

# *Eating in Trastevere*

## **Eating in Trastevere | Mangiando a Trastevere**

**Autore:** Paolo Brogi

**Foto dei ristoratori:** Andrea Brogi

**Foto delle ricette:** Franco Mapelli

**Progetto grafico e copertina:** Studio Polpo

Si ringrazia Cristina Bowerman per la foto fornita.

Si ringrazia lo studio Cherry & C. per la location delle riprese dei piatti.

© 2017 Edizioni LSWR\* – All rights reserved

ISBN 978-88-6895-506-9

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without prior written permission from the publisher.

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633. Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail [autorizzazioni@clearedi.org](mailto:autorizzazioni@clearedi.org) e sito web [www.clearedi.org](http://www.clearedi.org).

EDIZIONI  
**LSWR**

Via G. Spadolini 7,

20141 Milano (MI)

Tel. 02 881841

[www.edizionilswr.it](http://www.edizionilswr.it)

Finito di stampare nel mese di maggio 2017 presso "Everprint" Srl., Carugate (MI)

\*Edizioni LSWR is part of LSWR GROUP

PAOLO BROGI

# *Eating in Trastevere*

MANGIANDO A TRASTEVERE

FOTO DI ANDREA BROGI  
E FRANCO MAPELLI

EDIZIONI  
LSWR



# BOOK'S LEGEND

## LEGENDA

### APPETIZERS

ANTIPASTI

### FIRST COURSE

PRIMI PIATTI

### MAIN COURSE

SECONDI PIATTI

### SIDE DISHES

CONTORNI

### DESSERTS

DOLCI



### NUMBER OF PERSONS

NUMERO DI PERSONE



### PREPARATION TIME

TEMPO DI PREPARAZIONE



### EASY

FACILE



### MODERATE

MEDIO



### HARD

DIFFICILE



### VEGETARIAN

VEGETARIANO



### SPICY

PICCANTE

# TABLE OF CONTENTS

## INDICE

- 10 OSTERIA LA GENSOLA**  
*FRESH TUNA TARTARE WITH HORSERADISH SAUCE*  
TARTARE DI TONNO FRESCO CON SALSA DI RAFANO
- 14 L'ANTICA PESA**  
*ROE OF TUNA ON POTATOES WITH YOGURT SAUCE AND FENNEL GEL*  
BOTTARGA DI TONNO SU SCHIACCIATA DI PATATE CON CREMA DI YOGURT E GEL DI FINOCCHIETTO
- 18 GINO 51**  
*TRIPTYCH OF SMALL OCTOPUS, COURGETTE FLOWERS AND "PANELLE"*  
TRITTICO DI MOSCARDINI, FIORI DI ZUCCA E PANELLE
- 22 DA LUCIA**  
*PASTA ALLA GRICIA*  
LA GRICIA
- 26 VIZI CAPITALI**  
*TORTELLI WITH BLACK SQUID INK AND FISH FILLET*  
TORTELLI AL NERO DI SEPPIA CON PESCE SFILETTATO
- 30 TRATTORIA DA TEO**  
*SPAGHETTI WITH MUSSELS AND CLAMS*  
SPAGHETTI CON COZZE E VONGOLE
- 34 DA CARLONE**  
*LA CARBONARA*  
LA CARBONARA
- 38 LE MANI IN PASTA**  
*SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA*  
L'AMATRICIANA
- 42 PIZZERIA AI MARMI**  
*SALT COD SOUP*  
ZUPPA DI BACCALÀ
- 46 PARIS IN TRASTEVERE**  
*MIX FRIED VEGETABLES*  
FRITTO MISTO VEGETALE
- 50 DA OLINDO**  
*STUFFED ROLL UP WITH CHICORY*  
INVOLTINO CON LA CICORIA
- 54 CHECCO ER CARETTIERE**  
*ROMAN OXTAIL STEW*  
CODA ALLA VACCINARA
- 58 DA ENZO**  
*ROMAN STYLE TRIPE WITH PENNYROYAL MINT*  
TRIPPA ALLA ROMANA CON MENTUCCIA

