



1. Erba Cattiva, nuova apertura romana, ai Parioli, per aperitivi, cene e fine serata con piano bar. 2. È fra le mura di un antico convento, nel pieno centro di Caserta, il Contemporaneo Caffè. 3. Ha appena riaperto, completamente rinnovato, L'Assassino, ristorante e bistrot milanese.

conversare. Per chi vuole cenare: carne, pesce, verdure, frutta fresca, da accostare con cura e creatività. Cucina dedicata a chi vuole scoprire i sapori autentici delle quattro stagioni: i piatti, selezionati dallo chef corso Marc Farellacci, puntano su tradizioni antiche, per offrire gusti sempre nuovi. Il locale, noto ritrovo rossonero degli anni '50 e '60, con la gestione di Maurizio Rossini e Marco Zaretti si apre a una nuova vita con incursioni dal mondo dello sport e dello spettacolo. Altra novità: il valet parking, servizio gratuito di parcheggio e riconsegna delle autovetture.

■ Via Amedei 8, tel. 02.80.56.144, www.ristorantelassassino.it. Orari: 12-15, 18-24 (chiuso lun.). Prezzi: aperitivo da 15 €, pranzo 27 €, cena 50 €. C/credito: tutte. (e.p.)

Soho Fish Bar

GENOVA

Pesce e ambiente minimal. Nel cuore di Genova, nasce il primo fish bar. Un ambiente molto curato, intimo e caldo. I colori dominanti sono il bianco e il nero, sedie in pelle, tavolini in wengè e pareti imbottite in capitano per attutire i suoni. E il pesce è servito in tutte le declinazioni possibili: nei tramezzini, nei toast o negli stuzzichini che accompagnano i cocktail. Ogni drink (15 €) è abbinato al pescato. Ottimo il tropical: ananas, mango, maracuja che viene servito con un assaggio di polpo alla greca. Novità anche sul fronte dei drink, spesso rivisitati a base di champagne; così, per esempio, nei negroni vengono versate le bollicine al posto del gin e assieme al piatto di crudité

viene proposto un cocktail champagne con angostura, zucchero di canna aromatizzato al brandy. E poi ostriche, tartare di gamberi crudi, alici e cannolicchi a volontà. Musica soft, ideale per incontrarsi tête-à-tête e chiacchierare.

■ Via San Vincenzo 95r, tel. 010.57.40.539, www.ristorantesoho.it. Orari: 6-22 (chiuso dom.) Prezzi: aperitivo 15 €. C/credito: tutte. (o.da.)

Erba Cattiva

ROMA

Aperitivo, carbonara o dolci? È una new entry nel panorama capitolino questo piccolo e raccolto locale ai Parioli, dove tra boiserie in legno e divani chester come nel salotto di casa, l'eccentrico proprietario Claudio Crociani propone spritz e mojito dalle 19 in poi. Chi vuole, poi, sale al primo piano in veranda per il dinner preparato dal giovane chef Emiliano Pagnoni, che porta in tavola piatti speciali come gli gnocchi di ricotta, il millefoglie di Parmigiano con polpettine di melanzane e bresaola all'antica, nonché ottima carne alla griglia e piatti romani saporiti come il pollo con i peperoni. Ma il plus è il piano bar, dove chi ama tirare tardi, il giovedì, venerdì e sabato, trova rum d'annata e cocktail preparati dal barman Fabio Orsini, da accompagnare a un semifreddo di croccantino in salsa di cioccolato o a una mousse al mango. Per contorno standard americani e canzoni effetto nostalgia al pianoforte.

■ Via Caroncini 45, tel. 06.80.88.808, www.erbacattiva.com. Orari: 18-1 (chiuso lun.) Prezzi: cocktail 8 €. C/credito: Ae, Mc, Visa. (l.t.)

Contemporaneo Caffè

CASERTA

Bar, caffè, cocktail, vini, ristorante, pizzeria. È il ritrovo più cool del momento. Sarà per la location; ma anche perché qui si può trascorrere l'intera giornata, dalla prima colazione all'after dinner. La location è di grande effetto: un antico chiostro di oltre mille metri quadri con un aranceto arredato come un salotto. Si trova all'interno del cosiddetto Villaggio Torre, uno spazio nato dal recupero dell'antico convento di Sant'Agostino, sulla centrale via Mazzini. Un'oasi in pieno centro. Mura storiche, ma interni di nuovo design. Il locale, nato un anno fa, cambia pelle col passare delle ore: è infatti caffetteria e ristorante di giorno, vineria e lounge bar con angolo dedicato al sushi di sera. Il venerdì e il sabato appuntamento per il rito dell'aperitivo, e poi si tira tardi. La novità di stagione è la pizzeria.

■ Villaggio Torre, Via Mazzini 16, cell. 338.84.38.335, www.contemporaneocaserta.com. Orari: 9-2 (mai chiuso). Prezzi: happy hour, a partire dalle 19, 7 €; aperitivo 10 €; cena da 20 €. C/credito: Mc, Visa. (d.b.s.)

Donatella Bernabò Silorata,
Maria Broletti Dal Lago, Ornella D'Alessio, Elisabetta Paseggini,
Loredana Tartaglia



Altri locali metropolitani su:
<http://viaggi.corriere.it>