

**LAZIO**



**TRE TAZZINE  
e TRE CHICCHI**

**ROMA  
FARO**

**SPAZIO NIKO ROMITO  
BAR E CUCINA**

## ALBANO LAZIALE [RM]

**Sesta****c.so G. Matteotti, 40****tel. 06 9320220****chiuso martedì pomeriggio**

Il richiamo della modernità ha portato quello che nel 1940 era un semplice bar e gelateria aperto dalla signora Sesta a trasformarsi in un locale polifunzionale apprezzato sia dai locali che dalla clientela di passaggio in gita ai Castelli Romani. La produzione di pasticceria è da laboratorio interno, da cui escono ogni mattina cornetti, danesi, sfogliatelle, maritozzi con la panna e ciambelle fritte, per iniziare al meglio la giornata insieme a buoni caffè e cappuccini. Ci si ferma volentieri in pausa pranzo, che offre primi e secondi a base di carne o pesce, durante tutto il giorno ci si può concedere un momento goloso con il gelato e i dolci della casa, l'assortimento è molto ricco. Varietà anche negli sfizi per l'aperitivo e l'apericena, da gustare nella sala interna, nella veranda o nel giardino. L'insegna è un riferimento in zona per l'ampia proposta gluten free.

## ANZIO [RM]

**Bar Malaga****riviera Zanardelli, 71****tel. 06 89273541****chiuso mercoledì**

Al mattino presto, si incontrano i dipendenti del cantiere navale antistante. Sono tra i primi a

beneficiare della buona colazione servita nel locale, con la caffetteria che si apprezza per gli espressi ben estratti, i cappuccini vellutati e i lievitati farciti al momento. Non delude neppure la proposta salata, in particolare i tramezzini (da assaggiare quelli al gorgonzola e radicchio) i panini e i club sandwich, ma la tavola calda offre molto di più, tra piatti espressi e insalate, e garantisce una corroborante pausa per il pranzo. Non è da meno l'aperitivo, con la buona offerta di drink e cocktail, come anche di taglieri e sfizi vari. Un valore aggiunto la dotazione della terrazza esterna e del bel giardino d'inverno.

**Stampeggioni****via Nettunense, 219a****tel. 06 9874585****chiuso lunedì pomeriggio**

Il lungo bancone, con la bella distesa di mignon, macaron e l'angolo riservato alle indimenticabili grandi paste della domenica (dal diplomatico all'aragosta), è la prima cosa che colpisce varcando la soglia di questo bar pasticceria da oltre quarant'anni sulla breccia. E l'assaggio non delude. Remo Stampeggioni è pasticcere serio e preparato, e per rendersene conto basta assaggiare uno dei lievitati da colazione, da lievito madre (cornetti semplici e farciti, danesi, bomboloni), che accompagnano espressi e cappuccini di buona esecuzione.

Goloso il comparto salato, tra rustici, pizzette di sfoglia e di pasta di pane, panzerottini con salame piccante e mozzarella o con prosciutto e formaggio, frittini e panini, perfetti per l'aperitivo o uno spuntino di mezzodi. Non mancano torte classiche e moderne, semifreddi e pasticceria secca.

## APRILIA [LT]



**Caos Caffè**  
via G. Verdi, 24  
tel. 06 9281900

**chiuso sempre aperto**

Da oltre un decennio, Emanuele Tomassi si è votato alla causa della promozione della cultura dello specialty coffee in una realtà inizialmente diffidente verso le novità in fatto di caffetteria. L'ha conquistata con la varietà e la qualità della sua proposta, che si avvale di chicchi provenienti da piantagioni selezionate in Africa, Asia e Sudamerica, poi tostati ad arte. Se dunque il semplice espresso già soddisfa i tradizionalisti con il suo gusto aromatico e persistente, vale la pena provare le estrazioni con V60 e godersi un'appagante colazione sostenuta dai lievitati di buona fattura. L'ottimo caffè aiuta a chiudere in bellezza anche le pause pranzo con il sempre invitante menu del giorno. Si viene qui anche per la pasticceria e per l'aperitivo, quando si assaporano vini, birre e drink ben fatti insieme a gustosi sfizi salati.



**Farm Coffee**  
via M. Aurelio, 22  
**chiuso domenica pomeriggio**  
**e lunedì tutto il giorno**

La specialità della casa sono le colazioni al piatto, tra omelette, uova strapazzate, toast e pancake, ma da Farm Coffee è piacevole fare un salto a ogni ora. L'interno è ampio, curato, l'ambiente caldo e accogliente, la veranda assicura aperitivi e pause caffè spensierate e lo spazio esterno è tutto da vivere durante la bella stagione. Dal reparto caffetteria arrivano espressi, flat white, cappuccini e filtri con i chicchi di Mondì Caffè, equilibrati, dal gusto intenso e persistente. Per colazione ci sono crostate, pain au chocolat, cinnamon roll e croissant, oltre a muffin e banana bread, mentre la sera si possono gustare cocktail con sfiziosi taglieri. Un servizio veloce e professionale e la bella location completano il quadro.

## ARDEA [RM]



**Zest**  
via Laurentina, 25  
tel. 373 8676326  
**chiuso lunedì pomeriggio**

Una rarità nella zona di Ardea, nell'Agro Pontino: una bella pasticceria moderna che al mattino dà il meglio di sé, con caffè tostati in casa da accompagnare a una sfilza di lieviti fragranti, profumati di burro buono e ricchi di

gusto. Da provare il cornetto all'italiana con crema pasticcera, quello bicolore al lampone e la giarella con crema e amarena, ma anche la tortina della nonna e la biscotteria. Buone le torte da credenza e quelle da ricorrenza, mentre per il pranzo della domenica non può mancare un vassoio di mignon, tra classici della tradizione e varianti più moderne. Il locale è arredato con cura, spazioso e sempre pulito anche nelle ore di punta, e gode di un bel dehors dove fermarsi a fare un aperitivo. Seconda apertura prevista per l'autunno 2024 a Pomezia.

### ARICCIA [RM]



**Bamby**  
via delle Cerquette, 3  
tel. 06 9333181

**chiuso sempre aperto**

L'insegna è nota innanzitutto come gelateria artigianale, e conta una folta schiera di affezionati che passano in ogni stagione per un buon cono o una coppetta. Al gelato si affianca una buona produzione di pasticceria, che insieme al valido servizio bar assicura una sosta piacevole a ogni ora. Al mattino, spazio a croissant e lievitati appena sfornati, ma ci si lascia tentare volentieri anche dai mignon e monoporzioni, che accompagnano bene pure l'ora del tè. L'assortimento comprende inoltre torte, crostate e le specialità che si alternano seguendo le

ricorrenze, grandi lievitati compresi. Da ricordare l'attenzione alle proposte "senza", qui infatti si può trovare una vasta offerta di dolci vegani e gluten free. Aperitivo classico, servito anche nel curato spazio esterno.

### CIAMPINO [RM]



**Rinaldi**  
v.le Kennedy, 29  
tel. 333 2993352  
**chiuso sempre aperto**

Il caffè è qui da torrefazione propria, con le miscele selezionate e tostate da Fabrizio Rinaldi che si possono acquistare in confezione nella sede di via Lucrezia Romana 40e, dove gli amanti del genere possono scoprire anche la caffetteria specialty. I cornetti per la colazione, in grande assortimento, sono invece il frutto della grande esperienza della famiglia Rinaldi nella pasticceria e sono realizzati con lievito madre, gustosi e digeribili. E sempre dal forno dell'attività inaugurata 45 anni fa da Giovanni Rinaldi, escono ogni giorno mignon, biscotti, crostate e torte, anche vegani. In estate da provare il gelato, pure in versione su stecco da passeggio. Accogliente veranda all'esterno.

## FIUGGI [FR]



### Gran Caffè Michelangelo

**p.zza Spada, 42**  
**tel. 338 8755129**

**chiuso** sempre aperto

L'insegna, come pure gli arredi, rende omaggio all'artista che, in un suo scritto, documentò un benefico soggiorno nella località termale. Una suggestione in più per chi varca la soglia di questo ampio locale ospitato dallo storico Palazzo Spada, ben suddiviso tra il bar al piano terra, e Tea Room, Lounge Bar e bistrot al piano superiore. La colazione si fa con caffè 100% Arabica estratti sapientemente, cappuccini vellutati e finemente decorati, lievitati in buon assortimento. Varia anche l'offerta di pasticceria, realizzata con materie prime di qualità finemente lavorate. Nella Tea Room si assaporano miscele e infusi di varie provenienze, nel Bar Lounge cocktail di bella fattura, nel bistrot spuntini a base dei migliori prodotti del territorio ciociaro. Bello lo spazio esterno sotto i portici.

## FRASCATI [RM]



### Koru Caffè

**via dell'Olmo, 19**  
**tel. 06 52724286**

**chiuso** lunedì e martedì

Un locale dall'atmosfera rilassata, accogliente, con una piccola

sala interna semplice e ospitale, e uno spazio all'aperto per quando la stagione lo permette. Bar, bistrot ed enoteca, conta su un'offerta frutto di prodotti scelti privilegiando realtà artigiane locali e con occhio attento al mondo del biologico. Ottimi i caffè, anche specialty, proposti in diverse estrazioni, altrettanto buoni i cappuccini (pure in versione vegetale), cui si aggiunge una raffinata selezione di tè e di cioccolato, da cui prendono vita anche brownies e golose ciocolate calde. Si può scegliere da una buona proposta dolce - dai waffle ai pancake, dalle torte agli sfogliati - e non mancano nemmeno panini, taglieri e piatti assemblati con attenzione a gusto, stagionalità e salubrità. Si organizzano incontri e degustazioni. Vendita di caffè in grani e macinato.

## FREGENE [RM]



### Biblos

**v.le Castellammare, 52**  
**tel. 06 86660666**

**chiuso** sempre aperto

Poco distante dalla spiaggia, pur senza vista mare, è un riferimento in zona per una sosta di qualità sia dolce che salata a qualsiasi ora del giorno. In un locale curato e con un piacevole dehors sempre animato nella bella stagione, si parte la mattina con colazioni sostenute da un valido reparto caffetteria e da viennoiserie di accompagnamento, tra sfogliati alle

mele e cornetti, veneziane e krapfen ripieni di una deliziosa crema pasticcera. C'è poi il banco dedicato al gelato artigianale, sia in vaschetta che in versione da passeggio come stecchi e biscotti. Nell'offerta, inoltre, golosità di piccolo e grande formato (dalle moderne monoporzioni alle torte di frolla con frutta) e una proposta salata per un break più o meno rapido o da gustare insieme a un buon drink all'ora dell'aperitivo. Servizio gentile.