- 62 OSTERIA DER BELLI**  
MAZZANCOLLE WITH ARTICHOKEs  
MAZZANCOLLE COI CARCIOFI
- 66 RIPA 12**  
SEA BASS CARPACCIO  
SPIGOLA AL CARPACCIO
- 70 DA PAOLO**  
SKEWER OF ANCHOVIES  
SPIEDINO DI ALICI
- 74 TAKE SUSHI**  
UME SUSHI  
UME SUSHI
- 78 DAR BUTTERO**  
OSSOBUCO ROMAN STYLE  
OSSOBUCO ALLA ROMANA
- 82 LA TRATTORIA DE GLI AMICI**  
ROMAN STYLE VEAL SCALLOPS  
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
- 86 GLASS HOSTARIA**  
LAMB WITH SUMAC, CARROTS, STILTON AND FENNEL  
AGNELLO AL SUMAC, CAROTE, STILTON E FINOCCHIETTO
- 90 ENOTECA FERRARA**  
DOUBLE COOKED COD WITH PORCINI AND CHANTERELLES  
MERLUZZO D'ALTO MARE A DOPPIA COTTURA CON FUNGHI  
PORCINI E GALLETTI
- 94 SPIRITO DIVINO**  
LEAN PORK MAZIO STYLE  
MAGRO DI MAIALE ALLA MAZIO
- 98 JAIPUR**  
CHICKEN WITH MINT  
POLLO ALLA MENTA
- 102 BIR & FUD**  
PIZZA MARGHERITA WITH BUFFALO MOZZARELLA  
PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA DI BUFALA
- 106 DA CORRADO**  
CHICORY'S PUNTARELLE  
PUNTARELLE
- 110 DA AUGUSTO**  
TIRAMISÙ  
TIRAMISÙ
- 114 TRASTEVERE'S MAP**  
MAPPA DI TRASTEVERE

Trastevere preserves a certain reputation in the world. The clothes hanging on the wire in the middle of the streets, the bridges that join it to "Rome", among the most beautiful of the city. The local people, which are always less do not make it less "trasteverina". The vibrant nightlife. The morning face, with the squares and little squares. The cosmateschi floors and Roman crypts.

Especially the eating places.

Those who lives there, like me who have been here for over forty years, often heard asking: "Do you know a place where you can eat well?". Crucial question followed sometimes by appendix: "Without spending too much?". But is the first question that matters most – especially for families that seem to lean from your lips – and that necessarily requires precise answers (and of course arbitrary).

It is obvious fact that the assessment is something very personal. This book thus seeks to provide some answers. In the neighborhoods, not everything that glitters is gold. And among the new entries there are many places for street food, also excellent, that we don't deal with because the book is dedicated to restaurants and trattorias.

You will find in the following pages a bit of everything, "starred" restaurant and humble tavernas,

sophisticated and important bars next to what remains of the old taverns with their simplified menus, traditional Roman cuisine and intriguing interpretations, Abruzzo and coastal influences beside to ethnic suggestions, places where there is a row, and others where you should book. Of course, you will find great traditional dishes, amatriciana, carbonara, gricia, roll ups, tripe, stir fry mixed vegetables, Roman oxtail stew, baccalà, anchovies...

There is no indication of price, we leave up to you the interpretation of the published proposals. The book follows the trend of the menu, from appetizers to first plates, second plates and the desserts. So a collective menu offered by 26 restaurants and tavernas, chosen in complete autonomy. The excluded places did not go badly, they can apply to the second edition which we hope to do for this little book of simple instructions on the most acceptable way of eating in Trastevere.

Of each described place we tried to offer - in addition to the recipe of the chosen dish - also the history and especially the faces of those who manage it. Smiling faces. And we wish you will enjoy your meal.



