

GAMBERO ROSSO®



2025

1.000 INDIRIZZI PER
MANGIARE E COMPRARE

PREMI SPECIALI

- LE NOVITÀ DELL'ANNO ■
- I CAMPIONI DELLA TRADIZIONE ■
- VALORIZZAZIONE ■
- DEL TERRITORIO

GAMBERO ROSSO®



2025

Roma 2025 del Gambero Rosso

direttore responsabile

Lorenzo Ruggeri

schede

Michela Becchi, Cecilia Blengino, Giuseppe Buonocore, Chiara Buosi, Alberto Castagna, Marco Castaldi, Luca Cesari, Adriana Cino, Salvatore Cosenza, Andrea Cuomo, Serena Curto, Antonella De Santis, Andrea Febo, Francesca Ferrini, Agnese Fioretti, Indra Galbo, Francesco Garbo, Fabrizio Gianuario, Marco Greggio, Luigi Iaccarino, Valeria Maffei, Paolo Manfredi, Paola Mantovano, Sara Montini, Carmela Panetta, Carlo Pantanella, Vivian Petrini, Stefano Polacchi, Michele Quagliarini, Andrea Raimondo, Filippo Rapini, Max Rella, Sonia Ricci, Leonardo Samarelli, Lorenzo Sandano, Carlotta Sanviti, Loredana Sottile, Pina Sozio, Marzio Taccetti, Luca Trentini, Michele Turelli, Giuseppe Vasile, Valentina Venturato, Annalisa Zordan

progetto grafico

TB DESIGN
via Ghibellina 57
98123 Messina
tel. 348 3848 528
tina.berenato@gmail.com

Gambero Rosso S.p.A.
via Ottavio Gasparri, 13/17
00152 Roma
tel. 06 551 121
fax 0655 112 260
www.gamberorosso.it

direttore commerciale

Fabrizia Del Toro

ufficio pubblicità editore

via Ottavio Gasparri, 17
00152 Roma
tel. 06 55112 341
commerciale@gamberorosso.it

concessionaria pubblicità

Class Pubblicità S.p.A.
via Marco Burigozzo, 5
20122 Milano
tel. 02 58219 522
Stefania Bianchi
sbianchi@class.it

distribuzione in edicola per l'Italia

SODIP S.r.l.
via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02 66030 1
fax 02 66030 310

distribuzione in libreria

Messaggerie Libri S.p.A.
via G. Verdi, 8
20090 Assago (MI)
tel. 02 457 741
fax 02 844 06036

Codice ISBN 978-88-6641-292-2

Collana Le città
Semestrale
Iscrizione Tribunale di Roma
n. 00557/95 del 16/11/95

Copyright®2024
Gambero Rosso S.p.A.
I diritti di traduzione, di
riproduzione, di memorizzazione
digitale e di adattamento totale o
parziale con qualsiasi altro mezzo
sono riservati per tutti i Paesi.

Stampato per conto di Gambero Rosso S.p.A.

nel mese di ottobre 2024
Grafiche Zanini S.r.l.
Via Emilia, 41/E
40011 Anzola dell'Emilia (BO)
tel. 051 6506111
info@zaninigrafiche.it





IL TEMPO DEL PIACERE 4

I PREMI 7

I PREMI SPECIALI 11

COME LEGGERE LA GUIDA 24

LA GUIDA 25

MANGIARE 26

MANGIARSEMPRE 218

COMPRARE 286

IL MEGLIO 316
IN PROVINCIA E IN REGIONE

INDICI 430

ALFABETICO 431

PER QUARTIERI 446

IL TEMPO DEL PIACERE

Roma ha sempre avuto un rapporto particolare con il tempo. Così la sua cucina, sospesa tra un passato che profuma di eternità e un futuro che rimane sornione all'orizzonte. Parliamo di una dimensione che influenza e contagia diversi ambiti, dai ritmi della città a quelli della tavola. Prendete i 'cinque minuti' dei romani, sono incredibilmente dilatati rispetto a qualsiasi standard nazionale. E se ci attenissimo ai menu, perlomeno a quelli del centro storico, la fantasia sarebbe pressoché cancellata da liste che hanno perso una dimensione diacronica.

Potremmo indovinarle a occhi chiusi ben prima di varcare la soglia d'ingresso di trattorie e ristoranti modulati sulle esigenze di turisti che spesso sono solo interessati a spuntare caselle. Tutto questo rende più complesso, ma anche molto più stimolante e incisivo, il nostro lavoro di selezione e ricerca. Analizzando bene il contesto romano e regionale c'è un ampio segmento della ristorazione che ha voglia di rilanciare, di migliorarsi, di guardare oltre con tecnica, professionalità e lungimiranza. Vogliamo puntare oltre staccandoci dai soliti circuiti, lasciandoci ispirare da modelli nuovi ed entusiasmanti che conquistano pubblico e critica, riuscendo al contempo ad avvicinare anche una clientela più giovane.

