

Viaggio nei ristoranti del litorale. Cominciando, ovviamente, da Fiumicino che è da sempre la meta preferita dei buongustai della capitale e finendo a Nettuno e ad Anzio dove però...

pesce buono

conto che non arrivi alle stelle: ed il risultato è uno dei migliori ristoranti del litorale.

L'eterna rivale di Nettuno, Anzio, per un aspetto sicuramente primeggia, ed è quello del numero e della qualità dei ristoranti. Di Anzio, scegliamo (ma riconosciamo che potrebbero essere di più) due locali. Il primo è **Alceste al Buon Gusto** (p. S. Antonio, 6; tel. 9846744): uno dei grandi, quando si parla di ristoranti di pesce. In cucina c'è ancora la moglie che prepara, e inventa; ma del menu noi preferiamo i piatti saporiti, "quelli di una volta". Meglio poi, se nel menu troviamo qualche pesce azzurro. Una marcia in più rispetto ad altri locali, è data dalla particolare cura nella scelta dei vini, evidenziata nella carta davvero ben organizzata.

Davanti al Comune, sulla piazzetta, si affaccia invece il localino che ha per insegna **Pierino**. Assai piccolo in inverno, d'estate si amplia con i tavoli all'aperto; la cucina è praticamente a vista perché dà sulla strada, ed è quindi possibile ammirare la pulizia e l'organizzazione che vi regnano. Il menu non cambia granché; ma i piatti sono sempre eseguiti magistralmente (assaggiare, per credere, i risotti e i "cuscinetti di alici", vale a dire alici imbottite di mozzarella e fritte) e, volendo spendere un po', si può bere un'ottima bottiglia di vino (qui si spazia dal "Franciacorta-Cà del Bosco" ai vini German).

A Nettuno, invece, andiamo sempre volentieri da Claudio che dirige **L'Archetto**, anche questo posto davanti al palazzo comunale. Lo preferiamo perché, messa in conto la freschezza dei prodotti e la qualità, la cucina si discosta dalla noiosa routine comune alla ristorazione nettunense. Merita considerazione **L'Archetto** anche per l'ottimo servizio e per lo sforzo verso la continua ricerca di un migliore livello della carta dei vini.

immaginare le grigliate, anche se non mancano cuscinetti di vitello, il classico abbacchio alla menta, varietà di scaloppine. Da diverso tempo poi i proprietari si sono decisi ad intraprendere anche "la via del pesce". Che in ogni modo è garantito fresco, e con il quale preparano, ad esempio, un'ottima zuppa. Il menu è concepito in maniera diversa a seconda dei giorni. Gradevoli i dolci, soprattutto le crostate. La lista dei vini è limitata, ma abbastanza soddisfacente; il servizio è di buon livello, grazie a Luigi e a sua moglie Luciana, gestori.

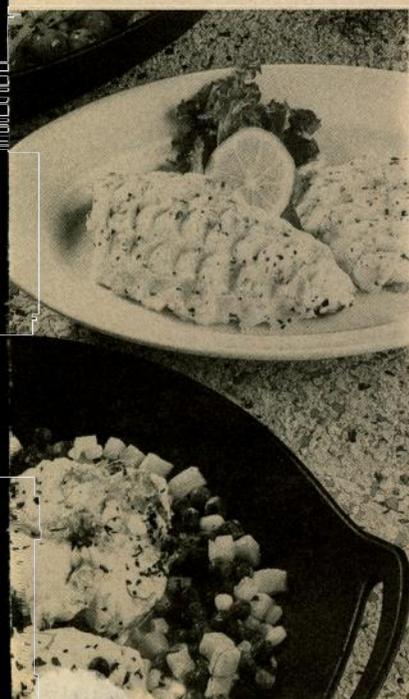
● **IL BISTECCHIERE**, via dei Gigli d'Oro, 2; tel. 6548104. Aperto solo la sera fino a tardi. Carte di credito: American Express; Diners. Chiuso il martedì. Prezzo sulle 50-60 mila lire.

VINO

In ginocchio. C'è sua maestà la Francia

In Borgogna, ed esattamente tra i comuni di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, nasce il più grande vino bianco secco d'Europa e forse del mondo. Di questi comuni le parti delimitate per questo grande vino, sono minime. Si pensi che i vigneti coprono meno di otto ettari. Il sottosuolo è costituito da un calcare molto duro, sulla quale si stende un suolo povero di terra bruna. Nessuno si sogna di mettere in discussione il primato di questo vino, il suo prestigio. È un vino sontuoso e vellutato.