## FROSINONE



### Dolcemascolo

**via Madonna  
della Neve, 77  
tel. 0775 270660**

**chiuso sempre aperto**

La fama dei grandi lievitati firmati da Matteo Dolcemascolo ha da tempo varcato i confini regionali. Matteo e il fratello Simone, impegnato nel management, hanno dato nuovo impulso all'attività di famiglia. Un grande laboratorio, sostenibilità a 360°, ricerca sulle materie prime hanno fatto della casa madre di Frosinone e del punto vendita romano (in viale Mazzini, 84) una meta imperdibile. A cominciare dal mattino, quando caffè di alta qualità (hanno abbracciato il mondo degli specialty coffee) affiancano lievitati di eccellenza (maritozzi, cornetti, pain au chocolat, krapfen). Non meno ricca e golosa l'offerta per

uno spuntino o un aperitivo: panini, pizzette, focacce farcite, club sandwich casereccio (con pane integrale al latte), cotto provolone pomodoro e insalata. Il tutto ampiamente supportato da calici di vino, cocktail e birre. In stagione, da provare il gelato. Di livello pure mignon, monoporzioni moderne, dolci delle ricorrenze.



### Papò Cafè

**via Adige, 43  
tel. 0775 487801**

**chiuso sempre aperto**

La versatilità di questo bel locale nel centro della città, moderno ed accogliente, è ben espressa da un menu che declina proposte buone per ogni momento della giornata e per ogni esigenza. Si fa colazione con espressi ben estratti da un blend di Arabica, o gustosi cappuccini, accompagnati da lievitati fragranti variamente farciti con confetture bio, o dalle soffici briochine della pasticceria Poppella. La ricca offerta gastronomica include specialità come i papozzi, tagli di ciabatte cotte a legna dai tanti sfiziosi ripieni, ad esempio polpette al sugo napoletano o polpo verace e patate aromatizzate. I cicchetti della casa si prestano bene al momento dell'aperitivo, quando si può scegliere da una carta che include diverse versioni di Spritz e gin tonic. Piacevole de hors.

## GAETA [LT]



### Bazzanti

p.le Gen. Traniello, 3

tel. 0771 460505

chiuso lunedì;

in estate sempre aperto



A due passi dal porto, è una storica insegna a gestione familiare (oltre cento gli anni di attività, ha aperto i battenti nel 1922) nel cuore della Gaeta medievale, con dehors che guarda il golfo. Ottimi i caffè, estratti a dovere, e sontuosi i cappuccini, che accompagnano lievitati e paste, crostatine alla frutta, bomboloni e sfogliatelle ricche e frolle, tutto ben fatto. Piacevole anche il momento dell'aperitivo (spesso allietato da sottofondo musicale), con cocktail e calici di vino da abbinare a snack, taglieri con prodotti del territorio e varie tipologie di tielle. Sempre sorridente e gentile il servizio.



### Stenta

c.so Italia, 55

tel. 0771 741213

chiuso lunedì;

in estate sempre aperto



Oltre cinquant'anni di attività per il locale della famiglia Stenta, che ha il suo punto di forza in una produzione dolciaria sempre di livello. La storica specialità della casa è la Palleciotta, un bignè ripieno di crema gianduia e nocciole intere e ricoperto di zabaione, disponibile anche in

altre versioni come quella con crema di zabaione e copertura di cioccolato o al pistacchio. Non mancano comunque i grandi classici della pasticceria napoletana e siciliana (babà, sfogliatelle, cannoli siciliani, anche al pistacchio), il gelato, la cioccolateria, torte classiche e belle creazioni personalizzate per le occasioni speciali. Buoni i lievitati da colazione, da accompagnare con espressi ben estratti, da chicchi macinati al momento. Piacevoli gli sfizi salati per l'aperitivo. Altra sede in piazza della Libertà 15.

## ISOLA DEL LIRI [FR]



### Caesars Café

via Borgo

San Domenico, 82

tel. 0776 430050

chiuso sempre aperto



Specialità e vanto della casa sono i cannoli siciliani, realizzati, secondo la filosofia del Caesars, con materie prime selezionate (nello specifico, anche di provenienza dalla Trinacria). Li si può gustare nella versione classica e in alcune golose varianti, ma si può anche comprare online un kit per assemblarli in autonomia. Degno di nota poi il repertorio di dolci di tradizione meridionale (su tutti la pastiera, la cassata, i babà e le brioche col tuppò da farcire con il gelato), e l'assortimento di mignon e torte di stile classico. Per la colazione si può spaziare tra waffle,

pancake e lievitati, da gustare con un caffè o un cappuccino sempre ben preparati. Non mancano proposte salate per uno spuntino, la pausa pranzo (con preparazioni a buffet) o l'aperitivo, che conta su buoni cocktail. Locale ampio e curato, con piacevole spazio all'aperto..

## LATINA



### Cifra dal 1946

**via dell'Agorà, 82**

**tel. 0773 601678**

**chiuso lunedì pomeriggio**

Un locale accogliente, dove trovare una proposta dolce e salata allestita con attenzione ai dettagli. Al mattino, ad affiancare buoni caffè, proposti pure in varianti golose (come quello con biscotto e top di panna a far da coperchio alla tazzina) ci sono lievitati farciti con generosità, dal classico maritozzo al cornetto in versione "cannolo siciliano" con crema di ricotta. La pasticceria si muove sulla stessa linea, tra classici e tocchi di estro, con creazioni di piccolo e grande formato, dai mignon al pokèmisù (tiramisù in stile pokè), dalle torte della tradizione alla burger cake (un formato a metà tra una torta piccola e la monoporzione). Qualche piatto caldo a pranzo e tanti sfizi (tra fritti, rustici, pizzette e taglieri) per un ricco aperitivo, con buoni cocktail, vini blasonati o bollicine francesi. Dehors.



### Gran Caffè Egidio

**fraz. Borgo San Michele**

**via Pontina (s.s. 148)**

**km 80, 300**

**tel. 0773 255640**

**chiuso sempre aperto**

Colazione, pranzo, aperitivo, cena. Davvero un jolly questo poliedrico locale articolato su due piani, situato sulla SS 148, più conosciuta come Pontina. Caffetteria, tavola calda, pizzeria, bistrot e cocktail bar: Roberta e Gianluca Boldreghini mettono sul piatto un'offerta varia e dinamica, in grado di coprire tutto l'arco della giornata. Si comincia a colazione con un bell'assortimento di lievitati, accompagnati da ottimi espressi. La proposta di ristorazione si dipana su più aree (dall'angolo del norcino alla pizzeria, fino alla cucina di mare e terra del bistrot, con menu che cambia spesso, aggiornato sulla pagina fb). Molto apprezzato il momento dell'aperitivo, da godere magari nel roof garden, scandito da ottimi cocktail, vini, birre, tanti gustosi sfizi e taglieri. Personale gentile e preparato.



### Bar Pontesilli

**c.so G. Matteotti, 200**

**tel. 0773 691677**

**chiuso domenica**

Uno storico indirizzo cittadino, da sempre punto di riferimento per una pausa caffè, per la colazione, e da un po' di tempo anche per lo spuntino



di mezzogiorno, con una proposta che spazia dai panini ai tramezzini, dalle insalate ai piatti caldi, pure vegetariani. Prodotti freschi e di qualità sono da sempre il tratto distintivo della casa, attenta anche a selezionare specialità d'autore, come nel caso dei grandi lievitati e delle creazioni in cioccolato disponibili durante le festività. Curata la caffetteria, che propone espressi ben estratti e vellutati cappuccini, ideali da abbinare ai lievitati del mattino. Stuzzichini e cocktail, anche analcolici, per l'aperitivo.

## MINTURNO [LT]



### Morelli

**loc. Scauri**

**via Appia, 768**

**tel. 0771 682656**

**chiuso giovedì**



Storico bar pasticceria di Scauri che, oltre a essere un inossidabile punto di riferimento in zona per le colazioni e l'acquisto di golose prelibatezze, grazie alla sua posizione strategica (siamo sulla via Appia) è una sosta molto battuta da chi è di passaggio da queste parti. Ottimi caffè e cappuccini ben montati fanno da spalla al mattino a una ricca offerta di lievitati, dal maritozzo con la panna ai cornetti, dai krapfen al pain suisse. L'insegna è rinomata per le specialità di tradizione partenopea, tra cui segnaliamo i babà (scioglievoli e dal buon equilibrio alcolico),

e paste (molto golose e abbondantemente farcite le aragoste). Non mancano inoltre torte classiche, della tradizione (come la pastiera) e dolci delle ricorrenze, grandi lievitati compresi. Anche gelato. Ampii spazi per accomodarsi all'interno e tavoli in veranda.

## OSTIA [RM]



### L'Angolo del Caffè

**via Isole Figi 1/3**

**ang. via delle Baleari**

**tel. 06 64670251**

**chiuso domenica**



Il locale esiste dal '98, ma non fatevi ingannare dall'insegna vecchia scuola: questo bar è un vero tesoro nascosto a Ostia, una caffetteria specialty d'autore che offre una vasta scelta di singole origini e blend da diverse torrefazioni italiane e straniere. I fratelli Merella hanno stravolto tutto creando un punto di riferimento per tutti i cultori del buon caffè: l'espresso è preciso, equilibrato e dal profilo aromatico profondo, i cappuccini sono ben fatti, ma per un'esperienza diversa meglio provare il V60. Per colazione, cornetti artigianali farciti in vario modo e dolci realizzati da un'impresa alimentare domestica della zona, mentre a pranzo si trovano bowl con pesce fresco, insalate e altri piatti di gastronomia fredda fatti con ingredienti di qualità.



## La Pâtisserie via delle Baleniere, 71

tel. 06 69758833

**chiuso** sempre aperto  

Un bel locale con ampia veranda, dove fermarsi a sorseggiare una tazza di tè o una buona cioccolata calda insieme a uno dei tanti pasticcini presenti al bancone. Tartellette alla crema, bigné al cioccolato o alla panna, aragoste con crema pasticcera (da provare), ventagli di sfoglia e poi mignon contemporanei, piccole tarte au citron o cubotti di tiramisù. Ce n'è per tutti i gusti in questa pasticceria, che realizza su ordinazione torte per compleanni e ricorrenze davvero ben fatte, equilibrate ed eleganti. Il comparto caffetteria assicura cappuccini cremosi ed espressi di buona fattura, mentre la sera si può optare per un calice di bollicine da sorseggiare con pizzette e bottoncini farciti. Buoni anche i cornetti per la colazione, con impasto all'italiana soffice e ben strutturato.

