PIATTI TIPICI

# Dove mangiare la migliore carbonara a Roma: 10 indirizzi

di Alessandra Tibollo

5 aprile 2023

La carbonara a Roma: dalla Sora Lella a Santo Palato, le migliori della capitale seguono la ricetta tradizionale. Ma ognuno ha la propria pasta

La carbonara a Roma non si mangia solo in occasione del Carbonara Day, il 6 aprile di ogni anno. Ma questo non vale solo per Roma, a dire il vero. Però a Roma il primo piatto a base di uova, pecorino e guanciale è una vera e propria istituzione. Poche le deroghe alla ricetta, diciamo, tradizionale: assolutamente vietate cipolla, pancetta, panna e altre deviazioni gastronomiche.
Va detto che la ricetta non è antichissima, la prima versione codificata è quella di "La Cucina Italiana" nel 1954, che peraltro prevedeva ben altri ingredienti, fra cui il groviera (nella lista troverete anche un ristorante che propone questa versione in carta), e sembra che sia nata come adattamento bellico della gricia, per far contenti gli americani, che mangiavano uova e bacon a colazione. Risultato? Un successo planetario.

1/10

# Antica Pesa

*Cent'anni di cucina romana* della famiglia Panella, così dice anche il titolo del libro che l'anno scorso ha celebrato il raggiungimento del primo secolo di vita di questo ristorante. In pieno centro storico, l'Antica Pesa interpreta il piatto romano utilizzando gli spaghetti alla chitarra, uova biologiche, pecorino romano stagionato e guanciale artigianale. Cottura a bagnomaria per ottenere la pastorizzazione e guanciale croccante tagliato a listarelle.

2/10

# Sora Lella

Il ristorante dell'isola Tiberina della famiglia Trabalza è dedicato all'indimenticabile sorella di Aldo Fabrizi, nonché nonna cinematografica di Carlo Verdone, che con i suoi film è probabilmente diventata alla fine più famosa del fratello. La Sora Lella era anche una grande cuoca e le sue ricette sono state di recente raccolte in un libro dal titolo *Annamo bene*, che era la sua frase cult. Oggi la Sora Lella non c'è più, ma la sua famiglia tiene alta la bandiera della romanità, con piatti filologici. Per la carbonara qui si usano i rigatoni, le uova bio, il Pecorino Romano Dop e il guanciale di maiale dei Monti Sibillini.

Andrea Di Lorenzo / www.andreadilorenzo.it

3/10

# La Ciambella Bar-à-Vin

Qui c'è un pizzico di eresia, se non altro nell'aver sostituito la classica grattugiata di pepe con una più aromatica noce moscata, nonché nell'aver "tagliato" un terzo del Pecorino Romano Dop con parmigiano reggiano per ridurre un po' la sapidità. Come pasta, spaghettoni Mancini e poi c'è il trucco da chef di La Ciambella Bar-à-Vin, Francesca Ciucci: togliere la membrana al tuorlo d'uovo regala alla carbonara un 30% di cremosità in più. Provare per credere.

4/10

# Eggs

Come lascia intendere già il nome, il ristorante di Barbara Agosti è la patria delle uova, in piena Trastevere. E in una città come Roma la carbonara è il riferimento più evidente quando si dice uova. Da Eggs di carbonare c'è un'intera carta. È questo il ristorante in cui si può assaggiare la versione del 1954 di "La Cucina Italiana", ma anche la cosiddetta carbonara da passeggio, lo strapazzo: uno stecco ripieno di carbonara e fritto con cui la chef Agosti sfidò i concorrenti di MasterChef nel 2019. Ovviamente da

non perdere la versione classica. La pasta utilizzata è quella che a Roma si chiama “bombolotti”.

5/10

## Luciano - Cucina Italiana

Croce e delizia di Luciano Monosilio, chef e patron di questo delizioso bistrot a due passi da Campo de' Fiori, la carbonara è probabilmente il piatto che lo ha reso famoso. Lui ha attitudini stellate: ha già vestito la casacca con il macaron, quando era da Pipero e ora ci riprova con l’avventura fine dining da Follie a Villa Agrippina, pur restando ancorato al ristorante che porta il suo nome, Luciano – Cucina Italiana. La carbonara gli viene così bene che gli è rimasta cucita addosso e l’ha portata perfino in Sudafrica, dove ha una consulenza. Guanciale di Re Norcino tagliato a cubetti grandi e una cremina di uovo e pecorino montata come uno zabaione, da leccarsi i baffi.

