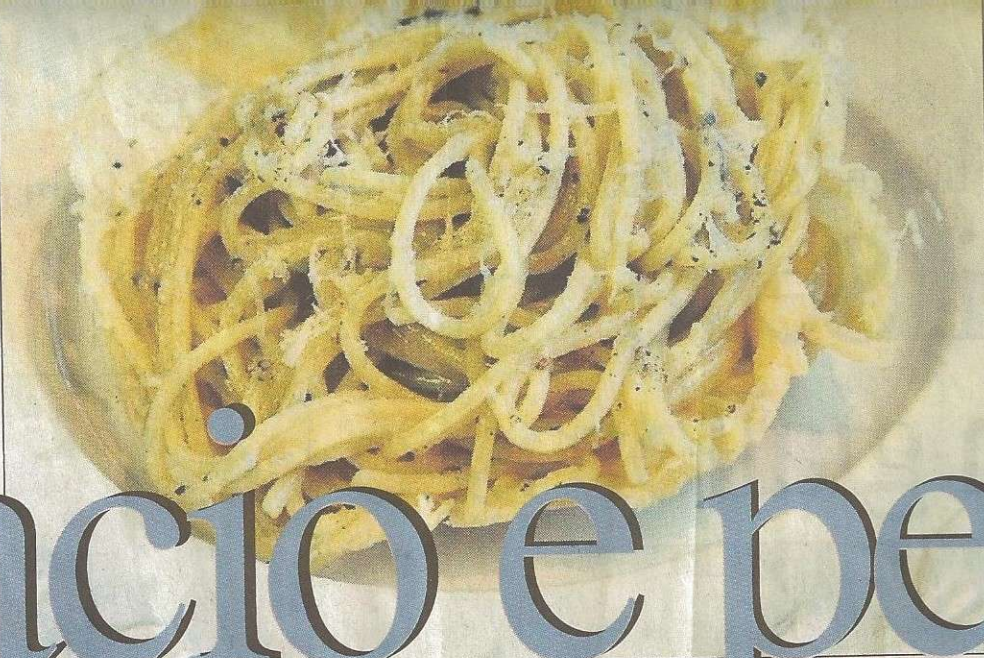


fino al 25
ecco la top ten
istoranti romani
per uno dei piatti
più richiesti



pasta il maggior
rappresenta
una pietra miliare
della
nostra cucina

a cura di
GIACOMO A. DENTE

Cacio e pepe



OPEN COLONNA

Se il cacio e pepe è diventato trendy molto lo si deve ad Antonello Colonna che lo ha sdoganato da piatto pop. La ricetta? Bucatini spezzati, lessati a freddo e poi «risottati» con l'acqua di cottura prima di mantecare il tutto con una nuvola di pecorino e pepe abbondante.

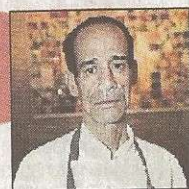
prezzo: 25 euro - palazzo delle Esposizioni - tel. 06.47822641



ANTICA PESA

Cucina romana rivisitata in chiave intelligente e scanzonata da Francesco e Simone Panella con degli spaghetti cacio e pepe che hanno stregato da Robert De Niro al premio Oscar Meryl Streep nella loro veste mantecatissima e cremosa.

prezzo: 18 euro - via Garibaldi 18 - tel. 06.5809236



ROSCIOLI

Difficile realizzare una grande ricetta senza materie prime di eccezione. In questo caso la garanzia è Roscioli, «pizzicheria chic» che, per i suoi tonnellari, impiega un mix di pecorino romano e di Moliterno (meno salato) e un prezioso pepe di Sarawak.

prezzo: 12 euro - via dei Giubbonari 21 - tel. 06.6875287



DA PIETRO

Cucina di vocazione carnivora nel cuore del triangolo dello shopping, con un «acuto» al capitolo tonnellari cacio e pepe. Il rapporto pasta e mantecatura di pecorino e pepe con l'acqua di cottura è a dir poco impeccabile. Il risultato? Un sapore di grande piacevolezza.

prezzo: 15 euro - via di Gesù e Maria 18 - tel. 3208816



FELICE

Il mercatone di Testaccio e il vecchio mattatoio pulsano a poca distanza da questo verace indirizzo celebre per i tonnellari cacio e pepe. La pasta arriva non scolata in tavola coperta da una nuvola di pecorino. Il cameriere officia il rito di amalgamare il tutto.

prezzo: 9 euro - via Mastro Giorgio 29 - tel. 06.5746800



OSTERIA ALL'ARCO

Una cucina tutta al femminile in questa curata osteria chic a due passi da Porta Pia. Versione molto golosa di tonnellari di cacio e pepe, realizzati a partire da tre tipi diversi di pecorino. Risultato molto mantecato, con tocco gentile al capitolo pepe.

prezzo: 10 euro - via Giacomo Pagliari 11 - tel. 06.8548438



OSTERIA DELL'ANGELO

Alle pareti dominano maschie immagini di rugby e di pugilato. Inutile dire che anche sui tonnellari cacio e pepe l'interpretazione della cucina è bella tosta. Mantecatura non eccessiva, cottura della pasta bene al dente e pecorino generoso e ben bilanciato dalla nota pepata.

prezzo: 7 euro - via Giovanni Bettolo 24 - tel. 06.3729470



ROBERTO E LORETTA

In questa simpatica trattoria dove tutto è proposto con cura e molto amore il cacio e pepe accompagna gli spaghetti. La preparazione è classica: pecorino romano impreziosito dall'aggiunta di un pepe della Malaysia. Il tocco personale è affidato a foglie croccanti di carciofo.

prezzo: 10 euro - via Saturnia 18 - tel. 06.77201037



VINO e CAMINO

Dalla casa madre di Bracciano questo locale ha portato con successo anche nel cuore del centro una sua grintosa versione del cacio e pepe molto mantecata. Il segreto? Tagliolini all'uovo invece dei soliti tonnellari acqua e farina

prezzo: 12 euro - piazza dell'Orso 6 - tel. 06.68301312



AL 25

Nuova gestione in questo locale sopra corso Francia e uno chef di grande talento che ama citare i classici romani. Non delude lo spaghettono artigianale al cacio e pepe, realizzato con un grande pecorino in versione gioiosamente mantecata.

prezzo: 10 euro - via Flaminia 573 - tel. 06.33270007