

LA REPUBBLICA – Guida ai Ristoranti di Roma - 2010

la Repubblica

RISTORANTI
DI
ROMA

2009
2010

2.800 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

1.100 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 116 ENOTECHES
132 PIZZERIE • 438 BOTTEGHE DEL GUSTO • 100 PUB
93 LOCALI NOTTURNI • BOOK BAR • CATERING • SPESA
BIOLOGICA • NEGOZI GOURMET • SPA CENTRI BENESSERE
AGRITURISMI • BED & BREAKFAST • FATTORIE DOC • CORSI
ITINERARI DEL GUSTO • CIRCOLI SPORTIVI • LOCATION
PER RICEVIMENTI • PRODUTTORI DI VINO E OLIO
RICETTE • ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTA'

PALAZZETTO

NOVITA

CENTRO - SPAGNA

VICOLO DEL BOTTINO 8

www.ilpalazzettoroma.com

☎ 06 699341000

[Tavola 20, J12 - n°456]

Chiuso: lunedì

Ferie: agosto

✂ 80 - ⌚ 22.30

📺 no - 📺 tutte

✳ 串

€ 100 vini esclusi

Bianco e rosso pompeiano, per esaltare il più raffinato classicismo. Specchi e luci, invece, per rendere moderna e giovanile l'atmosfera. Aggiungete, poi, il fascino del luogo: un palazzo del Cinquecento proprio a fianco della scalinata di piazza di Spagna, sulla quale si affacciano anche le poche ed esclusive camere dell'albergo. Ecco il nuovo "Palazzetto", terrazzato ristorante e wine bar che Roberto Wirth, proprietario del locale e del vicino hotel "Hassler", ha appena rimesso a nuovo. Lo chef Vincenzo Di Tuoro ha offerte per tutte le ore e per tutti i gusti. Se vi fermate per un breve lunch, potete trovare, ad esempio: piadina con bresaola, rucola e grana; spaghetti cacio e pepe; tonnarelli alla carbonara; tagliatelle con pomodorini, olive di Gaeta e menta; cotolette di vitello con spinaci freschi al limone; trancio di salmone con melanzane, pomodoro e basilico. Se, invece, vi concedete una tranquilla e raffinata cena, ecco a voi, timballino di melanzane alla parmigiana; duetto di scampi e pancia di maiale con pappa al pomodoro; fettucelle di pistacchi ai ricci di mare. Quindi, trancio di ricciola farcita con ricotta di bufala; gallinella di mare arrostita con peperoni rossi e asparagi; coscia d'agnello ripiena con tortino di patate e puntarelle; filetto di cervo in crosta di pane. Vini in perfetta sintonia.