## RIETI



## F.lli Napoleone via Sant'Agnese, 4b

tel. 0746 203346

**chiuso** lunedì  

È un riferimento imprescindibile in zona per una buona colazione o per un dolce di livello. Nato nel 1975, questo bar e pasticceria a conduzione familiare dall'ambiente elegante

(belle le sale con soffitto a volta e mattoncini a vista), permette di sostare con gusto sin dal mattino tra caffè ben estratti, cappuccini eseguiti con mestiere e una produzione di lievitati (anche senza glutine) ampia e di qualità, tra cornetti, veneziane, danesi, krapfen, comprese creazioni di tendenza come il Cube, il croissant a forma di cubo. La pasticceria, del resto, è il punto di forza dell'insegna, articolata tra ottimi mignon (dai tartufi alle aragostine, dai babà alle cassatine), torte, cioccolateria e i blasonati grandi lievitati. Gelato artigianale da provare. Anche valida proposta salata per un break o un aperitivo.



## Pasticceria Fiori v.le L. Matteucci, 3

tel. 0746 482626

**chiuso** mercoledì 

Gli ambienti ampi e curati, di gusto moderno, invogliano alla sosta in questa solida e affidabile insegna. Nata come pasticceria e divenuta nel corso degli anni anche caffetteria, Fiori lavora a una proposta dolce di qualità, che prende il via al mattino con un invitante assortimento di freschissimi sfogliati (da provare i cornetti con la panna), bombe e veneziane. Non mancano nemmeno croissant salati e altri sfizi, tutto da accompagnare con ottimi espressi, profumati e con una bella crema color nocciola, e cappuccini altrettanto appaganti. Curato il ventaglio

di mignon, pasticceria secca e torte, cui si aggiungono il gelato e le specialità delle ricorrenze (come la pastiera o la galette des rois). Buoni i grandi lievitati, a partire dalla colomba con caramello salato e arancia. Valido l'aperitivo, arricchito da stuzzichini maison.



**Holy Hemp**  
via Micioccoli,  
c/o Centro Commerciale  
La Galleria  
tel. 351 9074691  
chiuso domenica



Nato cinque anni fa come piccolo bar d'autore presso il Mako (mercato agricolo retino), Holy Hemp è diventato un riferimento in zona per la sua ricercata offerta di caffè specialty. Barista, torrefattore e titolare dell'insegna è Marco De Michele - è anche formatore SCA oltre che esperto di Latte Art - il quale, con indefessa passione, estrae in vario modo l'oro nero da lui selezionato e lavorato: dall'espresso al caffè filtro, dalla moka alla napoletana. Nella nuova sede presso il centro commerciale La Galleria, il fronte food si è ampliato: sul versante dolce ci sono lievitati artigianali, mentre su quello salato si spazia tra piadine, toast e qualche piatto per un pasto veloce. Anche selezione brassicola artigianale alla spina e in bottiglia. È in programma l'apertura di una nuova sede nel cuore della città.

## ROMA



**Andreotti**  
via Ostiense, 54b  
tel. 06 5750773  
chiuso sempre aperto



È qui da molto prima che la zona diventasse una vivace area di movida. Aperto nel 1931, Andreotti è un locale di "interesse storico", meta frequentatissima a tutte le ore del giorno. Il locale è accogliente, consente di accomodarsi nella sala interna e ai tavoli su strada, ma in molti si fermano anche al banco, per un buon caffè o un cappuccino ben eseguito. La proposta di lievitati da colazione (anche mini) è continuamente rifornita dal laboratorio, così come il resto della produzione. Si spazia tra friabili croissant, soffici maritozzi, crostatine, oppure si può optare per uno dei tanti mignon esposti nel lungo bancone. Validi l'offerta salata, per un pasto rapido o un aperitivo, tra tramezzini, mini bun, croissant salati, rustici, pizzette e qualche piatto espresso all'ora del pranzo. Gelato artigianale. A chiusura guida apprendiamo che ad agosto 2024 è prevista una ristrutturazione del locale.



**Pasticceria  
Barberini**  
via Marmorata, 41  
tel. 06 57250431

**chiuso sempre aperto**



Sul confine del quartiere Testaccio, con tavoli all'interno e dehors su via Marmorata, è uno storico bar e pasticceria (l'anno di apertura è il 1925), frequentato da turisti ma soprattutto gettonato punto di riferimento per il quartiere, sia per le valide colazioni che per l'offerta dolce, articolata tra mignon, curate crostate e torte, sia classiche che moderne. Il servizio, al lavoro a gran ritmo e senza intoppi anche sotto pressione, permette un veloce ricambio al bancone per una colazione più o meno rapida: caffè da miscela della casa (anche in vendita), con tostatura spinta, validi cappuccini, e soprattutto, ottimi cornetti preparati con lievito madre (per una golosa alternativa si può optare per una monoporzionata). Gradevole la proposta salata per una sosta all'ora dell'aperitivo. Anche gelato artigianale.



**Barnum Café**  
via del Pellegrino, 87  
tel. 06 64760483

**chiuso sempre aperto**



Non fatevi demoralizzare dall'ordinata fila, si tratta di chi aspetta per sedersi ai tavolini interni. Se volete assaggiare uno

degli ottimi caffè selezionati dall'insegna, basta entrare e avvicinarsi al banco: il panorama internazionale degli specialty coffee qui è rappresentato a dovere, con un personale professionale e solerte che cura al cesello tutte le estrazioni, dall'espresso al filtro: si sceglie dalle proposte sulla lavagna o ci si affida all'ottimo blend della casa. In abbinamento burrosi lievitati da colazione (dagli ottimi pain au chocolat al pain suisse), ma anche dolcetti, torte e opzioni salate, per un brunch o per un pranzetto rilassato. Si va dai pancake con frutta fresca all'hummus con avocado, misticanza e pane tostato. Cortesia e sorrisi.



**Le Bon Boulanger**  
via Collalto Sabino, 25  
tel. 06 86216033

**chiuso martedì**



Istituzione della zona, è caffetteria, gastronomia, forno (la pizza bianca è un must), enoteca e tavola calda alimentata dalle tante specialità in vendita. Qui ci si può fermare per un break o un aperitivo, per una pausa con dolci per lo più da forno (ma c'è anche il tiramisù al bicchiere), per un pasto, per fare acquisti o per il take away (dalle preparazioni di cucina alle pizze tonde). L'angolo caffetteria è piccolo ma curato, propone un'offerta di lievitati contenuta ma di valore, dai torchon con crema e gocce di cioccolato a

vari tipi di croissant, dai pain au chocolat ai pain aux raisins, oltre a biscotti e crostatine. Il servizio è attento, cortese e competente, i caffè sono ben estratti, i cappuccini preparati con mestiere, e la tempistica di servizio segue le esigenze della clientela. Anche tavolini su strada.



**Café Merenda**  
**via del Gazometro, 5a**  
**tel. 06 45479738**  
**chiuso lunedì; in estate tutti i pomeriggi escl. sab e dom** 📍 📞

Il posticino del cuore per molti romani è all'ombra del Gazometro, un locale dai toni pastello che cresce con la costanza e l'abnegazione della sua patronne, Chiara Caruso. Le sue torte (su ordinazione) sono belle e buone, il banco della colazione è un invito al peccato, con ottimi lievitati, a partire dai croissant. Da non perdere, secondo disponibilità, i maritozzi farciti, i cinnamon roll, i pain suisse, ma anche cake dall'accento anglosassone e tutto ciò che si avvicenda nel banco, secondo festività (come i super bigné di San Giuseppe). Sul fronte salato golose pizzette e, per il brunch, un menu ampio di ottimi toast con pane fatto in casa: la versione di casa del club sandwich merita più di un assaggio. Cresciuta di livello pure la caffetteria, con specialty coffee selezionati ed estratti con attenzione. Servizio cortese e competente.



**Caffè Doria**  
**via della Gatta, 1**  
**tel. 06 6793805**  
**chiuso lunedì** 📍

Eleganza e raffinatezza sono la cifra di questo caffè in una location esclusiva, all'interno della galleria Doria Pamphili, negli spazi che una volta erano le scuderie della famiglia. Che sia per la colazione, un light lunch, un break pomeridiano o un aperitivo serale, ci si accomoda in una sala arredata con gusto e stile. Dolci e sfogliati sono di indiscussa qualità, forniti dalla pasticceria Le Levain, da abbinare a centrifughe, tè, infusi e una caffetteria che non delude, con due monorigine tra cui scegliere. La carta del food, insieme a ottimi dolci di scuola francese, propone una selezione di piatti semplici ma ben eseguiti, come la chitarrina con caprino e barbabietola o la zuppa di cipolle. Nella bella stagione si può approfittare del bellissimo chiostrò, perfetto pure per un aperitivo con drink classici e squisiti finger food. Servizio professionale e cortese.



**La Casa del Caffè**  
**Tazza d'Oro**  
**al Pantheon**  
**via degli Orfani, 84**  
**tel. 06 6789792**  
**chiuso sempre aperto** 📍 📞

Arrivata al traguardo degli 80 anni di attività, è una delle

caffetterie con torrefazione più famose della Capitale. La posizione centralissima - siamo al Pantheon - ne fa meta fissa per tanti turisti e habitués, che qui possono acquistare il caffè, in ampia scelta, godersi una pausa veloce al bancone oppure più rilassata accomodati ai tavolini. Oltre ai classici espressi e cappuccini, in carta molte varianti, tra cui americani, latte macchiato, shakerati. Gettonatissima tutto l'anno la granita di caffè, che nella versione da passeggio è una vera istituzione per i romani. Non mancano prodotti da forno per la colazione e varie proposte salate come tramezzini e cornetti farciti per spuntini durante la giornata. In vendita anche tazzine, caffettiere, liquori al caffè, chicchi ricoperti di cioccolato, confezioni regalo e altro.



**Casa Manfredi**  
v.le Aventino, 91  
tel. 06 97605892

**chiuso sempre aperto**



Nella sede dove tutto è nato, qui a viale Aventino, l'insegna di Giorgia Proia veleggia sicura, con una caffetteria di ottimo livello, incentrata su caffè specialty in espresso, e un bel banco di pasticceria fresca, dai mignon alle monoporzioni, e ancora sfogliati e lievitati che allietano la colazione, come gli ottimi pain au chocolat, i cornetti fritti, i cestini con frutta fresca. A pranzo, grandi protagonisti i bun sfogliati

salati, e altre specialità come il golosissimo croque madame, sormontato da un uovo fondente. A qualche minuto da qui la nuova sede di Casa Manfredi Teatro (via dei Conciatori 5), laboratorio completamente a vista e una sala ampia e austera, con tavoli e postazioni per lo smart working. Servizio veloce, ma poco empatico.



