vinta. Quella trattoria di quartiere, “mezzi litri, partite a carte e porzioni abbondanti” in un palazzo come tanti in via del Casaleto, è diventata una delle mete romane del gusto. Una sala chiara con tavoli e arredi gradevoli – nella bella stagione anche dehors con pergolato d’uva – dove il cliente è seguito con cortesia e competenza. I classici della tradizione romana sono eseguiti con cura e le porzioni sono sempre generose. Antipasto nel segno della frittura: **polpette di bollito** con pesto delicato o di melanzane con salsa all’arrabiata (6 €), suppli, fiori di zucca, gnocchi di patate fritti al cacio e pepe. Nei primi, i condimenti di tradizione si sposano con formati di pasta altrettanto consueti (**spaghetti alla carbonara**), ma troviamo anche ravioli all’amatriciana, fettuccine alla gricia con i carciofi (10 €), **minestra di broccoli e arzilla** (8 €) e altre preparazioni secondo stagione, come i **tagliolini con la vignarola** (11 €), classico stufato che annuncia la primavera con il verde di fave, carciofi e piselli. Poi trippa, **involtini al sugo** (11 €), cotolette d’abbacchio panate, **baccalà alla romana** (14 €). La sera il locale è anche pizzeria. Dolci e gelati fatti in casa; è possibile ordinare un piatto di assaggi misti. Carta dei vini sempre più interessante e, soprattutto, scelte autentiche, frutto di incessante ricerca, servite e raccontate fuori dalla retorica.

“Ricerca costante della qualità e miglioramento continuo, senza forzature, ma con impegno, passione e discrezione nel cucinare e nel servire in tavola”

A pochi metri dalla Camera dei deputati, nascosto in un minuscolo vicolo, ecco un avamposto della cucina romanesca, una trattoria vera, forse una delle poche rimaste. Oggi Gino, nominato Cavaliere dal presidente Saragat, è affiancato dai due figli Carla e Fabrizio che si assicurano, sempre sorridenti, che i tanti ospiti siano a loro agio. Qui si mangia gomito a gomito con i vicini di tavolo, il servizio è veloce ma cortese: la fila fuori dal locale, soprattutto a pranzo, lo impone. Il menù è basato sui piatti della tradizione romana; all’ingresso troverete una lavagna con quelli del giorno. Primi di sostanza come gli ottimi **spaghetti alla carbonara** (8 €), i buoni tonnellati cacio e pepe, gli eccellenti **rigatoni al ragù di polpo** (10 €), la minestra di ceci in brodo d’arzilla. Anche i secondi non deludono: una bella sorpresa, quando disponibili, è costituita dalle **alici gratinate** (10 €) e dal buon baccalà alla romana con pomodorini, ma meritano anche gli immancabili classici: la coda alla vaccinara, i saltimbocca alla romana, il **bollito alla picchiapò**. Contorni a rotazione stagionale come **cicoria ripassata** (5 €) e carciofi alla romana. Dolci casalinghi ma meno memorabili, come tiramisù e crostata di visciole. Onesta la disponibilità della cantina con parecchi vini laziali. Il caffè non viene servito, ma i tanti bar dei dintorni suppliranno a questa mancanza.