



Campo dei Fiori

Rhome ●●●

■ S. 27 A2

Piazza Augusto Imperatore 47
Tel. 06 68 30 14 30; tägl. 12–15, 20–23 Uhr
Das ist doch, in einer Welt antiker Relikte, einmal etwas ganz anderes: diese coole Atmosphäre, dieses High-tech-Ambiente. Und dazu die ständige Promi-Präsenz. Hinzu kommt ein weiteres Novum in der römischen Restaurantszene: Man findet kein nach Gängen strukturiertes Menü. Die leckeren und phantasievollen *piatti* des Chefs gibt's unsortiert und einzeln. Doch was auch kommt, es ist einfach *delizioso!*

Ristorante Coriolano ●●

Via Ancona 14; Tel. 06 44 24 98 63
So–Fr 12.30–15.30, 19.30–23.30 Uhr
Im Jahre 2005 feierte man im *Coriolano* das 55-jährige Bestehen. Wie schon das zum fünfzigsten war auch dieses Jubiläum ein rauschendes Fest, denn das Ristorante von Coriolano

und Amelia Mastrantonio ist eine Institution in Rom. Nicht zuletzt, weil Mamma Amelia die Pasta noch selbst jeden Morgen frisch zubereitet und die Zutaten zu den häufig wechselnden Gerichten selbst auf dem Markt an der Porta Pia aussucht. Einmal nichts Frisches zubereiten? Amelia schaut, als hätte sie unter ihren Gästen den Teufel entdeckt.

Ristorante da Evangelista ●

Via delle Zoccollette 11 a/Lungotevere Vallati 24; Tel. 06 687 58 10

Mo–Sa 19.30–23.30 Uhr, So geschl.
Es sind die beiden *donne* des Hauses, die dem Ristorante seine herausragende kulinarische Klasse verleihen. Virginia de Felicis kam mit ihrem Mann Evangelista Mazzoni vor gut 45 Jahren aus Amatrice. Die beiden eröffneten ihr Ristorante am linken Tiberufer im Kellergewölbe eines Palazzos aus dem 19. Jahrhundert, und fortan kochte Virginia für ihre Gäste, wie sie es gewohnt war, in traditioneller römischer *cucina*. Dass Tochter Adele dieser Passion ihrer Mutter ebenso kompromisslos verfiel, kommt den Gästen des Restaurants zugute, und das weiß nicht nur die römische Prominenz zu schätzen.

Extra-Tipp

Öffnungszeiten

Selbst wenn der Padrone eines Lokals Öffnungszeiten angibt – man sollte nicht darauf vertrauen. Denn entweder hat die Mannschaft heute Lust, einmal früher zu öffnen und dafür auch früher nach Hause zu gehen, oder man verlegt den Ruhetag einfach. Darum: Reservieren ist immer angesagt und dabei nach den Öffnungszeiten fragen. Nur mittags gilt grob, dass zwischen 12 und 14 Uhr getafelt werden darf.

Extra-Tipp

Granita

Man kennt sie vor allem in Rom, die *Grattacchecche*, simple Eisbuden, in denen man eine *granita* zur Erfrischung gereicht bekommt: Fruchtsirup über zerstoßenem Eis. Das *Sora Mirella* am Ponte Cestio auf der Tiberinsel oder das *Chiosco Testaccio* in der Via G. Branca sind schon Kult, das *San Crispino* in der Via della Panetteria 42 oder das *Da Quinto* (Via di Tormillina 15) sind auf dem besten Weg dazu. Und das nicht nur ihrer *granita* wegen – was klar wird, wenn man sich auch den *gelati* widmet.

Sora Lella ●●●

■ S. 11 A5

Via di Ponte Quattro Capi 16; Tel. 06 686 16 01
Mo–Sa 12.45–14.30, 19.45–22.50 Uhr
Die Trattoria passt in ihrem exquisiten Ambiente nirgendwo anders hin als hierher, auf die Tiberinsel. Lella Fabrizi war einst die *padronna* des Hauses – jeder in Rom erinnert sich der ehemaligen Schauspielerin und ebenso der begnadeten Köchin Lella Fabrizi. Sohn Aldo führt die Tradition fort, und die Reputation ist geblieben.

Toto alle Carrozze ●●

■ S. 27 C2

Via delle Carrozze 10; Tel. 06 678 55 58
Mo–Sa 12.25–14.55, 19.25–22.45 Uhr, So geschl.
Schon 1922 öffnete *Toto alle Carrozze* seine Tore, und das in unmittelbarer Nähe der Piazza di Spagna. Sodass von Anfang an die noble Welt des Cinecittà, die eigentlich auf der Via Veneto zu Hause war, hierher kam, wenn man von dem Getue um Stars und Sternchen einmal Abstand nehmen wollte. Vierzig verschiedene Antipasti in originellen Kombinationen gehören zur kulinarischen Tradition des *Toto alle Carrozze*, und die wechselnden Spezialitäten bezeugen die Kreativität des Küchenchefs. Was

den Schluss zulässt, dass der Gute ein Genie an Lebensfreude sein muss.

Tram Tram ●●

■ S. 35 D2

Via dei Reti 44–46; Tel. 06 44 70 25 85
Tägl. 12.30–15, 19.30–23.30 Uhr, Mo geschl.
Direkt vor der Tür der Trattoria fährt die Straßenbahn entlang, und es sieht so aus, als sei eine einmal in das Haus gefahren und gleich dort geliebt: Die Einrichtung besteht aus ausrangierten Straßenbahnsitzen und -bänken. Auf der Karte stehen römische und apulische Klassiker, eines so lecker wie das andere.

Vinosteria ●●

■ S. 35 D2

Via dei Sabelli 51; Tel. 06 494 07 26
Tägl. 18–24 Uhr, So auch mittags
Es gibt nichts in der Welt der Pasta, was hier nicht serviert wird. Und das nicht einfach so, sondern in Form der besten *Carbonara*, der besten *Arrabbiata*, der besten *Vongole*, der besten ... – sagen alle, die einmal dort waren.

Piazza Navona

