



CHARLIE VINI E CUCINA

via Flaminia, 450
334-8181620
chiuso lunedì

Nell'ultimo nato nel chilometro a più alta densità di locali di Roma già si stenta a entrare nel fine settimana. È vero che la serata la si passa benissimo anche in piedi intorno ai due banconi centrali, però la conquista dei due tavoli con i divanetti permette di apprezzare al meglio vini e piccoli piatti in menu. L'ha aperto Leonardo Sassi, anni 28, che pur avendo respirato aria del forno di famiglia, quello storico del Gianfornaio proprio accanto, prima d'ora aveva studiato economia, fatto un master internazionale e avviato una carriera a Bruxelles.

La progettazione dello spazio l'ha chiesta allo studio di Alessandra Marino che a Roma firma gli spazi più azzeccati e nelle zone giuste, i prodotti li prende soprattutto dall'azienda agricola biologica del papà o da piccole norcinerie, tra Sabina e Umbria, dove vengono fatti a mano fior di latte, burrate al tartufo, salumi accompagnati da vini (70 etichette per ora). Tartare o carpacci di carne o pesce (11/13 euro), crostoni caldi con selezione di verdure sott'olio del Salento oppure filetti di tonno o formaggi in abbinamento a ortaggi (dai 5 agli 8 euro). Ogni sera, una quiche del giorno e un piatto caldo.

Consigliato per

l'aperitivo solo crudi di pesce, crostacci, ostriche e altri frutti di mare con bollicine a 10 euro, una sera a settimana

PRIMA & DOPO

NAMASTEY BISTROT

piazza santa Chiara, 14
06-68135660
chiuso lunedì, domenica aperto fino alle 21 | wi-fi

Una chicca "nascosta" dentro il teatro dei Comici con addirittura una cappella del 1300 all'interno. Aperitivo decisamente in grande stile, servito in bento portati da una maestra di tè. All'interno formaggi della Toscana e salumi dell'agro pontino, alici marinate, con mini muffin salati, shortbread, mini quiche, grissini artigianali, piccole zuppe servite nei classici contenitori da zuppa di miso, in un contrasto molto divertente, oppure un cous cous. In abbinamento vini di piccole cantine. 12 euro.

Da non perdere

nel pomeriggio, pregiatissima selezione di tè in foglia e cioccolate cult sciolte a bagnomaria secondo un'antica tradizione

HOTEL ADRIANO IL BAR

via di Pallacorda, 2
06-68802451
chiuso domenica e lunedì | wi-fi

Il mood più glamour dell'happy hour passa dagli hotel, soprattutto se piccoli, raffinati, nel centro storico come il Locarno e come ora l'Adriano, appunto. Un salotto allargato con ambienti diversi: tra candele e sonorità contemporanee si respira un'aria quasi internazionale in un'atmosfera rilassata. Dalle 19, a 8 o 10 euro, sfila un mix di appetizer home made: cous cous, polpettine, riso al curry con bocconcini di pollo, focaccine alle verdure, crudité e così via.

Da non perdere

il mojito di Davide, barman resident



BEIRUT

DI MIRTA OREGNA



MOMO AT THE SOUKS

Souks Jewellery n. 7
+96-176700407
<http://momorestom.com>

Mourad Mazouz, algerino, classe 1962, è un nome nel mondo del divertimento internazionale: basta citare il leggendario Momo a Londra, meta di vip e stilisti, l'originale appartamento-ristorante Derrière a Parigi o il recente Almaz a Dubai. Ora a Beirut ha inaugurato l'ultima sua invenzione, Momo at the Souks, mega locale immerso nel souk dei gioiellieri cui si accede attraversando una tintoria trasformata in guardaroba, e prendendo un ascensore trasparente che accompagna ai piani superiori, che ospitano un ristorante di raffinata cucina franco-magrebina e un caffè dove si ordinano gli sfiziosi mezzé orientali. Tutto in stile vintage, caldo e colorato, con pezzi di design firmati da Tom Dixon, Ron Arad, Moroso e diversi altri, tutti da scoprire. Il fiore all'occhiello resta però l'ampia terrazza dell'ultimo piano, con un numero di coperti che eguaglia gli interni e un tripudio di piante che la trasforma in un giardino pensile, dove godersi un cocktail condito con la frizzante brezza di Beirut.

Consigliato per

chi ha voglia di vivere la città dall'alto, lontano dalle folle, ma nel luogo più cool del momento