Trastevere conserva nel mondo una certa fama. I panni stesi sul filo in mezzo ai vicoli. I ponti che lo uniscono a "Roma", tra i più belli della città. La gente del posto, che è sempre di meno ma non per questo è meno "trasteverina". La movida serale. Il suo volto del mattino, con le piazze e piazzette. I pavimenti cosmateschi e le cripte romane.

Soprattutto i posti in cui mangiare. Chi ci abita, come me che sono qui da oltre quaranta anni, si è sentito spesso chiedere: "Conosce un posto dove si mangia bene?". Domanda cruciale seguita a volte dall'appendice: "Senza spendere troppo?". Ma è soprattutto il primo quesito quello che conta di più - specie per intere famiglie che sembrano pendere dalle tue labbra - e che richiede risposte necessariamente precise (oltre che ovviamente arbitrarie). Va da sé infatti che la valutazione è ovviamente qualcosa di assai personale. E dunque suscettibile di approvazione e consenso così come di critiche e controversie.

Questo libro cerca dunque di offrire qualche risposta. Nel rione i posti in cui mangiare sono ormai centinaia, ne nascono spesso di nuovi, alcuni arrivi sono sospetti per origini e provenienze, non tutto è oro quel che riluce. E tra le new entry ci sono anche molti posti da street food, anche eccellenti, di cui non ci occu-

priamo perché il libro è dedicato a ristoranti e trattorie.

Troverete nelle prossime pagine un po' di tutto, ristoranti "stellati" e umilissime trattorie, locali ricercati e cari accanto a quel che resta delle antiche osterie con i loro menu semplificati, cucine romane tradizionali e rivisitazioni più intriganti, influssi abruzzesi e del litorale accanto alle suggestioni etniche, posti in cui c'è la fila e altri in cui occorre prenotare. Naturalmente troverete i grandi piatti della tradizione, l'amatriciana, la carbonara, la gricia, gli involtini, la trippa, il fritto misto vegetale, la coda alla vaccinara, il baccalà, le alicette...

Non ci sono indicazioni dei prezzi, lasciamo a voi l'interpretazione delle proposte pubblicate. Il libro segue l'andamento dei menù, dagli antipasti ai primi ai secondi al dessert. Un menu collettivo dunque offerto da ventisei ristoranti e trattorie, scelti in totale autonomia. Gli esclusi non se ne abbiano a male, possono candidarsi alla seconda edizione che speriamo di fare per questo libretto di semplici istruzioni sul modo più accettabile di stare a tavola a Trastevere.

Di ogni posto cerchiamo di offrire oltre alla ricetta del piatto scelto anche la storia e soprattutto i volti di chi lo gestisce. Volti sorridenti. E che vi augurano buon appetito.



# OSTERIA LA GENSOLOA

Piazza della Gensola 15  
+39 06 5816312 – 58332758 - 333 7210600  
Opened for lunch and dinner  
Aperto a pranzo e a cena  
[prenotazioni@osterialagensola.it](mailto:prenotazioni@osterialagensola.it)

Gensola means jujube, a plant brought in Italy by the ancient Romans that produced a sweet and aromatic wine with its fermented berries. Jujubes are brown, the tuna is red, the young owner is blonde. It's a triumph of colors that welcomes you into this fish restaurant frequented by aficionados and some familiar faces. La Gensola was originally a Sicilian cuisine managed by two brothers. In 2005 took over the current administration of a family of Roman restaurateurs, the Dordeis, which has two more restaurants in the city, one of which in Trastevere. In the piazza of Gensola there is the daughter Federica, 27 years (in the photo). The Sicilian imprint has remained in a range of dishes to which was added the talent of the young parents, Irene and Claudio. And so here it is from the South and from the islands tuna roe, the tuna cut "licatese style", the fish patties "favignana style", spaghetti with anchovies. The dishes of the Mediterranean are mixed with other inventions such as linguine with shrimps and smoked provola cheese. So, 90% of the menu is seafood. They cannot miss the Roman dishes like carbonara or tripe. The wine cave offers 500 labels.

