

URBAN

NUMERO 11 MARZO 2014

Walk on the wild side

120 PAGINE • 10,90 € • 100% FOTOGRAFATO IN ITALIA • 100% FOTOGRAFATO IN ITALIA • 100% FOTOGRAFATO IN ITALIA



MOMA PIZZERIA ROMANA

via Calpurnio Fiamma, 40
06-7674717
sempre aperto

Come per le osterie di nuova generazione, quelle ben riuscite, che guardano alla tradizione migliorandola, verrebbe voglia di definirla neo pizzeria questa culla del gusto acqua e farina tutta bianca che fa fare un passo avanti deciso alla pizza romana. Soltanto ingredienti di primissima scelta: farine naturali macinate a pietra, olio extravergine DOP laziale, pomodori Graziella spezzati a mano, fiordilatte dell'Agro Pontino, salumi e formaggi selezionati tra le migliori produzioni di Lazio, Umbria e Toscana. La scelta azzeccata per valutare al meglio la qualità resta la margherita, anzi la "supermargherita" con doppia mozzarella o la margherita "sbagliata" con la bufala. Tra le bianche non perdetevi la Fumè, mozzarella, provola affumicata e speck Alto Adige. Per chi vuole divagare c'è il calzone di scarola, acciughe e olive nere. Se ci si vuole distrarre dalla pizza - realmente la migliore al momento su piazza - gli gnocchi alla Gricia sono fatti di pane. La mozzarella in carrozza è un piccolo tortino di bontà. Quasi vintage il crostino col pane casareccio, mozzarella, burro e alici: un capolavoro. Così come i dolci dietro ai quali c'è uno dei migliori artigiani pasticceri di Roma, Franco Pierini, sempre della famiglia. Spesa tra i 15 e i 20 euro.

Consigliato per
il wurstel prigioniero in crosta di pizza

PRIMA & DOPO

CAFÉ DI RIPETTA

via di Ripetta, 231
06-3231144
sempre aperto | wi-fi

Metti un palazzo seicentesco nel cuore di Roma, a due passi da piazza del Popolo, aggiungi che siamo dentro un ex convento barocco con una suggestiva corte interna piena di verde, vero e ricreato ma comunque ameno, ed ecco che è sicuramente questa la nuova location hip dell'aperitivo di primavera (a 12 euro) nella capitale. Ogni giovedì dj set con Margherita dj e sonorità lounge e chill out: Aperitif into the garden, che prosegue fino alle 23. Costo a buffet di questa serata 15 euro, ma troverete circa 20 pietanze diverse, una sorta di "light dinner" sotto i gazebi, tra salotti e poltrone open air.

