

I 5 migliori locali di street food a Roma (FOTO)

La mania dello street food dilaga, e oggi Blog di Lifestyle vi porta a Roma alla scoperta dei cinque migliori locali dove prendere cibo 'di strada'

di **Verdiana Paolucci** - 14 luglio 2015



Credits: streat.it

Da **Milano** a Roma, lo **street food** sta conquistando a poco a poco tutta l'Italia. La formula vincente è il cibo di qualità a prezzi comodi e veloce da preparare. Anche la Capitale si sta muovendo per combattere la crisi con questi street food che conquistano tutti i palati.

Sia che siate dei **romani** che vogliono pranzare con qualcosa di veloce o dei turisti che hanno deciso di visitare la Città Eterna, noi di **Blog di Lifestyle** abbiamo selezionato **cinque**

migliori locali di street food a Roma che dovete provare almeno una volta nella vostra vita.

Openbistrò – Aeroporto di Fiumicino



Credits: dissapore.com

Si parte con il primo street food direttamente dall'aeroporto romano. Lo chef imprenditore, **Antonello Colonna** ha impiantato un orto, due per l'esattezza, dentro l'**aeroporto di Fiumicino**. Inaugurato lo scorso maggio al Terminal 1, al Gate B7, l'**Openbistrò** è aperto tutti i giorni dalle 11 alle 22 e offre buffet di stagione con formula in stile "all you can eat" a 18 euro a persona, bevande escluse. Un motivo come un altro per concedersi un ultimo pasto e un'ultima sigaretta prima del volo.

Pastasciutta – Via delle Grazie, 5



Credits: streatit.com

La forza di questo locale di street food è la **pasta fresca** che viene preparato quotidianamente sul posto in soli 3 minuti. **Pastasciutta**, sito a Borgo Pio a due passi da Castel Sant'Angelo e la Basilica di San Pietro, incanta turisti e residenti che vedono dal vivo lo chef di turno mentre cuoce la pasta. Prezzi bassi al costo di 5 euro per un piatto di pasta di ogni tipo.

Mordi & Vai – Mercato di Via A. Volta, box n° 15



Credits: cibodistrada.it

Il nuovo mercato di Testaccio ospita **Mordi & Vai**, il banco street food gestito dallo chef **Sergio Esposito** che ogni giorno offre tutte le specialità della cucina romanesca, preparate insieme alla moglie, dentro panini oppure in comode vaschette da portare via. Semplicità e tradizione sono le parole chiave di Mordi & Vai.

Supplizio – Via dei Banchi Vecchi, 143



Credits: cibodistrada.it

Avete voglia di fritto misto? Andate da **Supplizio**, sito al centro di Roma. Nel locale street food ci sono due chef d'eccellenza, **Arcangelo Dandini e Lorenzo D'Ettorre**, che sono passati dal cibo gourmet a quello di strada. Dandini, famoso per i suoi supplì, ha pensato bene di dedicare un intero locale a uno dei pilastri del cibo da passeggio: il fritto. Al via quindi a una carrellata di fritti di tutti i generi, tra questi vi consigliamo i supplì, crocchette di patate e polpette di manzo.

Mariolina – Via Panisperna, 222A



Credits: cibodistrada.it

Mariolina, a Monti – quartiere storico capitolino – conquista subito per la sua offerta semplice e golosa: taglieri di salumi e formaggi DOL – anche da acquistare -, polpette di melanzane e carne, sformati di verdure e, ovviamente i ravioli, dato che Mariolina è la prima ravioleria della capitale. I ravioli sono proposti in sei varianti: due di carne, due di pesce, due vegetariani – preparati sul momento da Mauro Secondi, tra i pastai d'eccellenza nel panorama romano. Da provare i Mariolina – ogni mese diversi – e quelli di coniglio e asparagi con pesto di pomodori secchi e pistacchio! Degni di nota anche i più classici ricotta e spinaci o i particolari con baccalà, patate, pomodorini e olive nere infornate. La tecnologica cottura sottovuoto permette che il prodotto si preservi anche in formula take away. Tra le proposte dolci, strudel della casa, frolle, brownies e creme artigianali.



Verdiana Paolucci

Classe '87, linguista, aspirante giornalista, amante del cinema e delle serie tv. Cresciuta a film classici e sport, scrivo da quando sono piccola, e parlo inglese anche nel sonno.



o