**Il Catanese**  
via Lucrezio Caro, 14/22  
tel. 06 3208555

**chiuso sempre aperto**



Piccolino ma versatile, è un locale a pochi metri da piazza Cavour che racchiude varie anime, dal bar alla tavola calda, dalla pasticceria alla gelateria, tutto ispirato dalla tradizione gastronomica siciliana. Si passa volentieri fin dal mattino, quando si può dare avvio alla giornata con un buon caffè, magari con latte di mandorla, e accompagnare con un croissant al pistacchio, invitanti sfoglie di mele o ricche mandorlate, ripiene di ricotta e gocce di cioccolato oppure di crema e scorzette d'arancio. Il banco dei dolci è un trionfo di cassate e cassatine, cannoli, paste di mandorla e frutta Martorana, ma anche la proposta salata gioca con le ricette isolane, tra arancini (da provare al pistacchio o alla Norma), cartocciate, il pizzolo siracusano, la schiacciata catanese. Non mancano gelati e granite, da abbinare alle tipiche brioche col tupper.



**Ciampini**  
**p.zza di San Lorenzo**  
**in Lucina, 29**  
**tel. 06 6876606**  
**chiuso sempre aperto**



Forte di una fama guadagnata in oltre settant'anni di attività e di una posizione invidiabile, all'ombra della maestosa Basilica di San Lorenzo in Lucina, da Ciampini il viavai è incessante a ogni ora del giorno. La caffetteria è aperta dal mattino presto, quando è possibile dare il via alla giornata con cornetti e lievitati ben fatti, da accompagnare a un classico espresso, caffè golosi (su tutti il Ciampini, arricchito con cioccolata calda e un ciuffo di panna montata) estratti e centrifughe. Disponibili anche formule breakfast come la "colazione Ciampini" che oltre ai lievitati prevede uova, salumi e pane tostato. Il bistrot è invece una via di mezzo tra un ristorante - dove ordinare insalate e piatti, freddi o caldi - e una pizzeria.



**Con.tro**  
**Contemporary**  
**Bistrot**  
**via dell'Acquedotto**  
**del Peschiera, 156**  
**tel. 06 20976987**  
**chiuso sempre aperto**



Questo bar e bistrot si conferma essere un'eccellente scelta di gusto in qualunque momento della giornata. Si parte al mattino

con la colazione all'italiana in cui croissant, lievitati e sfogliati (consigliato il pain suisse con crema e cioccolato) colorano il bel banco pasticceria. Curate e golose anche le tante monoporzioni che cambiano nel corso dell'anno seguendo le stagioni. Da bere, oltre a buoni infusi, caffè e cappuccini realizzati con cura, da quest'anno si può contare su una carta arricchita da caffè specialty, caffè filtro e una scelta di coffee mixology tra i drink. Parlando di cocktail, bella anche la proposta per l'aperitivo, con drink classici e signature da accompagnare a pizze, fritti e sfogliati salati. Servizio gentile e attento.



**Coromandel**  
**via di Monte Giordano, 60**  
**tel. 06 68802461**  
**chiuso sempre aperto**



Coromandel si trova tra i vicoli che portano a piazza Navona, è un locale curato, arredato con gusto in stile vintage, che intende ricreare l'atmosfera di una raffinata accoglienza domestica e dove è possibile accomodarsi in relax per fare due chiacchiere, leggere il giornale della casa che spiega la filosofia dell'insegna, e gustare le tante buone cose che arrivano dalla cucina. Non è un posto dove prendere un caffè e via (non c'è bancone, solo posti a sedere), l'offerta è infatti strutturata intorno al concept del brunch, disponibile dal mattino al primo pomeriggio

e molto apprezzata da una clientela internazionale. Spazio quindi a croissant, pancake, bagel, toast, hamburger e pastrami, preparazioni a base di uova o di patate. Non mancano valide opzioni vegane. Il giovedì c'è l'aperitivo, e una volta al mese serate a tema. Vendita di oggettistica. Meglio prenotare.



### **Cristalli di Zuccherò** via di Val Tellina, 114

tel. 06 58230323

**chiuso sempre aperto**



Un riferimento in zona Monteverde, questo bar pasticceria accoglie con un locale lindo e curato, con piacevole dehors. La sosta al mattino regala soddisfazioni grazie a un assortimento di lievitati che convince a ogni assaggio, dalle danesi ai buoni croissant, che siano gli integrali al miele o gli speciali, al pistacchio, al tiramisù o con salsa di lampone e frutti di bosco freschi. Si accompagnano con espressi morbidi e strutturati (da un blend a prevalenza Arabica) e cappuccini di bell'equilibrio. Fin dal mattino non manca la scelta salata, tra bottoncini ripieni, pizzette di sfoglia quiche e mini croissant, perfetti pure per uno spuntino. Banchi e vetrine frigo sono sempre riforniti di dolci per ogni occasione, da paste e mignon a pasticceria secca, cioccolato, monoporzioni e torte. Classica l'offerta di aperitivo, servito con chips artigianali e mandorle alla paprika.



### **D'Antoni** via D. Penazzato, 83

tel. 06 2593441

**chiuso sempre aperto**



Nata nel 1974, questa insegna a gestione familiare rappresenta un punto di riferimento in zona. Il locale è spazioso, lindo e ordinato, con posti a sedere all'interno e nello spazio all'aperto. Appena entrati il colpo d'occhio è notevole, con l'ampio bancone e le tante colonne frigo ricolmi delle dolcezze di casa. La colazione del mattino è all'insegna di buoni lievitati di scuola italiana come cornetti, veneziane e maritocchi. Accontenta poi tutti i gusti e le occasioni la ricca gamma di pasticceria secca, mignon, paste, monoporzioni, crostate e torte, perfette per una pausa pomeridiana o l'asporto. Sfiziosi i bocconi salati per un pranzo veloce o per accompagnare un drink all'ora dell'aperitivo. Caffetteria di buona esecuzione. Servizio cortese e veloce.



### **Dolcemascolo** v.le Giuseppe Mazzini, 94

tel. 06 89118542

**chiuso sempre aperto**



Bella novità del 2024 l'arrivo sulla piazza romana, nell'esclusivo quartiere Prati, di Dolcemascolo, rinomata pasticceria frusinate. Il locale è piccolino ma molto curato, l'offerta, dalla colazione all'aperitivo, assicura qualità



e ampia scelta. Nell'ordinato bancone trovano spazio ottimi croissant, pain suisse, girelle, i famosi maritozzi, ma anche biscotteria e piccola pasticceria, dai bigné a mini tiramisù, trancetti pere e cioccolato, tartellette con crema e frutta. La proposta di salati è davvero notevole, squisite le parigine e il pan brioche farcito (da provare con tonno e carciofini), ma anche le pizzette e le mini sfogliatelle, perfette pure per un aperitivo che conta su etichette selezionate con grande attenzione. A pranzo un menu "agricolo" a rotazione settimanale, incentrato su prodotti locali. Bene la caffetteria, a partire dall'espresso. Servizio garbato e professionale.



**Emporio**  
**Sant'Eustachio**  
**via della Maddalena, 35**  
**tel. 06 77251018**  
**chiuso sempre aperto**

Il locale si trova nel cuore del centro, a poca distanza dal fratello maggiore - il Caffè Sant'Eustachio (vedi scheda), vera istituzione capitolina - rispetto al quale gode di un'offerta più ampia e di respiro internazionale. Ci si può infatti fermare non solo per la colazione o una merenda pomeridiana, da accompagnare con cornetti, maritozzi con la panna, cannoli, pasticcotti, brownies e cookies, ma anche

per uno spuntino o la pausa pranzo, grazie alla cospicua scelta di taglieri, panini, club sandwich, insalatone e piatti (con tante proposte vegetariane), dai primi della tradizione alle vellutate, dal salmone con verdure croccanti ai burger. Dal reparto caffetteria, preparazioni classiche o più golose, come i caffè arricchiti con panna, creme, topping vari e ancora frappè, shakerati, mousse e granite.



**Espressamente Illy**  
**via Uffici**  
**del Vicario, 32/33**  
**tel. 06 6991727**  
**chiuso sempre aperto**

Probabilmente uno dei locali illy più ricchi di fascino, sito in una via centralissima e ospitato in un palazzo storico a due passi da Montecitorio. Ad accogliere i clienti, un ambiente di una bellezza senza tempo, con marmi e mosaici a terra, opere contemporanee alle pareti, eleganti sale e un bancone moderno, dove si viene serviti da un personale professionale e cortese. I caffè sono ottimi, preparati con cura e da scegliere tra miscele o ricercate monorigini, parte di una lunga carta di bevande che offre inoltre tante varianti calde e fredde, creme e frappè. All'altezza la proposta food, pensata per una pausa a ogni ora. Sul versante dolce si spazia dai buoni lievitati da colazione a biscotti e dolci, anche in monoporzione, in salato

snack come panini e tramezzini, ma anche insalate gourmet e piatti espressi. Il caffè si può pure acquistare, insieme ad attrezzature e accessori.

## Faro

**VEDI SCHEDA PAG. 362**



## Fischio

**p.le degli Eroi  
tel. 342 1857305**

**chiuso sempre aperto**



Un piccolo chiosco che nel giro di qualche anno si è fatto conoscere e apprezzare grazie a un'offerta ricercata e di qualità, il servizio sorridente e giovane e l'atmosfera informale. Un mix perfetto per una sosta sempre piacevole, al bancone o ai tavolini adiacenti, insieme a un caffè estratto con cura, sia nella miscela base che nelle proposte specialty, che cambiano frequentemente. Si tratta sempre di prodotti selezionati e giustamente valorizzati, magari da abbinare a cornetti o fagottini per una colazione piena di gusto. Non manca qualche proposta salata per la pausa pranzo, mentre in orario serale, spazio ai cocktail, ben realizzati, a birre artigianali e vini naturali alla mescita. Anche qui la selezione è ispirata da una filosofia che punta su prodotti "buoni" ed etici, preferibilmente di piccole aziende del territorio.



## Gastromario

**via Voghera, 10**

**tel. 06 79782584**

**chiuso lunedì e domenica**

Carino, accogliente, ma soprattutto versatile, Gastromario è un locale che cambia d'abito diverse volte nel corso della giornata, mantenendo alta la qualità in ogni sua veste. Pain suisse, croissant, ma anche pane a lievitazione naturale, torte, monoporzioni e ancora dolci delle ricorrenze e grandi lievitati: tutto è firmato dalla brava Valentina De Caro, che non sbaglia un colpo. In linea pure la caffetteria, che ruota intorno a una selezione firmata Mondì Caffè. Sempre intrigante la carta food, che varia in base alla stagionalità ma anche seguendo l'estro dello chef Francesco D'Agostino, che dedica sempre una particolare attenzione alla scelta vegetariana. Servizio e carta dei vini a cura di Simone Romano, professionista della sala di lungo corso.



# TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

**ROMA**

**FARO**

**via Piave, 55**

**tel. 06 42815714**

**chiuso** sempre aperto



Un lavoro in crescita qualitativa costante, fin dagli esordi, nel 2017, quello del team capeggiato da Dario Fociani e Arturo Felicetta. L'impresa nel tempo è cresciuta - in primis dando vita ad Aliena, torrefazione che seleziona caffè specialty nelle zone vocate del pianeta - e Faro è uno dei luoghi in Italia in cui si divulgano a dovere la cultura del caffè e la sua filiera agricola, ma anche in cui si fa informazione sulla sostenibilità delle materie prime, in toto, e dei processi lavorativi che stanno dietro alla gestione di un bar. Il locale di piazza Fiume è sempre affollatissimo - per fermarsi a pranzo, meglio prenotare - ma il personale è cortese e professionale e con il sorriso consiglia i clienti sulle varietà di Arabica in somministrazione e sui metodi di estrazione più adatti per valorizzarle. Al caffè si abbina una proposta homemade di profumati lievitati da colazione, come croissant e maritozzi, ma anche salati come focacce e pizette. Il menu del pranzo riserva ogni giorno piacevoli novità, con piatti freschi, ben fatti e a base di ottimi ingredienti di stagione.



**Giuffrè**  
**Forno & Gelato**  
**v.le di Trastevere, 255**  
**tel. 06 5899616**

**chiuso** sempre aperto

Radici siciliane ma cuore romano, Alessandro Giuffrè porta avanti nel cuore della città la tradizione di famiglia, impegnata nell'arte bianca da oltre cento anni. In questo minuto ma grazioso locale di Trastevere si viene per un'ottima colazione, potendo scegliere tra sfogliati, lievitati e pasticceria freschissima da accompagnare a buoni espressi e una selezione di caffè filtro, french press e infusi. A riprova del legame con la sua terra di origine, Alessandro realizza uno dei gelati al pistacchio tra i più buoni della Capitale, da gustare con la squisita brioche, soffice e profumata. Segnaliamo inoltre i grandi lievitati delle feste.



**Grani**  
**Farine & Caffè**  
**v.le dei Quattro Venti, 152c**  
**tel. 06 45507234**

**chiuso** lunedì e martedì 

Un format contemporaneo, un laboratorio in cui prendono forma valori e cose buone, in uno spazio davvero contenuto, con laboratorio a vista, un piccolo pass che fa sia da banco che da cassa e una manciata di posti a sedere. All'esterno, qualche altro tavolo (da

prenotare), e alla porta una persona dedicata a gestire chi viene e chi va. L'offerta della colazione è tra i punti di forza, grazie alla bontà dei lievitati, in tante foggie e interessanti farciture, molto belli anche da vedere. In salato degni di nota i ricchi tramezzini (con pan brioche), ad esempio con baccalà mantecato, e le bombette salate. Completano il quadro i dolci da forno come carrot cake, banana bread, frangipane alle fragole, il delizioso trancio di fetta al latte. Da bere, oltre agli ottimi espressi, caffè specialty in filtro e V60, e ancora kombucha, flat white, iced latte e tanto altro.



**Gruè**  
**v.le Regina Margherita, 95**  
**tel. 06 8412220**  
**chiuso** lunedì  

Sono già passati dieci anni dall'apertura di Gruè, che ha visto la coppia di talenti Marta Boccanera e Felice Venanzi crescere, maturare, affinarsi fino a rendere l'insegna l'eccellenza che è oggi, meta imperdibile per i cultori di una pasticceria raffinata, tecnicamente perfetta e in costante evoluzione. La proposta non manca mai di interessanti novità, a partire da quelle che vanno ad arricchire il già nutritissimo (ed eccellente) parterre di lievitati da colazione, come ad esempio il gettonato pain suisse, la brioche pistacchio al quadrato, con crema e copertura di pistacchio, o quella

farcita con crema chantilly al profumo di dattero. Novità pure nella caffetteria, con l'introduzione di due caffè specialty. Nella miriade di spunti dolci e salati per una sosta a ogni ora, da non lasciarsi sfuggire il maritozzo con il gelato (anche salato) e i macaron (provateli al gin tonic e allo Spritz). Originali i cocktail a base di gelato shakerato.



### **Caffè Hungaria**

**v.le Liegi, 57**

**tel. 06 49779481**

**chiuso sempre aperto**  

Imponente, con le sue nove vetrine su strada, è il salotto "in" del quartiere, adiacente la vivace piazza Ungheria. Elegante e raffinato, è un luogo dove fermarsi dalla colazione al drink dopocena passando per tutte le pause della giornata. Le dolcezze di casa portano la firma del pasticciere Alessandro Capotosti, autore di una linea di tutto rispetto, dalla viennoiserie (da provare i leggerissimi maritozzi, i croissant bicolori, le bombe e le ciambelle) alle belle monoporzioni, con alcuni "signature" come il profiterole spolverato d'oro e l'elegante meringata. Non mancano opzioni healthy, dalle centrifughe ai salati con pani (realizzati con farine alternative) e farciture vegetali. La cucina, aperta a pranzo e cena, offre una buona proposta di piatti, ma qui la storica e imperdibile specialità

è il leggendario ricchissimo hamburger "completo", una vera goduria.



### **Pasticceria**

### **Caffetteria**

### **Innocenti**

**v.le dei Colli Portuensi, 429**

**tel. 06 65744142**

**chiuso lunedì** 

Un punto di riferimento lungo viale dei Colli Portuensi, un bar pasticceria di quartiere, dove trovare sempre cornetti e pasticcini freschi, ma soprattutto un bellissimo comparto di biscotteria, che nasconde delle vere chicche come le pinolate campane, dolcetti fragranti e delicati arricchiti con tanti pinoli. L'espresso è sempre accompagnato da un cioccolatino e da un servizio elegante e gentile, proprio come nei bar di una volta. Il locale è accogliente e offre anche diverse idee regalo, oltre a torte da ricorrenza, cioccolato artigianale e gelatine di frutta di produzione propria.



### **Le Levain Café**

**via Piave, 8**

**tel. 06 43682011**

**chiuso sempre aperto** 

Novità per l'insegna del noto pasticciere Giuseppe Solfrizzi, che, alla prima sede di Trastevere (in via L. Santini, 22), concentrata su pasticceria

e panificazione, aggiunge questo nuovo indirizzo nel quartiere Sallustiano, che amplia la nota produzione maison di ispirazione francese a un servizio di caffetteria di qualità, con specialty coffee, e di piccola ristorazione. Qui si viene per la colazione, con ottimi croissant, pain au chocolat ed espressi profumati, passando per il pranzo con quiche, insalate, focacce, panini e piatti del giorno, tutto di gran gusto. Il banco del pane è ricco di proposte, con baguette e filoni a lievito madre. Servizio cortese e professionale.



**Linari**  
via N. Zabaglia, 9  
tel. 06 5782358

**chiuso lunedì pomeriggio** 🏠 📺

Il primo bar di Testaccio, rione storico della Roma romantica. Una pasticceria classica con servizio bar che non chiude mai, come spesso accade quando si tratta di un punto di riferimento importante per il quartiere. Il banco pasticceria è un trionfo di quelle che a Roma si chiamano pastarelle, dal diplomatico al bigné alla crema, caratterizzati da buone creme e freschezza. Tra i dolci da colazione le vere regine dell'insegna, le ciambelle e le bombe, ben fritte, soffici e leggere. Mentre nella parte salata, tra panini e tramezzini freschi, spiccano le rinomate pizzette rosse, sfornate a tutte le ore, con o senza mozzarella. Il

caffè ha una buona estrazione e c'è molta attenzione alle varianti vegetali del latte, mantenendo ottima la montatura del cappuccino. Al banco il servizio è sempre gentile.



**Love**  
**Specialty Croissants**  
via Tunisi, 51  
tel. 06 96525119

**chiuso sempre aperto** 📺

Una delle aperture più interessanti del 2023, non solo per il reparto caffetteria di gran livello (tra i chicchi ci sono quelli di Aliena Coffee Roaster, la torrefazione di Faro che ha curato la consulenza), ma anche per l'alta qualità dei lievitati. La colazione perfetta? Un flat white Love, con base espresso doppio (monorigine), e un ottimo pain suisse con crema pasticcera e cioccolato. A conquistare la clientela del quartiere Prati (si trova proprio di fronte al mercato Trionfale) è stato poi il Moon Love, croissant a forma di luna che racchiude tutto il buono del caffè. L'ambiente è raccolto e confortevole, i posti a sedere non sono molti ma il servizio è gentile e attento, e l'attesa (nelle ore di punta è facile dover aspettare) sarà sempre ripagata. La colazione è il punto forte, ma sta prendendo forma anche la pausa pranzo, con focacce a lievitazione naturale, pizzette rosse di sfoglia e panini.



## Luperini

via Val d'Ossola, 54

tel. 06 87182266

**chiuso** lunedì; in estate domenica pomeriggio



Storica insegna, attiva nel quartiere da oltre cinquant'anni, che è un riferimento ben noto e molto frequentato in zona sia per il rito della colazione che per l'acquisto di dolci. Pur senza tavoli interni (ci sono un paio di appoggi, oltre al piccolo banco della caffetteria) e con solo qualche tavolino su strada, Luperini attrae da sempre al mattino per i suoi lievitati (da provare in particolare quelli con la crema), che possono essere accompagnati da caffè validamente estratti e cappuccini sempre ben montati. Sul fronte salato a farla da padrone è il pan brioche, con cui vengono preparati i tramezzini, vero e proprio marchio di fabbrica del locale. Ampio il comparto dolce, tra paste, mignon, biscotti, torte classiche, semifreddi, dolci delle ricorrenze. In stagione c'è anche il gelato.



## MAE

Café Vin et Cuisine

via della Giuliana, 33

tel. 06 98874558

**chiuso** lunedì



Da quattro anni questo bistro con cucina nel quartiere Prati rappresenta un porto sicuro per chi ha voglia di fare una

colazione, ma anche un pranzo o una cena di buona qualità, in un ambiente grazioso e curato. Si parte al mattino con brioche, croissant di scuola francese, pancake e yogurt artigianali da arricchire con frutta fresca e cereali. Tutto da accompagnare con una buona proposta di caffetteria, frutto di un lavoro di selezione e ricerca in fatto di specialty coffee, minuziosamente raccontati. A pranzo e a cena il menu si compone di piatti semplici ma ben realizzati, ai quali viene riservata una particolare cura estetica. Nella bella stagione, da provare i tè freddi fatti in casa. Colorati e abbondanti i taglieri per l'aperitivo, a base di salumi e formaggi artigianali e la buonissima focaccia di Rivisondoli.