*Gensola vuol dire giuggiolo, una pianta portata in Italia dagli antichi romani che producevano con le sue bacche fatte fermentare un vino dolce e aromatico. Le giuggiole sono marroni, il tonno è rosso, la giovane proprietaria è bionda. È un trionfo di colori che vi accoglie in questo ristorante di pesce frequentato da aficionados e qualche volto conosciuto. In origine La Gensola era un ritrovo di cucina siciliana gestita da due fratelli. Nel 2005 è subentrata l'attuale conduzione di una famiglia di ristoratori romani, i Dordei, che gestisce altri due esercizi in città di cui uno a Trastevere. In piazza della Gensola c'è la figlia Federica, 27 anni (nella foto). L'impronta siciliana è restata in una serie di piatti a cui si è aggiunto l'estro dei genitori della giovane, Irene e Claudio. E così ecco dal mezzogiorno e dalle isole la bottarga, la tagliata di tonno alla licatese, le polpettine di pesce alla favignanese, gli spaghetti con la colatura di alici. I piatti del Mediterraneo si mischiano con altre invenzioni come le linguine con gamberi e provola affumicata. Insomma il 90% del menu è a base di pesce. Non possono mancare i piatti romani come la carbonara o la trippa. La cantina dei vini vanta 500 etichette.*

# FRESH TUNA TARTARE WITH HORSERADISH SAUCE

TARTARE DI TONNO FRESCO CON SALSA  
DI RAFANO



**TUNA SLICE**  
TRANCIO DI TONNO  
200g

**A QUAIL EGG**  
OVO DI QUAGLIA  
1

**HORSERADISH**  
RAFANO  
220g

**MILK**  
LATTE  
10cc

**TOMATO**  
POMODORO  
1

**CELERY**  
SEDANO  
1 branch  
1 costa

**EXTRA VIRGIN OIL**  
OLIO EXTRA VERGINE

**SALT**  
SALE

**TASTE IT WITH  
A GLASS OF:**  
VINO BIANCO PINOT  
GRIGIO

Take a 200 grams slice of fresh tuna and cut it with a knife into many small pieces. Season the chopped tuna with a little oil and a pinch of salt. Then put it into a mold, such as "coppapasta" and get a beautiful red cylinder on which is putted gently the yolk of a quail egg. Around put some chives. Apart work with horseradish trying to make a sauce by grated and boil it. It should be used some milk for the reduction. For the decoration of the plate use a tomato chopped into cubes and a fresh celery chopped into pieces.

*Prendete un trancio di tonno fresco da 200 gr e tagliatelo "a coltello", in tanti piccoli pezzetti. Condite il tonno sminuzzato con poco olio e un pizzico di sale. Mettetelo poi in uno stampo, come il "coppapasta" rotondo, e ricavate un bel cilindretto rosso sul quale va adagiato il tuorlo di un ovetto di quaglia. Intorno va posizionata un po' di erba cipollina. A parte lavorare il rafano cercando di farne una salsa, grattugiandolo e bollendolo. Per la "riduzione" usare anche un po' di latte. Come guarnizione del piatto utilizzare un bel pomodoro tagliato a cubetti e una costa di sedano fresco fatto a pezzi.*





# L'ANTICA PESA

---

Via Garibaldi 18

+39 06 5809236

Opened only in the evening, closed on Sundays

*Aperto solo a cena, domenica chiuso*

info@anticapesa.it

We start from the insignia: here in the street, which under the Gianicolo today takes the name of via Garibaldi, in '600 there was a papal custom. The custom officer at some point decided to offer also a refreshment area for passing peasants. The idea has developed over time and from the last century, the year 1922, has become the activity of Panella family. Today the dean Pietro watches his two sons who manage the situation, in Rome and abroad. In the kitchen is especially Simone, the chef (in the photo). Assists him a young man from Lampedusa, the cook, Alfonso. They work in the renewal of the Roman tradition. Since 60s the restaurant is also a reference to the most famous faces of the international show. The photos on the walls in the entrance lounge are an exhaustive wall of fame: DiCaprio, Tarantino, Madonna, Johansson... Over there, passing through a low tunnel (be careful with the head), here is a long living room with fireplace and windows with portholes, while outside there is a garden. Passing through the tunnel peeked into the kitchen, the kingdom of tagliolini with butter and anchovies, linguine with clams and courgetti, beef fillet with crudité, egg yolk drops and lemon... there is also a private room for those who do not love the company of other tables.