Tutto è ammirevole in questo vino: il suo colore oro pallido, attraversato da un tocco di verde, il suo bouquet soave, il suo incomparabile e ricco sapore. Alessandro Dumas pretendeva che il Montrachet fosse bevuto in ginocchio e a testa scoperta. Come tutti i bianchi di Borgogna, anche questo viene da uve Chardonnay e le grandi annate possono anche conservarsi addirittura per una decina d'anni. Il Montrachet che presentiamo questa settimana ha un colore oro pallido con un accenno al verde; ha un bouquet potente, fine ed estremamente elegante; dal sapore secco, ricco ma con qualche traccia di morbidezza. Si abbina alla perfezione con i crostacei anche salsati e in genere con tutti i piatti di pesce.



A TAVOLA

Una fiorentina da non perdere

A volte si va alla ricerca, nel centro di Roma, di un ristorante che abbia i requisiti dell'eleganza, della qualità e di un buon rapporto qualità/prezzo.

Il più delle volte l'impresa si rivela disperata, e perciò quando si esce dal **Bistecchiere** si ha la sensazione di aver vinto una battaglia. A nostro giudizio, questo ristorante fa parte di quella fascia di locali che potremmo definire "sicuri": dove, cioè, raramente si sbaglia un piatto, il servizio è accorto, l'ambiente elegante.

Certo, non stiamo parlando di alta cucina; ma, come i lettori ben sanno, a volte in questa nostra città è difficile riuscire a ottenere un buon pasto di medio livello.

Come il nome suggerisce, **Il Bistecchiere** è specializzato in carne (e che carne!): Chateaubriand, fiorentina, entrecôte, costata, filetto, haché, vitello, piccione, pollo... Si possono quindi



**AGATA E ROMEO**

via Carlo Alberto 45, tel. 733298 - aperto: per pranzo e cena - si consiglia la prenotazione - carte di credito: American Express, Carta Si, Diners, Visa - prezzo M - chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 13,5/20, 1 cappello**

ALBERTO CIARLA

piazza S. Cosimato, 40; tel. 5818668 - aperto: solo la sera dalle 20,30 fino alle 24,30 - si consiglia la prenotazione - carte di credito: Air Plus, American Express, Diners, Visa, Carta/Si - prezzo L - chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 18/20, 3 cappelli MICHELIN: 1 stella, 2 forchette**

AL FOGHER

via Tevere 13/b, tel. 8417032 - aperto: dalle 12,45 alle 15 e dalle 19,45 alle 23 - si consiglia la prenotazione - carte di credito: American Express, Diners - prezzo E - chiuso la domenica. **MICHELIN: 2 forchette**

ALLA VILLA PAGANINI

vicolo della Fontana, 28; tel. 8840217 - aperto: dalle 12 alle 16 e dalle 20 all'una - carte di credito: Air Plus, American Express, Diners - prezzo M - chiuso il lunedì. **L'ESPRESSO: 12,5/20**

AL MORO

vicolo delle Bollette, 13; tel. 6783495 - aperto: dalle 12,30 alle 15 e dalle 20 alle 23 - si consiglia la prenotazione -

prezzo E - chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 15/20, 2 cappelli, 1 canguro, 1 zuppiera MICHELIN: 1 forchetta**

AL TOCCO

piazza Aurelio, 7; tel. 585274 - aperto per pranzo e cena - carte di credito: American Express, Bank Americard, Carta Si - prezzo M - chiuso il lunedì. **L'ESPRESSO: 13,5/20, 1 cappello**

AL 34

via Mario de' Fiori, 34; tel. 6795091 - aperto: dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 23 - si consiglia la prenotazione - carte di credito: American Express, Diners, Eurocard, Carta/Si - prezzo M - chiuso il lunedì. **L'ESPRESSO: 13/20, 1 cappello MICHELIN: 2 forchette**

AMADEUS

piazza della Rovere 84; tel. 6540147 - aperto: per pranzo e cena - carte di credito: American Express, Bank Americard, Diners, Carta Si - prezzo M - chiuso la domenica

L'ARCHETTO

piazza C. Battisti, 1, Nettuno; tel. 9800354 - aperto per pranzo e cena - carte di credito: American Express, Diners, Carta/Si - prezzo M - chiuso il martedì

ARCHIMEDE

piazza dei Caprettari 63; tel. 6875216 - aperto: dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 23 - carte di credito: Air Plus - prezzo M - chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 12/20**

Questo elenco comprende ristoranti di diverso livello, dislocati in varie zone della città. Per comodità del lettore, ai ristoranti segnalati dalle guide "Espresso" e "Michelin" abbiamo fatto seguire il punteggio che ciascuna guida assegna loro. Per quanto riguarda i prezzi praticati dai diversi locali, data l'inevitabile oscillazione dovuta alla scelta dei piatti o di vini particolari, abbiamo preferito dividerli in quattro classi:

C prezzo contenuto (fino a 30.000 circa)
M prezzo medio (fino a 50.000 circa)
E prezzo elevato (fino a 75.000 circa)
L ristoranti di lusso (oltre le 75.000)

ARTUSIANA

via della Penitenza 7; tel. 6547053 - aperto: dalle 20 all'1,30 - prezzo M - chiuso la domenica e lunedì.