## Marigold

via G. da Empoli, 37

tel. 06 87725679

**chiuso** lunedì e martedì



Un'insegna accogliente, che opera con personalità sia sul fronte del caffè che su quello del food. L'oro nero viene selezionato in proprio dalle aree più vocate con un'attenzione e una cura che seguono ogni fase della lavorazione, dalla tostatura all'estrazione (dall'aeropress al V60 alla moka), associata alle diverse monorigini o blend in modo da esaltare al meglio le caratteristiche del chicco. Preparati con maestria pure

cappuccini, flat white, cortado. A colazione l'offerta spazia tra prodotti da forno fatti in casa (dalle torte alle brioche al banana bread, servito con burro homemade), yogurt e uova, mentre a pranzo si può scegliere tra toast e gustosi piatti, realizzati con prodotti bio (sono biologici anche i vini presenti) che cambiano in menu secondo stagione e mercato. Anche pane della casa, preparato con lievito madre. Si chiude alle 15.



### **Marziali 1922**

**via Po, 80**

**tel. 06 43683859**

**chiuso domenica**



Una storica torrefazione che oggi, in un locale moderno e arredato con gusto vintage, lavora a una proposta ampia tra caffetteria, ristorazione, gastronomia (anche il pane, da lievito madre, è homemade). L'espresso Centenario (un 100% Arabica, in alternativa c'è anche un blend con Robusta), dal sapore equilibrato e note acidule, si può accompagnare con buoni lievitati (golosi i cruffin), fette di torta, brownie, crostatine (il servizio al bancone si fa su alti tavoli in marmo, dove l'acqua è self service) oppure il tiramisù in tazzina della casa. Possibilità di fare spuntini (con proposte come le ciabatte ripiene e le pizze farcite) e di gustare piatti caldi dalla cucina all'ora dei pasti. Non mancano portate da "condividere" (dai

taglieri a cestini di pizza) e gustosi suppli (da provare), ottimi pure all'aperitivo. Dehors.



### **Molino**

**via Merulana, 281**

**tel. 06 48905295**

**chiuso sempre aperto**



Bar, bakery e cucina, con vista su Santa Maria Maggiore (qualche tavolino su strada), è un locale dal format in grado di soddisfare le esigenze di una clientela cosmopolita a ogni ora del giorno. Seguendo il lungo bancone, si succedono l'angolo della caffetteria, con validi espressi preparati anche in varianti golose; lo scaffale della frutta, da cui attingere per centrifughe e spremute; il banco del dolce, che espone lievitati in varie fogge e farciture, monoporzioni, muffin, cookies e torte da credenza. Quindi il salato, dalla pizza al taglio - curata nei topping e ripieni - ai fritti e, dietro, lo scaffale del pane. E per chi si accomoda, c'è il menu delle pizze al piatto e quello della cucina, con qualche primo del ricettario romano e nazionale, una lista di polpette, una di insalate e una di hamburger. Cocktail, vini e qualche birra artigianale all'ora dell'aperitivo. Altre tre sedi in città.





## Mondi

**via Flaminia Vecchia, 468**

**tel. 06 3336466**

**chiuso lunedì**



Le lunghe vetrine sempre ben fornite e gli immacolati banconi sono il benvenuto che riserva Mondì, bar pasticceria di lungo corso (è presente dal 1967), dolce punto di riferimento per gli abitanti di Roma nord ma apprezzato anche dai tanti turisti di passaggio a Ponte Milvio. Il repertorio di pasticceria è ampio e copre ogni esigenza, spazia infatti dai lievitati da colazione a mignon, paste, monoporzioni e torte. L'offerta non scontenta di certo gli amanti del salato, che oltre ai famosi bottoncini, dai gustosi ripieni (come rape rosse e formaggio, o pomodori secchi), possono contare su varie proposte per un pranzo veloce o per accompagnare l'aperitivo, da godere anche nel curato dehors. Valida la caffetteria, che sa valorizzare la miscela proveniente dalla torrefazione di famiglia. Completa il quadro l'angolo gelati.



## Bar Monti

**via Urbana, 93**

**tel. 06 4817091**

**chiuso domenica**



Una delle tante belle sorprese che sa regalare il rione Monti: un elegante bistrot che gode anche di uno spazio esterno tra i palazzetti storici. Si comincia al

mattino con una bella selezione di muffin, waffle e lievitati da laboratorio esterno che accompagnano corposi caffè, setosi cappuccini, marocchini e tante altre bevande (anche con latte di soia o di avena). Ricca pure l'offerta a mezzogiorno, che spazia da panini e tramezzini ben farciti ai piatti del giorno puntualmente indicati sulla lavagna (insalate, carpacci, tartare di salmone, ceasar's salad, primi e secondi). Non mancano crostate e torte da forno (anche in versione vegana) e un'ampia scelta di tè. L'aperitivo conta su buoni cocktail, vini al calice, piacevoli stuzzichini. Interessante calendario di concerti e sessioni musicali jazz e pop.



## Necci dal 1924

**via Fanfulla da Lodi, 68**

**tel. 06 97601552**

**chiuso sempre aperto**



Non si può venire al Pigneto senza fare tappa da Necci, istituzione e storico ritrovo romano, che dal 1924 accoglie turisti e locali a tutte le ore. La giornata qui comincia con un espresso avvolgente, aromatico, di una nota torrefazione romana, da accompagnare a cornetti con burro di Normandia golosamente farciti (provate quello alla crema), fagottini al cioccolato, crostate e torte fatte in casa. Anche spremute di frutta, tè freddi e, naturalmente, cappuccini, con

latte freschissimo. Dalla cucina, piatti che omaggiano il territorio, pensati per accontentare tutti con proposte vegetariane e vegane. Perfetto per le belle giornate il giardino esterno, curato e accogliente, dove fermarsi anche per un aperitivo in compagnia, con cocktail ben fatti e finger food sempre godibili.



**Nero Vaniglia**  
c.ne Ostiense, 201  
tel. 06 5780306

**chiuso sempre aperto**



Un riferimento non solo per il quartiere il locale di Giorgia Grillo, che accoglie all'interno con una sala luminosa, il laboratorio a vista e un bancone sempre ricolmo di specialità. Quelle del mattino, innanzitutto, che spaziano dai pain suisse agli immancabili croissant, buoni in ogni versione, compresa quella semplice che ne fa apprezzare appieno la fragranza. Per la pasticceria, insieme ai mignon restano una certezza le torte, e sempre più ci si muove verso dolci a sola base vegetale. Dal servizio bar, espressi ben estratti, una interessante selezione di specialty coffee, tè e infusi. Gradevole l'offerta salata, che per la parte di sandwich e panini è realizzata con i pani fatti in casa. Tra questi segnaliamo il pane nero multicereali e il delizioso panino all'olio con gli spinaci nell'impasto.



**Otaleg**  
v.le dei Quattro Venti, 70  
tel. 338 6515450

**chiuso sempre aperto**



La nuova insegna del rinomato gelatiere Marco Radicioni ha preso vita nell'estate 2023 nel cuore di Monteverde Vecchio, ospitata in un gradevole spazio distribuito su due piani, con annesso un ampio laboratorio. Ovviamente il gelato rimane un must imperdibile, ma anche la caffetteria è di gran livello. La selezione dei chicchi è fatta con la cura che solo un esperto del settore può avere (qui Radicioni si avvale della professionalità di Gianni Olimpo, tra i grandi nomi del mondo specialty nazionale), le estrazioni curate al millimetro, che siano espressi, V60, cold brew. Stessa filosofia per il gelato e i dolci, firmati da Francesca Cogliandro: farine bio, latte e burro freschissimi da un'azienda frusinate, uso intelligente dello zucchero, del tutto assente in alcune preparazioni. Nell'invitante assortimento, ottimi i cornetti all'italiana, le frolle e le torte. Non manca qualche prelibatezza salata per un pranzo veloce.



## Ottimo

### Caffè & Cucina

**v.le dell'Aeronautica, 89**  
**tel. 06 5910872**

**chiuso domenica**



Un bar di quartiere come tanti all'apparenza. A fare la differenza è il suo gestore, Federico Leonardi che a soli 25 anni ha messo su una squadra che gira come un orologio. È grande appassionato di cibo, curioso, con una gran voglia di crescere. Una proposta curata dalla colazione all'aperitivo, basata su ingredienti freschi e piccole grandi attenzioni nei confronti dei clienti. Si comincia al mattino con caffè e cappuccini fatti a dovere e una bella scelta di lieviti di pasticceria; per il pranzo ogni giorno la lavagna racconta un menu diverso con sempre tre alternative fra primi e secondi, senza contare i tantissimi contorni. Non mancano tramezzini, panini e pokè. Si chiude con l'aperitivo, semplice ma curato. Un plauso al bancone sempre pulito e ordinatissimo a qualsiasi ora del giorno.



## Palombini

**p.le K. Adenauer, 12**

**tel. 06 5911700**

**chiuso sempre aperto**



Vera istituzione del quartiere Eur, il caffè Palombini è l'indiscusso punto di ritrovo per i tanti romani che animano la zona nelle ore centrali della

giornata. La colazione, che può essere all'ampio bancone o seduti al tavolo, si fa nello stile italiano più classico quindi cornetti, ma anche dolci di frolla e mignon, tutto da scegliere dalla ricchissima vetrina della pasticceria e da accompagnare a caffè e cappuccini di buon livello. Si passa volentieri anche per una veloce pausa pranzo, magari per un panino o un buon tramezzino, sono sempre freschissimi, oppure per un'insalata, anche di pasta. All'aperitivo si sorseggiano drink classici, da abbinare a pizzette e rustici. Piacevole lo spazio esterno.



## Panella

**via Merulana, 54**

**(ang. I.go Leopardi, 4)**

**tel. 06 4872435**

**chiuso sempre aperto**



Spazioso e luminoso, con un bel dehors che invita a una sosta prolungata nelle belle giornate, Panella è uno storico forno cittadino oggi evoluto in un locale versatile e poliedrico, un riferimento in zona Prati per una sosta a qualunque ora. Fin dal mattino c'è solo l'imbarazzo della scelta: oltre al ricco assortimento di pani, i banchi traboccano di una quantità di dolci per tutti i gusti, dai cornetti e fagottini al cioccolato a ventagli, classici maritozzi, crostatine e la pasticceria, da accompagnare con un cappuccino, una fresca spremuta, espressi e varianti sul

tema, tra cui il goloso caffè con crema allo zabaione. Tanti gli spunti salati, più o meno veloci, come tramezzini, pizza alla pala, uova in varie ricette, fritti, gastronomia e piatti del giorno a ora di pranzo. Degna di nota la proposta gluten free. Buoni drink e sfiziosi stuzzichini per il momento dell'aperitivo.