6/10

# L'Osteria della trippa

È appena sbarcata su Food Network con il programma *Il Convivio della trippa*, ma Alessandra Ruggeri, chef e patron di L'Osteria della Trippa a Trastevere, è già universalmente nota come una delle migliori interpreti della cucina romana verace. La sua carbonara è generosa e voluttuosa, prevede i rigatoni come tipo di pasta e un finale di guanciale croccante e pecorino come se piovesse.

Romedia Studio

7/10

# Santo Palato

Armatevi di pazienza e prenotate con largo anticipo. Ma se riuscite a trovare posto da Sarah Cicolini la soddisfazione è assicurata. Santo Palato è la trattoria di un tempo con un tocco di modernità che cercavate, in un quartiere come San Giovanni in piena evoluzione gastronomica. Di solito i piatti si leggono alla lavagna, ma la carbonara da Sarah è una delle grandi certezze. Rigatoni, cremina golosa, guanciale croccante e una nevicata di pecorino a chiudere il piatto.

# Salumeria Roscioli

Il “metodo Roscioli” ha fatto scuola in città e presto sbarcherà anche a New York con una nuova apertura a marchio Roscioli nella Grande Mela, quartiere di Soho. La ricetta dei fratelli Roscioli prevede lo spaghettone con guanciale artigianale, tris di pepe, uova di Paolo Parisi e Pecorino Romano Dop. Grande tecnica e la fortuna di poter lavorare con i prodotti del bancone di salumi e formaggi selezionati da Riccardo Cecchetti. È a lui che “La Cucina Italiana” aveva chiesto come scegliere il pecorino da utilizzare per i primi romani.

Adriana Forconi

9/10

# L'Oste ai Banchi

L’Oste della Bon’ora ha lasciato Grottaferrata per trasferirsi a Roma a due passi da piazza Navona, dove ha portato i cavalli di battaglia della brava Maria Luisa Zaia. Negli anni l’Oste ai Banchi ha selezionato i migliori prodotti per la sua carbonara, che è con i rigatoni: pecorino e guanciale sono di Dol, le uova vengono da una fattoria agricola di Palestrina, infine ha un ruolo fondamentale il pepe di Hanyuan, conosciuto anche come pepe di Sichuan della fondazione Arca del gusto Slow Food.

10/10

## Ri.One

Una chicca nascosta all'interno di un delizioso hotel boutique a Monti, il Ri.One del Mytale è un ristorante su rooftop in cui ha preso la residenza gastronomica il bravo Giacomo Zezza, che già aveva fatto bene al Bistrot 64 ai tempi della stella Michelin di Kotaro Noda, con cui ha lavorato. Da Ri.One porta una cucina più riconoscibile e non manca il trittico dei primi romani, fra cui una carbonara davvero ben eseguita, con gli spaghetti come pasta di riferimento. Una curiosità: qui si può ordinare la mezza porzione da 50g... magari per assaggiare un'altra mezza porzione di amatriciana!

Sono uscita dalla Scuola di giornalismo dicendo: "io da grande farò la giornalista gastronomica". Missione riuscita: scrivo di cibo e mixology da oltre 15 anni per diverse testate, vado al ristorante almeno 4 volte a settimana (vedere il mio Instagram per credere!) e per me la cucina è una vera...
Read more

TAGS Carbonara Carbonara Day pecorino Dove mangiare a Roma uova Pasta Lazio

## LEGGI ANCHE

VIAGGI DI GUSTO

# I migliori ristoranti di pesce in Abruzzo lungo la costa

di Maurizio Bertera

IN PRIMO PIANO

# Iginio Massari celebra Andrea Bocelli con i suoi dolci (foto)

di Redazione

SPONSORED

# Estate con i sommelier

di Associazione Italiana Sommelier

CUCINA

# Orecchiette fredde gamberi e pomodori, perfette per l'estate

di Giada Bellegotti