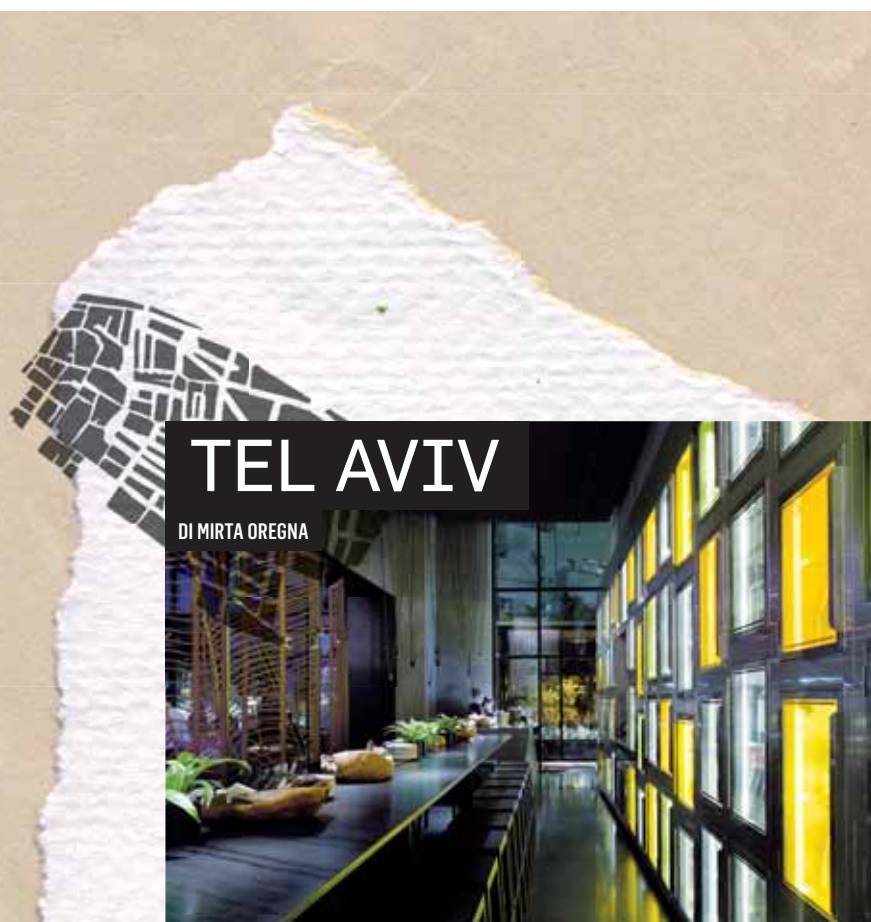
Da non perdere
i cocktail di Roberto Pezzuco, già barman dell'Hassler

KETUMBAR

via Galvani, 24
06-57305338
sempre aperto | wi-fi

Tutta all'insegna di bio la nuova vita del Ketumbar, locale storico delle notti romane sotto i cocchi e le anfore di Monte Testaccio. In questa stagione piacevolissimo il dehor-salottino-libreria esterno, con divanetti tra le piante e i fiori messi dentro vecchie bottiglie e botti d'acqua. L'ape bio (l'aperitivo biologico) del giovedì e della domenica, si differenzia decisamente dai tanti altri locali in zona. Parte alle 19 ma va avanti fino quasi a mezzanotte. 10 euro per un buffet sano e ricchissimo.

Da non perdere
i dolci dell'Ape bio, come il plumcake di kamut con uva zibibbo o uva nera di Corinto



TEL AVIV

DI MIRTA OREGNA

TAIZU

23th Begin Road
www.taizu.co.il

È il numero cinque la chiave simbolica per interpretare il nuovo locale israeliano di asian food firmato dallo studio di architettura Pitsou Kedem e dalle interior designer Sigal Baranowitz e Gali Amit, ulteriore testimone della vivacità notturna di questa città medio-orientale: cinque infatti sono gli elementi dell'antica filosofia cinese (Fuoco, Acqua, Metallo, Legno e Terra) che ritroviamo nella struttura interna e cinque sono i paesi di cui lo chef Yuval Ben Neria reinterpreta con twist contemporaneo lo street food (Cina, Thailandia, Cambogia, Vietnam e India), come la zuppa di granchio rielaborata da un personale assaggio in un mercato di Ho Chi Min City, il polpo affumicato con arachidi tostate, basilico o i calamari tandoori. E cinque sono anche i grandi spazi in cui si divide il locale, che include persino la "stanza dello chef", protetta da una porta a vetri girevole, e una scenografica cantina del vino a vetrate colorate. A completare l'atmosfera asiatica di ultima generazione il pattern delle foglie di banana che si legge inciso sulle pareti portanti in cemento e sulle quinte girevoli, sulle quali si stagliano gli imponenti lampadari disegnati appositamente per loro da Foscarini e Vibia.

Consigliato per
ordinare un Hendricks Masala (cocktail a base di gin, Campari, saké, vermouth rosso e masala tea) ai tavoli di ardesia nera della terrazza protetta da alte piante di lemon-grass, sotto la proverbiale brezza israeliana