**Pergamino Caffè**  
**p.zza Risorgimento, 7**  
**tel. 06 89533745**

**chiuso sempre aperto**



Un locale piccolo - compreso e quasi nascosto tra alcuni dei luoghi della ristorazione di quest'angolo di piazza Risorgimento - dove poter trovare una selezione di specialty coffee di tutto rispetto. Il caffè, disponibile anche in vendita, si può gustare sia in espresso (da provare il doppio Costa Rica della casa, prodotto in proprio e fatto tostare da una importante roastery artigianale, ben esaltato anche in forma di flat white) che in varie estrazioni, tra V60, chemex, french press e aeropress. Ottimi i cappuccini, preparati con il latte di un'azienda agricola bio alle porte di Roma. Per consigli e spiegazioni, chiedete, vi saranno dati con generosità. Sul versante food, torte, cookies e pancake homemade (i croissant vengono da fuori) e qualche proposta salata. Solo tavoli su strada.



**Retro Vino e Caffè**  
**via D'Ascanio, 26a**  
**tel. 06 68136310**

**chiuso lunedì**



Situato tra il Pantheon e piazza Navona, Retro Vino e Caffè è l'anticamera di Retrobottega, un prezioso spazio del gusto dall'eleganza informale.

Entrando, troverete in fondo il piccolo banco con la macchina dell'espresso, mentre i caffè in grani, specialty selezionati con cura e tostati in proprio in Brianza (c'è anche un Retro Caffè a Monticello) sono esposti a scaffale e disponibili anche in vendita. Ottimo l'espresso base, un'Arabica del Brasile di buona acidità, facile ma non senza personalità, ma ci si può comunque divertire (c'è pure la cascara) spaziando tra i vari caffè ed estrazioni (dal V60 ad aeropress e chemex). Squisiti i lievitati da colazione (serviti con piccolo tovagliolo di stoffa) e valide proposte salate da forno. Per mangiare, kebab d'autore (Miao Miao Kebab, su via della Stelletta, è l'ultima novità dell'insegna) oppure pranzo e cena nelle sale del ristorante. Bella selezione di vini.



## Rinaldini

**p.zza dei Cinquecento,  
c/o Terrazza Termini  
tel. 06 87809563**

**chiuso sempre aperto**



Sembra quasi un'isola felice nella terrazza della stazione Termini il corner del pasticciare romagnolo Roberto Rinaldini. Mentre tutto intorno si muove velocemente tra un treno in arrivo e uno in partenza, qui ci si rilassa quel tanto che basta sorseggiando un buon caffè e gustando le dolcezze della casa. I croissant convincono, anche nella versione "modaiola" a forma di cubo, in ogni caso ci sarà l'imbarazzo della scelta tra farciture e varianti bigusto della sfogliatura. Da provare anche la pasticceria fresca, a partire dalle belle e golose monoporzioni, e la linea di croissant salati per uno snack veloce, magari da consumare in viaggio. Servizio veloce e spedito, come dev'essere in stazione.



## Rosati

**p.zza del Popolo, 4  
tel. 06 3225859**

**chiuso sempre aperto**



Un fascino senza tempo quello del caffè Rosati, storica insegna affacciata su piazza del Popolo. La posizione strategica e l'eleganza degli arredi ne fanno da sempre una tappa irrinunciabile per i turisti e uno dei set più amati da cinema e televisione. L'offerta è ricca

e completa, a cominciare dal mattino con caffè e cappuccini di qualità da sorseggiare accompagnando con una bella scelta di lievitati. Per una pausa veloce ci sono tramezzini, panini e toast, ma è disponibile pure un servizio di ristorazione con menu alla carta. Bevande calde e fredde, piccola pasticceria, gelatine, cioccolatini e biscotti per la pausa pomeridiana. Suggestivo concedersi un aperitivo, con un cocktail o un calice di vino, seduti ai tavolini che guardano l'obelisco. Anche gelati, capitanati dalla Coppa Rosati. Prezzi in linea con la location.



## Roscioli Caffè

**p.zza B. Cairoli, 16  
tel. 06 89165330**

**chiuso sempre aperto**



In pieno centro, vicino alla celebre Salumeria e all'Antico forno, è uno dei luoghi del gusto in capo alla famiglia Roscioli. Sul fronte caffè si spazia tra un equilibrato monorigine dal Guatemala o una più morbida miscela Arabica, declinati in ottimi espressi, che arrivano in tazza alla giusta temperatura e sempre ??anticipati da un bicchiere d'acqua. Per accompagnare, c'è l'iconico maritozzo (anche mignon), con una panna montata ad arte e zuccherata il giusto, da provare pure nelle versioni salate, con farciture non banali. In alternativa si può optare per un pan gocciole o un croissant dal soave profumo

di burro (francese). Nell'offerta salata, tramezzini, cornetti, mini bun e, a pranzo, piatti della tradizione, club sandwich esplosivi e salumi di prima qualità (il pane è della casa). Sfizioso l'aperitivo, che conta su cocktail ben miscelati. Servizio giovane e preparato. Dehors.



**Sant'Eustachio**  
**p.zza Sant'Eustachio, 82**  
**tel. 06 68802048**

**chiuso sempre aperto**



Storico caffè a due passi dal Pantheon e poco più da Piazza Navona, sempre frequentatissimo, gode di una solida fama che ne ha fatto una delle tappe gastronomiche obbligate per chi visita la Capitale. I migliori chicchi vengono selezionati in giro per il mondo, tostati in proprio e ben valorizzati al bancone, per tazzine che all'assaggio risultano corpose, aromatiche e intense. La specialità della casa è l'iconico Gran caffè, che vanta l'aggiunta di una crema zuccherata dalla ricetta segreta e gelosamente custodita, ma la lista di possibilità è davvero lunga, con tazze e tazzine arricchite da creme di latte, mousse, panna, senza dimenticare gli shakerati, ad accontentare i gusti di tutti sia nei mesi freddi che in quelli più caldi. L'offerta si completa con buone brioche, maritozzi con la panna, bombette alla crema e tante prelibatezze, anche in confezione regalo.



**Santeo**  
**via di San Teodoro, 88**  
**tel. 06 69920945**  
**chiuso lunedì**



In una zona ad alta vocazione turistica (dai tavolini all'aperto si gode di uno scorcio del Circo Massimo) questo bar risalta per gli ambienti curati e una valida offerta, che ruota intorno a prodotti selezionati. I caffè sono cremosi e corposi, insieme a cappuccini ben montati accompagnano a colazione cornetti appena sfornati, fragranti e burrosi, semplici o in vari ripieni, e ancora saccottini, danesi e fazzoletti. Sempre della casa i golosi mignon, mentre monoporzioni, torte, plumcake e i grandi lievitati delle feste sono firmati dal pasticciere padovano Lugi Biasetto. Interessante la gamma di panini e tranci di pizza, da farcire a piacere con salumi affettati al momento, porchetta, latticini o formaggi, e volendo da abbinare a una buona birra. Servizio attento e garbato.



**Sciaccia Caffè 1919**  
**via Fabio Massimo, 80/a**  
**tel. 06 3211580**

**chiuso sempre aperto**



Torrefazione ultracentenaria, fondata nel 1919, Sciaccia è una istituzione, nel quartiere Prati ma non solo. Frequentato a ogni ora, è un locale accogliente, con tavoli interni e all'aperto, e un bel bancone d'epoca, dietro al

quale si muove un personale esperto. Qui gli imperdibili sono il Caffè Eccellente, impreziosito dall'aggiunta di cioccolato calda, e il Cappuccino eccellente, ma soddisfa anche il classico espresso, preparato con attenzione. Varia l'offerta dolce, che oltre a cornetti, bombe, muffin, propone fette di torta, biscotti e pasticcini validi pure per un tè pomeridiano. In salato, tramezzini, bocconcini e pizze farcite accompagnano spuntini e i ricchi aperitivi. Ricca zona shop, dove acquistare il caffè della casa, in grani o macinato, dolciumi e tante altre prelibatezze. Nella seconda sede, in via Sabotino 35, a pranzo anche piatti caldi.



### **Sensorio Coffee Lab** **via Flaminia, 69** **tel. 06 3231436**

**chiuso sempre aperto**

I fratelli Di Lorenzo hanno dato vita al loro sogno: una bella caffetteria di stampo internazionale a pochi passi da Villa Borghese. Cuore dell'offerta è l'oro nero, selezionato e tostato in casa, proposto solo in singole origini che cambiano a rotazione, raccontate con professionalità dalla squadra. Un espresso doppio o un buon filtro sono il modo migliore per scoprire meglio la materia prima, protagonista assoluta del bel locale sui toni dell'acquamarina, con ampio bancone che invita a fermarsi. Da mangiare, dolci

artigianali, croissant firmati Kozman e poi proposte al piatto per il brunch, con pane del forno Roscioli e ingredienti di stagione scelti con cura. Per l'aperitivo, via libera a crostini e bruschette, ma soprattutto all'ampia selezione di vini naturali.



### **Sorelle Giordano** **v.le Giulio Agricola, 129** **tel. 06 71583853**

**chiuso sempre aperto**



Un riferimento nei pressi del Parco degli Acquadotti, per gli orari larghi, l'apertura continuata e una proposta che copre bene tutto l'arco della giornata. Dal laboratorio interno pasticceria classica e moderna di buona fattura, con mignon, torte, dolci delle festività e anche da credenza, tra crostate e plumcake in varie declinazioni. Il banco dei lievitati si riempie, dalle prime ore del mattino, con cornetti (anche da farcire su richiesta), veneziane, girelle, maritozzi con la panna. La caffetteria accompagna a dovere, gli espressi (da miscela Arabica bio) sono estratti con cura, i cappuccini ben montati. Sul versante salato, pizza alla pala in vari gusti, rustici, torte, focacce e un ricco banco di tavola calda che, all'ora di pranzo, si unisce a un menu di piatti espressi. Buona scelta di vini, da acquistare anche a scaffale con olio e biscotteria.



## TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

ROMA

### SPAZIO NIKO ROMITO BAR E CUCINA

p.zza Verdi, 9e

tel. 06 87565008

**chiuso** lunedì mattina e domenica sera



Il quartiere Pinciano da oltre dieci anni può contare su questa sede romana del bar firmato dal poliedrico chef abruzzese Niko Romito. Il locale, che gode anche di una gradevole veranda esterna, offre ristoro in ogni momento della giornata, con una particolare concentrazione di ospiti al mattino e nella pausa pranzo, legata alla grande quantità di uffici e centri direzionali presenti nel quartiere. La colazione è in pieno stile italiano, con eccellenti caffè e cappuccini da abbinare a ottimi croissant, maritozzi e vari profumati dolci da credenza come plumcake e crostate. Si pranza potendo contare su creazioni classiche ben realizzate e di gran gusto, come gli spaghetti con burro e formaggio, e ovviamente le immancabili bombe salate, dalle farciture golose e abbondanti. Degno di nota l'aperitivo, che scorre tra selezionati vini al calice e cocktail classici eseguiti ad arte da abbinare a taglieri di salumi e formaggi, ma anche verdure e pani.