Pensiamo a modelli virtuosi come quella di Mazzo, trattoria e vineria a dir poco vitale, bistrot d'avanguardia come DLR (a Frascati) e Barred con accostamenti originali sempre più centrati, o a locali

come Dogma (anche qui tra mani di chef giovani e sapienti) che hanno trovato formule, in quest'ultimo caso di pesce povero alla griglia, centrate e meritevoli; ancora, Piatto Romano, il tempio per chi cerca verdure selvatiche e sapori della tradizione più vera. Proprio a quest'ultima abbiamo dedicato una sezione, per quei locali che sanno mantenerla viva, attuale, godibilissima. Che si parli di carbonara, amatriciana, baccalà o abbacchio, per chiudere con un glorioso maritozzo.

Sì, questa guida è un vero attentato per un appassionato curioso e goloso, perché si spazia ovunque invitando a scoprire scorci di pura bellezza attraverso sapori identitari. Dai mercati rionali unici al mondo a una pizza che scrocchia in paradiso da addentare tra i sanpietrini, dalle pescherie che diventano ristorante la sera alle botteghe che nascondono prodotti pazzeschi. E, ancora, gelati d'autore, cocktail bar nascosti, ristoranti d'autore per viaggiare nel tempo e nello spazio. Il Lazio ha veramente tutto per soddisfare i palati più esigenti, navighiamo dai crudi incredibili di Romolo al Porto ad Anzio a quell'emporio della buona cucina che è Sora Maria Arcangelo a Olevano Romano: un locale amato semplicemente da tutti, universale. Ma questa è solo la punta, c'è anche tutto un nuovo filone di enoteche con cucina che sta sdoganando brillanti format giocati sull'artigianalità e la creatività nel bicchiere e nel piatto. Le novità dell'anno incarnano molto bene questo cambiamento: sono ben 160 gli ingressi inediti, 4 i premi speciali.

Lorenzo Ruggeri



LEI & LUI

Gialla come il nome che porta,
ricco di storia e di poesia.

Giallo anche il suo colore, dorato
come il sole che l'abbraccia in un
caldo e infinito moto di tenerezza.



I PREMI

TRE FORCHETTE



94

IL PAGLIACCIO
ROMA
PAG 60

92

LA TROTA
RIVODUTRI (RI)
PAG 404

LA PERGOLA DELL'HOTEL
ROME CAVALIERI
ROMA
PAG 61

91

ENOTECA LA TORRE
A VILLA LAETITIA
ROMA
PAG 46

93

PASCUCCI AL PORTICCIOLO
FIUMICINO (RM)
PAG 355

IDYLIO BY APREDA
DEL THE PANTHEON ICONIC
ROME HOTEL
ROMA
PAG 49

IMÀGO
DEL'HOTEL HASSLER
ROMA
PAG 52



LEI & LUI

Gialla come il nome che porta,
ricco di storia e di poesia.

Giallo anche il suo colore, dorato
come il sole che l'abbraccia in un
caldo e infinito moto di tenerezza.



I PREMI

TRE GAMBERI

L'ARCANGELO VINO E CUCINA

ROMA

PAG 79

DA CESARE AL CASALETTO

ROMA

PAG 84

GRAPPOLO D'ORO

ROMA

PAG 89

NÚ TRATTORIA ITALIANA DAL 1960

ACUTO [FR]

PAG 318

SORA MARIA E ARCANGELO

OLEVANO ROMANO [RM]

PAG 389

BUCCIA

SABAUDIA [LT]

PAG 406

I PREMI

TRE BOTTIGLIE



IL WINEBAR TRIMANI

ROMA

PAG 179

DEL GATTO

ANZIO (RM)

PAG 324

SALUMERIA ROSCIOLI

ROMA

PAG 186

ENOTECA QUATTRO RUOTE

MONTALTO DI CASTRO (VT)

PAG 384

TRE TAVOLE



BACCANO

ROMA

PAG 111

EPIRO

ROMA

PAG 123

DIVINITY TERRACE

DEL THE PANTHEON

ICONIC ROME HOTEL

ROMA

PAG 120

TRE MAPPAMONDI



KOHAKU

ROMA

PAG 152



I PREMI SPECIALI

I CAMPIONI DELLA TRADIZIONE

Amatriciana

BIANCA TRATTORIA

ROMA

PAG 81

Cacio e pepe

**FLAVIO
AL VELAVEVODETTO**

ROMA

PAG 87

Carbonara

GRAPPOLO D'ORO

ROMA

PAG 89

Carciofo alla giudia

PIATTO ROMANO

ROMA

PAG 96

Saltimbocca
alla romana

**ARMANDO
AL PANTHEON**

ROMA

PAG 80

Baccalà alla romana

**DA CESARE
AL CASALETTO**

ROMA

PAG 84

Abbacchio

**SORA MARIA
E ARCANGELO**

OLEVANO ROMANO [RMI]