*Partiamo dall'insegna: qui nella strada, che sotto il Gianicolo prende oggi il nome di via Garibaldi, nel '600 c'era una dogana pontificia. Il doganiere a un certo punto decise di offrire anche un punto di ristoro per i contadini di passaggio. L'idea si è sviluppata nel tempo e dal secolo scorso, anno 1922, è diventata l'attività della famiglia Panella. Oggi il decano Pietro guarda i suoi due figli che dirigono la situazione, a Roma e anche all'estero. In cucina c'è soprattutto Simone, lo chef (nella foto). Lo affianca un giovane di Lampedusa, il cuoco, Alfonso. Si lavora nel rinnovamento della tradizione romana. Dagli anni '60 il ristorante è anche un riferimento per i volti più noti dello spettacolo internazionale. Le foto alle pareti nel salottino d'ingresso sono un'esauriente wall of fame: DiCaprio, Tarantino, Madonna, Scarlett Johansson... Più in là, passati attraverso un cunicolo bassino (attenti alla testa), ecco il lungo salone con caminetto e finestroni a oblò, mentre fuori c'è un giardino. Passando dal cunicolo si sbircia in cucina, regno di tagliolini burro e alici, linguine con vongole e zucchine, filetti di manzo con crudité, gocce di tuorli d'uovo e di limone... C'è anche una saletta riservata, per chi non ama la compagnia degli altri tavoli.*

# ROE OF TUNA ON POTATOES WITH YOGURT SAUCE AND FENNEL GEL

BOTTARGA DI TONNO SU SCHIACCIATA DI PATATE CON CREMA DI YOGURT E GEL DI FINOCCHIETTO



## POTATOES

PATATE  
4

## WATER

ACQUA  
6L

## SALT

SALE FINO  
320g

## LEMON

LIMONE

## LIME

LIME  
1

## FENNEL

FINOCCHIETTO

## AGAR AGAR

5g

## TUNA ROE

BOTTARGA DI TONNO  
15g

## WHITE PEPPER

PEPE BIANCO

## EXTRA VIRGIN OIL

OLIO EXTRA VERGINE

## GOAT YOGURT

YOGURT DI CAPRA  
2 tablespoons  
2 cucchiaini

## TASTE IT WITH A GLASS OF:

VINO BIANCO MALVASIA

Boil 4 potatoes in 6 liters of water with 70 grams of salt per liter (to make the potatoes turgid). Let them cool. Squeeze a lemon and a lime, combine with some peel, let it cool, then filtered them. Boil a sprig of fennel, cool with the liquid with water and ice. Blend it. Combine with agar agar (5 grams for half liter) blending. Here is the fennel gel. Crush coarsely the potatoes, warm up with the juice of lemon and lime, put in a square "coppapasta", above add 15 grams of tuna roe, combine with white pepper, extra virgin olive oil, fennel gel and 2 tablespoons of goat yogurt.

*Bollire 4 patate in 6 litri d'acqua con 70 gr di sale a litro (per rendere le patate turgide). Raffreddare. Spremere un limone e un lime, unirli un po' di buccia, raffreddare, filtrare. Bollire un ciuffo di finocchietto, freddarlo col liquido con acqua e ghiaccio. Frullare. Unire all'agar agar (5 gr ogni mezzo litro) frullando. Ecco il gel di finocchietto. Schiacciare grossolanamente le patate, scaldare col succo di limone e lime, mettere in un "coppapasta" quadrato, sopra aggiungere 15 gr di bottarga di tonno, unirli pepe bianco, olio extra vergine, il gel di finocchietto e 2 cucchiaini di yogurt di capra.*