## Teo & Chicca

via G. Vanni, 34

tel. 06 87774432

chiuso lunedì



L'insegna guidata dai fratelli Matteo e Francesca Lambertucci si conferma sempre un valido indirizzo per una sosta o l'acquisto di dolci, classici e di buona qualità. Il primo pasto della giornata qui si fa gustando lievitati di scuola italiana, dai profumati cornetti a maritozzi e girelle, e assaporando prodotti di caffetteria di buona esecuzione. Gli espressi sono estratti con cura e valorizzano il blend di pura Arabica, i cappuccini hanno una crema ben montata, al palato sono cremosi e vellutati. Completa e convincente l'offerta di pasticceria, fresca e secca. Piacevole lo spazio esterno, dove fermarsi per una merenda o in orario di aperitivo, quando, insieme a drink classici, arriva una variopinta selezione di rustici, pizzette e lievitati salati tutti fatti in casa. Cordiale e affabile il servizio.



## Vanni

via Col di Lana, 10

tel. 06 32649012

chiuso sempre aperto



È praticamente impossibile, specie al mattino, non trovare una lunga fila di gente al bancone di questo storico locale, situato in un punto nevralgico del quartiere Prati, a pochi passi dalla sede Rai. Caffetteria, pasticceria e ristorante, offre una proposta ben

consegnata per coprire ogni pausa della giornata, dalla colazione al dopocena. Nell'assortimento dolce, biscotteria e una variegata gamma di lievitati, tra cui soffici fagottini alle mele e gli immancabili maritozzi con panna, tutto da sposare a fresche centrifughe o i classici della caffetteria. Non manca nemmeno una buona scelta salata, valida anche per uno spuntino o per accompagnare un aperitivo, dai panini ai tramezzini, alle rinomate tartine. Per un pasto più strutturato, a pranzo e cena, ci si può affidare all'articolato menu del ristorante pizzeria.



## Vigna Stelluti

I.go Vigna Stelluti, 4

tel. 06 36307838

chiuso sempre aperto



Un locale dove il tempo sembra essersi fermato. Sia gli arredi sia l'offerta sono infatti rimasti agli anni '60, quando questo bar aprì i battenti in una delle più patinate vie dello shopping capitolino. Qui i lievitati della colazione vengono declinati in molte varianti e pure in versione mini, dai classici cornetti (notevoli alla crema) a danesi, pappagioni, fazzoletti, trecce alle mandorle, ma anche i biscottini al burro sono perfetti per accompagnare caffè e cappuccini ben realizzati. Tra i punti di forza c'è l'offerta di gastronomia, che oltre a club sandwich e tramezzini, spicca per i fritti (mozzarella in carrozza su tutti). A pranzo, un menu che cambia ogni giorno, con qualche must come i cannelloni

all'Euclide o i tortellini alla Vigna Stelluti. Qualche attenzione in più nella cura del servizio sarebbe auspicabile.



## Vitti

**p.zza San Lorenzo  
in Lucina, 33  
tel. 06 6876304**

**chiuso sempre aperto**

Per quanto la sala interna sia curata e accogliente, il vero punto di forza di questa centenaria attività nel cuore del centro - a due passi da via del Corso - sono i tanti tavolini del salotto adagiato sulla bella piazza San Lorenzo in Lucina. Qui ci si può concedere una perfetta colazione all'italiana, magari con un buon maritozzo con la panna e un mokaccino, oppure un espresso con aggiunta di Nutella e una spolverata di cocco. Si può pure optare per un'american breakfast, dove protagoniste sono le uova strapazzate o le omelette, o fermarsi per la pausa pranzo - per chi vuole stare leggero ci sono le insalate benessere - o una cena con piatti di cucina romana. Completa l'offerta il gelato artigianale, tradizione di famiglia dal 1898.



**Vivi Bistrot  
p.zza Navona, 2  
tel. 06 683779**

**chiuso lunedì**

Affacciato su piazza Navona, è un bistrot di charme ospitato all'interno di Palazzo Braschi.

È uno dei locali del brand Vivi Bistrot, un concept - con varie sedi in città - che mixa con intelligenza gusto e benessere (certificazione biologica e Benefit Corporation, che attesta gli alti standard dal punto di vista sociale e ambientale). Tutto è biologico, a cominciare dal caffè, che si può accompagnare con croissant, muffin, pain au chocolat, ma anche brownies, cheesecake o crumble vegano di mele. Non mancano nemmeno pancake, biscotti artigianali (pure gluten free) e una buona scelta di centrifughe e smoothies. Per la pausa pranzo e la cena, piatti vegetariani e gluten free, insalate bio, carne plant based, healthy bowl, burger di manzo 100% bio. Piacevoli i cocktail all'aperitivo.



**Walter Musco  
Bompiani  
I.go B. Bompiani, 8  
tel. 06 5124103**

**chiuso sempre aperto**

Un locale luminoso e contemporaneo, che rispecchia appieno la personalità del pasticciere Walter Musco: amante dell'arte, artista e ricercatore, sempre pronto a tirare fuori dal cilindro una qualche magia. E così, ad esempio, nel bancone della colazione, accanto ai "soliti" squisiti lievitati, ripieni di creme fantastiche (nocciola, pistacchio, al latte nel cornetto con impasto al caffè), sono arrivati il cornetto fritto con la crema, il cube roll al cioccolato, il cruffin

con pralinato di noci pecan e altri peccati di gola tutti da scoprire. Di livello la caffetteria, si sceglie tra la miscela base e selezionate monorigini per caffè estratti ad arte, sia in espresso che con aeropress, chemex, V60. Di grande maestria torte, monoporzioni e le creazioni in cioccolato (che trovano massima espressione nelle uova artistiche a Pasqua), mentre tramezzini, panini e una vera pasticceria salata consentono ottimi spuntini. Degna di nota la selezione di Champagne e liquori.

## TARQUINIA [VT]



**Belle Hélène**  
via G. Garibaldi, 12  
tel. 0766 196387  
chiuso giovedì



Francesca Castignani è una delle più brave pasticciere italiane, e per rendersene conto basta varcare la soglia del suo locale. La colazione è una delizia, con gli splendidi lievitati, da lievito madre (pain au chocolat, girelle, croissant con confettura o crema e frutta di stagione, muffin anche senza lattosio) che si sposano benissimo con gli ottimi espressi e cappuccini. Tutta la produzione dolciaria è di alto livello e in costante aggiornamento, spazia dai macaron alle monoporzioni, dalle torte alla biscotteria. In stagione anche uno squisito gelato, da provare - tra le ultime creazioni - il gusto vaniglia con albicocche e mandorle tostate. Ma Belle Hélène è anche salato:

curatissimi i sandwich, i panini e i tramezzini, preparati con pane fatto in casa, salumi di qualità, verdure sottolio. Servizio attento e gentile.

## VITERBO



**Chalet Garbini 1908**  
p.le Gramsci, 2  
tel. 0761 321336  
chiuso sempre aperto



A ridosso della cinta muraria cittadina, situato tra Porta Fiorentina e Pratogiardino (è a cinque minuti dalla stazione ferroviaria), lo Chalet è un locale dove poter sostare a ogni ora del giorno, per una pausa dolce o salata più o meno rapida. Nella bella stagione è possibile sfruttare appieno lo spazio esterno, magari all'ora dell'aperitivo, quando il locale si anima e si brinda con cocktail e calici di vino accompagnati da snack e taglieri di salumi e formaggi. Ma si viene qui anche al mattino, per una colazione con brioche e le buone proposte in arrivo dalla caffetteria, oppure per un pranzo informale, scegliendo tra panini realizzati con pani di diverso tipo, pizza farcita, croissant salati o piadine.



**Caffè Grandori**  
p.zza della Rocca, 32  
tel. 0761 092308  
chiuso sempre aperto



In piazza della Rocca, sotto i portici di Palazzo Grandori - da

cui il nome di questa elegante insegna - un locale che è insieme bar dall'ampio orario di apertura, e ristorante, situato al piano superiore. L'offerta della colazione è alimentata dal laboratorio interno, e spazia tra cornetti farciti, krapfen e croissant cubici da accompagnare a caffè rotondi e avvolgenti o buoni cappuccini, dalla crema di latte montata a dovere. Pranzi e spuntini sono assicurati da piadine, panini e le proposte della cucina, dalle insalate a pokè e piatti di terra e mare, mentre a scandire lo scorrere del pomeriggio ci sono mignon, monoporzioni, crostate, torte e una varia lista di bevande calde e fredde. Nella bella stagione si aggiunge il gelato artigianale. Buoni vini e cocktail all'ora dell'aperitivo (ricca proposta a buffet). Si organizzano serate musicali.



**Caffetteria Max  
Drink - Ciccarelli**  
via Marconi, 79/83  
tel. 0761 306013

**chiuso** in agosto domenica 

Storica insegna del centro, gettonata da una affezionata clientela. Indirizzo valido anche solo per una pausa caffè, è sempre ben preparato, ma si può passare pure per una classica colazione all'italiana con un buon cappuccino da abbinare a lievitati e sfogliati (c'è anche qualche opzione vegana), o nel pomeriggio, accompagnando

la sosta con frolle e mignon. L'offerta in salato comprende proposte di gastronomia fredda (dai panini ai tramezzini ai croissant salati) e qualche semplice e gustoso piatto di giornata. All'ora dell'aperitivo ci si rilassa in compagnia di cocktail di bella fattura, un buon calice o una bollicina (bella la selezione enoica). Ci si può accomodare nella veranda su strada o ai tavoli nella saletta superiore. Il servizio è cortese.



**Tredici Gradi  
Slow Bar**

p.zza del Gesù  
tel. 0761 777474  
**chiuso** in estate  
sempre aperto 

In pieno centro storico, a due passi dal Palazzo dei Papi, un piccolo quanto prezioso locale con suggestivo dehors su piazza del Gesù. L'offerta è misurata e di valore, a partire dalla selezione di materie prime locali, per arrivare alla proposta enoica. Il Tredici Gradi è infatti da sempre un luogo del vino ricercato e apprezzato, un indirizzo dall'atmosfera informale e rilassata (lo "slow" dell'insegna è parte integrante della sua filosofia), dove concedersi un gustoso tagliere o un piatto di giornata insieme a un buon calice (anche buoni consigli) o uno Spritz preparato a dovere. Ci si può fermare anche per un caffè o a colazione, non manca un piccolo assortimento di lievitati. Il servizio è preciso e preparato.