



INOPIA

via del Fontanile Arenato, 157
06-66030551
chiuso mercoledì

In una Roma che non ti aspetti, fuori dai giri fin troppo consueti, “avventuratevi” incuriositi da una nuova apertura di cui si parlerà. L'ambiente è piccolo e ancora semplice, ha il sapore quasi domestico con mille attenzioni ai dettagli in tavola e un servizio da serata importante. L'invito, come recita il significato della parola spagnola *inopia*, è a “stare sulle nuvole”, spensierati e leggeri lasciandovi andare solo al piacere del gusto. In questa stagione magari mangiate in terrazzo, un po’ salotto un po’ giardino, che per quanto tra i palazzi è riservato e piacevole. I dettagli che contano, le premure sono quelle di Andrea Dolciotti, 32 anni, che finalmente ha aperto il suo locale dopo tante esperienze in giro per il mondo.

Una cucina di carattere e spessore, fatta di passione e ricerca. Una cucina che intriga tutti i sensi, combinando profumi e gusti quasi desueti in piatti contemporanei che racchiudono un equilibrio e un piacere tutti nuovi. Come con il foie gras fritto con panettone croccante e composta di carote e aria di lemongrass o, per primo, gli spaghetti con la bottarga e la concia sarda, o i ravioli di castrato e pecorino. Poi il mille foglie di cecina di León e tartara di merluzzo e, ancora, il maialino da latte fatto a porchetta con salsa di zucca e vaniglia. Tra i dolci, pane e cioccolato con olio e sale o ancor meglio l’Eden, biscotto e crema mascarpone cocco e lime. Sui 40 euro senza il vino, da scegliere tra 280 etichette.

Consigliato per
poter dire, passando parola, di avere scoperto per primi un piccolo tesoro di grande cucina a piccoli prezzi

PRIMA & DOPO

ST. REGIS GRAND HOTEL BAR

via E. Orlando, 3
06-47091
sempre aperto
wi-fi

Un aperitivo sontuoso, di gran classe e tecnicamente perfetto con l’allure della favolosa Dolce Vita? Fatelo al favoloso Grand Bar del St. Regis tra divani di velluto, damaschi ed enormi lampadari di cristallo. Tutti i giorni all’altezza della fama ma con qualcosa in più i giovedì di maggio per l’Aperitivo Martini D’Autore. Un appuntamento settimanale con il leggendario Mauro Lotti, memoria storica del bartending italiano e capo barman del Grand Hotel fino al 1999. Un mito. Affascinerà tutti con i cocktail più ricercati ma anche storie, aneddoti, gossip e segreti dei mitici anni ’60 capitolini.

Da non perdere
il Martini sweet o il Martini vodka in abbinamento a finger food servito con stile

LOS ANGELES

DI MIRTA OREGNA



© Julian Fang

LUDOBITES 4.0

c/o Gram and Papa’s, 227 East 9th Street
www.ludolefebvre.com

Dopo Fried Chicken, Royal/T e il Bread Bar, fino al 28 maggio LudoBites versione 4.0 è in Downtown Los Angeles, nella cucina a vista di Gram and Papa’s (trendy sandwich bar locale). L’ultimo seguitissimo “guerrilla style pop-up restaurant” inventato dal tatuato (e pluripremiato) chef francese Ludo Lefebvre che già a 10 anni aveva deciso che sarebbe diventato cuoco, spopola sulla West Coast, registrando il sold out dei posti, con liste d’attesa chilometriche. Downtown questo mese può essere considerato un “hot bed” del cibo: la sera Ludo sale ai fornelli come il deejay alla console, e dà il via alle sue folli creazioni culinarie, per il piacere di quelli che hanno avuto la fortuna di conquistare uno sgabello davanti al piano di lavoro. Da provare: carbonara di seppia con uova a 64°, il tropicale fois gras scottato alla Piña Colada (con gelato al cocco, ananas e rum) e il carré d’agnello con formaggio di capra e anguilla affumicata, mentre già si sogna il LudoBites 5.0 che, si mormora, sarà global.

Consigliato per
un party movimentato a base di leccornie d’alta cucina, da gustare in un ambiente casual e rigorosamente informale. Più che una cena, un’esperienza

SPEAK EASY

vicolo Cellini, 30
338-4639031
chiuso lunedì e domenica
no wi-fi

Se l’aperitivo su facebook propone mega raduni a cielo aperto, il tam tam di Speak Easy invece parte dal social network ma convoca gli appassionati in un luogo quasi segreto e carbonaro, tutto rosso e nero. Tanto che per entrare dovete indovinare la password e recitarla bussando a una porticina con tanto di spioncino, come fosse l’epoca del Proibizionismo. Questo è il regno della migliore “mixologia” al mondo, il primo Speak Easy italiano dopo i più famosi di NY, Londra e Barcellona. Un vero atelier-laboratorio dei migliori drink del twist on classic come il Mint Julep o il Manhattan, creati nel 1860.

Da non perdere
le serate speciali con i migliori barman del mondo mixando cocktailleries occidentali con quella caraibica e hawaiana