PAG 389

Maritozzo

PANIFICIO BONCI

ROMA

PAG 257



**PALAZZO
BRANCACCIO**

exclusive experience



Nel cuore della Capitale, a pochi passi dal Colosseo, Palazzo Brancaccio è una residenza storica elegante e raffinata per eventi esclusivi. La maestosità e l'eleganza delle sale ricevimenti custodiscono un prezioso patrimonio di storia, arte e cultura, che unitamente agli arredi regali e alle proposte gourmet d'eccellenza, delizieranno gli occhi e i palati più ricercati. Palazzo Brancaccio è l'esclusiva location al centro di Roma, dedicata a chi vuole rendere unico il proprio evento e vivere, come in una favola, il sogno che diventa realtà.

**EVENTI AZIENDALI • EVENTI PRIVATI • EVENTI CULTURALI
GALA DINNER • LOCATION SET • TASTE & TOUR**



www.palazzobrancaccio.com

Tel. +39 06 4873177  



I PREMI SPECIALI

AMBASCIATORI FONDAZIONE GAMBERO ROSSO

IL SANLORENZO

ROMA

PAG 50

AUTOCTONI CON VISTA

Bellone e Cesanese: due significativi vitigni autoctoni del Lazio.
Dal litorale di Anzio, microclima ideale per le uve di Bellone, alle colline di Olevano e Affile da dove provengono le uve di Cesanese, nascono Anthium e Matidia, pure espressioni del nostro Territorio.



CASALE DEL GIGLIO



I PREMI SPECIALI CASALE DEL GIGLIO

VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

LI SOMARI
TIVOLI (RM)
PAG 419



**LA BIRRA
NATURALE PER VERI
TASTE HUNTERS.**

LA GUSTI QUI:





I PREMI SPECIALI KROMBACHER

LE NOVITÀ DELL'ANNO

LA DIFFERENZA

ROMA
PAG 119

IN FUCINA EDOARDO PAPA

ROMA
PAG 206

NAMELESS BISTROLOGY

ROMA
PAG 131

MARE BISTROT

FIUMICINO (RM)
PAG 353

COME LEGGERE LA GUIDA

RISTORANTI FORCHETTE

I migliori locali sono contraddistinti da una, due o tre **forchette**, a seconda del grado di "eccellenza":

da 75 a 79/100



da 80 a 89/100



da 90 a 100/100



 Indica la sospensione di giudizio: il locale ha aperto i battenti oppure cambiato gestione in chiusura di guida

PUNTEGGI

80 

43 Cucina
14 Cantina
23 Servizio

Il punteggio è espresso in centesimi. I voti prendono in esame cucina, cantina e servizio

I punti a disposizione sono così ripartiti:

50 per la cucina
20 per la cantina
30 per il servizio

TRATTORIE

Le migliori trattorie sono contraddistinte da uno, due o tre **gamberi**, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



WINE BAR

I migliori wine bar sono contraddistinti da uno, due o tre **bottiglie**, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



INTERNAZIONALI

I migliori locali internazionali sono contraddistinti da uno, due o tre **mappamondi**, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



BISTROT

I migliori bistrot sono contraddistinti da uno, due o tre **tavole**, a seconda del grado di "eccellenza":

buono



ottimo



eccellente



FORCHETTE VERDI, GAMBERI VERDI E TAVOLE VERDI

Il simbolo in verde contraddistingue le insegne più attente al tema della sostenibilità



SPECIFICHE

- Chiuso: riposo settimanale
- Coperti: capienza massima del locale all'interno

FASCE DI PREZZO

- € fino a 50 euro
- €€ da 51 a 75 euro
- €€€ da 76 a 120 euro
- €€€€ oltre 121 euro

-  parcheggio
-  garage
-  ristoranti con camere
-  tavoli all'aperto
-  accessibile ai disabili
-  accessibile ai disabili con aiuto
-  menu per celiaci
-  menu per bambini
-  menu o piatti per vegetariani
-  ammessi gli animali di piccola taglia

 nuove segnalazioni

AVVERTENZE

Le informazioni di servizio sono fornite dai proprietari dei vari esercizi. La redazione non è quindi responsabile di eventuali cambiamenti. I numeri telefonici indicati sono quelli che risultavano attivi al 15 ottobre 2024.