ANDREA

via Sardegna, 26; tel. 493707 - aperto: dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 23 - carte di credito: Air Plus, American Express, Diners, Visa, Carta/Si - prezzo E - chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 17/20, 3 cappelli MICHELIN: 2 forchette**

ANTICA PESA

via Garibaldi, 18; tel. 5809236 - aperto: dalle 12 alle 15 e

dalle 20 alle 23 - si consiglia la prenotazione - carte di credito: American Express, Visa, Carta/Si - prezzo E - chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 12/20**

ARLÙ

Borgo Pio 135, tel. 6868836 - aperto: dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 23 - prezzo C - chiuso il venerdì

BASTIANELLI AL MOLO

via Torre Clementina (Fiumicino) 312; tel. 6440118 - aperto: dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 23 - carte di credito: Air Plus, American Express, Diners, Visa - prezzo L - chiuso il lunedì. **L'ESPRESSO: 16,5/20, 2 cappelli MICHELIN: 2 forchette**

BONNE NOUVELLE

via del Boschetto 73/74; tel. 486781 - aperto: dalle 12,30 alle 15 e dalle 19,30 alle 23 - si consiglia la prenotazione - carte di credito: Air Plus, American Express, Diners, Visa - prezzo E - chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 13/20, 1 cappello MICHELIN: 2 forchette**

IL BISTECCHIERE

via dei Gigli d'Oro, 2; tel. 6548104 - aperto: dalle 20 all'1,30 - carte di credito: American Express, Diners - prezzo M - chiuso il martedì. **L'ESPRESSO: 13,5/20, 1 cappello**

LA CAMPAGNOLA

via Flaminia Vecchia, 863; tel. 3290225 - aperto per pranzo e cena - carte di credito: American Express - prezzo M - chiuso il martedì.

CAMPONESCHI

piazza Farnese, 50; tel. 6874927. Aperto solo la sera fino all'una. Prenotazione consigliata. Carte di credito: Air Plus, American Express; Diners. Prezzo L. chiuso la domenica. **L'ESPRESSO: 15/20, 2 cappelli**

LA CAPANNINA

AL MARE
lungomare Amerigo Vespucci 156; tel. 5622804 - Ostia - aperto a pranzo e cena - carte di credito: American Express, Diners - prezzo M - non effettua riposo settimanale

IL CEPPO

via Panama, 2; tel. 8419696 - 8551379 - aperto: dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 23 - si consiglia la prenotazione - carte di credito: American Express, Diners - prezzo M - chiuso il lunedì. **L'ESPRESSO: 14,5/20, 1 cappello MICHELIN: 2 forchette**

CHECCHINO DAL 1887

via Monte Testaccio, 30; tel. 5746318 - apertura: dalle 12 alle 15 e dalle 20 alle 23 - la sera è necessaria la prenotazione - carte di credito: Air Plus, American Express, Diners, Carta/Si - prezzo E - chiuso la domenica sera e il lunedì. **L'ESPRESSO: 16/20, 2 cappelli e 1 zuppiera**

IL CIGNO

via L. Arbib Pascucci, 27; tel. 3050145 - aperto dalle 12 alle

DA ALFONSO

via Brescia, 23; tel. 858653. Chiuso la domenica. Aperto solo a pranzo. Prezzo: 20 mila lire circa.

AUGUSTARELLO

via G. Branca, 100; tel. 5746585. Chiuso la domenica. Prezzo: 30 mila lire circa.

CANTINA CANTARINI

piazza Sallustio, 12; tel. 485528. Chiuso la domenica. Prezzo: 25-30 mila lire circa.

BELTRAME DA CESARETTO

via della Croce, 21; tel. 6795569. Chiuso il mercoledì. Prezzo: 25 mila lire circa.

TRATTORIA DELLE CORSE

via Appia Nuova, 1256 - Capannelle; tel. 7183224. Chiuso il lunedì. Prezzo: 40 mila lire circa.

GEMMA

via Marghera, 39; tel. 491230. Chiuso il sabato e la domenica a cena. Prezzo: 30 mila lire circa.

FELICE

via Mastro Giorgio, 29; tel. 5746800. Chiuso la domenica. Prezzo: 25 mila lire circa.

DA GINO

vicolo Rosini, 4; tel. 6873434. Chiuso la domenica. Prezzo: 30-35 mila lire.

VECCHIA ROMA DI SEVERINO IL PUGLIESE

viale Manzoni, 52; tel. 735344. Chiuso la domenica. Prezzo: 20 mila lire circa.

TRATTORIA MONTI

via San Vito, 13; tel. 733285. Chiuso il martedì. Prezzo: 35 mila lire circa.

Le Trattorie

TAVOLA D'ORO

via Marianna Dionigi, 37; tel. 312317. Chiuso la domenica. Prezzo: 25-30 mila lire.

LA TAVERNA

via del Banco di Santo Spirito, 58; tel. 6864116. Chiuso il lunedì. Prezzo: 30 mila lire circa.

TRATTORIA FRASCATI

via del Boschetto, 28. Chiuso la domenica. Prezzo: 20 mila lire circa.

GOFFREDO E GINO

via Panisperna, 231; tel.

4740620. Chiuso la domenica. Prezzo: 40 mila lire circa.

MOSCHINO

piazza Benedetto Brin, 5; tel. 5139473. Chiuso la domenica. Prezzo: 30 mila lire circa.

LILLI

via Tor di Nona, 26; tel. 6861916. Chiuso la domenica. Prezzo: 30 mila lire circa.

LA MOLISANA

via Flaminia Vecchia, 804; tel. 3330100. Chiuso il martedì. Prezzo: 30 mila lire circa.

LO SGOBBONE

via dei Podesti, 10; tel. 390798. Chiuso il martedì. Prezzo: 30-35 mila lire.

DA BETTO

via del Savorgnana, 99. Chiuso il giovedì. Prezzo: 20 mila lire circa.

LA CAMPAGNOLA

via Flaminia Vecchia, 863;

tel. 3290225. Chiuso il martedì. Prezzo: 30 mila lire circa.

DA POMMIDORO

piazza Sanniti, 44; tel. 4452692. Chiuso la domenica. Prezzo: 30 mila lire circa.

NOSTARIA CRISCIOTTI

via del Boschetto, 30; tel. 4744770. Chiuso il sabato. Prezzo: 30 mila lire circa.

SETTIMIO ALL'ARANCIO

via dell'Arancio, 50-51; tel. 6876119. Chiuso la domenica. Prezzo: 25-30 mila lire.

LA TAVERNA DEI 40

via Claudia, 24; tel. 736296. Chiuso la domenica. Prezzo: 25 mila lire circa.

IL TESORO

viale delle Province, 136; tel. 425756. Chiuso il martedì. Prezzo: 30 mila lire circa.

Peccati di Gola

a cura di MARCO SANTARELLI

Sole, mare e



Se a Roma il repertorio dei ristoranti di pesce si limita, tutto sommato, a poche insegne, il discorso inverso va fatto per le coste del Lazio, anche se qui ci limiteremo a prendere in esame quelle più vicine alla città. Il posto d'onore va riservato a Fiumicino: per la sua flotta di pescherecci, per la qualità dei ristoranti e per il suo mercato ittico. A Fiumicino, inoltre, vi è un ristorante che per certi versi si può prendere a modello. Parliamo di **Bastianelli al Molo** (via Torre Clementina, 312; tel. 6440118), locale enorme, ma con una cucina organizzata alla perfezione, un servizio di tutto rispetto e una linea gastronomica tra le più alte di Roma e della Regione. E insomma la dimostrazione che non sempre è giusta l'equazione locale grande = cattiva cucina. Famose, in questo locale, sono le insalate, le fritturine, i risotti, i pesci al vino rosso e i dolci preparati personalmente da Mimma Bastianelli, proprietaria e

raffinata pasticciera, nonché sommelier (e la carta dei vini e dei distillati è di tutto rispetto).

Ma, a Fiumicino c'è un altro ristorante meritevole di segnalazione (anzi, per la verità si tro' Madonnella), ed è **L'isola d** (via della Scafa, 166; tel. 6820600). Armando, che ne è il gestore, è riuscito a trasformare questo locale: ha mantenuto, diciamo così, l'atmosfera della trattoria ma evidenziando nei piatti i prodotti di prima qualità. E anche la carta dei vini e dei distillati è molto buona, e, oltre che del menu, si resta soddisfatti anche del conto.

Un'altra realtà è **La Scaletta** (lungo porto Gramsci, 9; tel. 0766 / 24334) a Civitavecchia, che conferma la tendenza diffusa nei buoni ristoranti moderni: attenzione sempre rivolta alle tradizioni, ma con fantasia, ai prodotti freschi e di qualità, a nuovi metodi e accorgimenti di cottura. Un occhio di riguardo per l'ambiente e il servizio, una cura attenta ai vini e un

la ricetta
di
Stain Denis

Ingredienti per 6 persone:

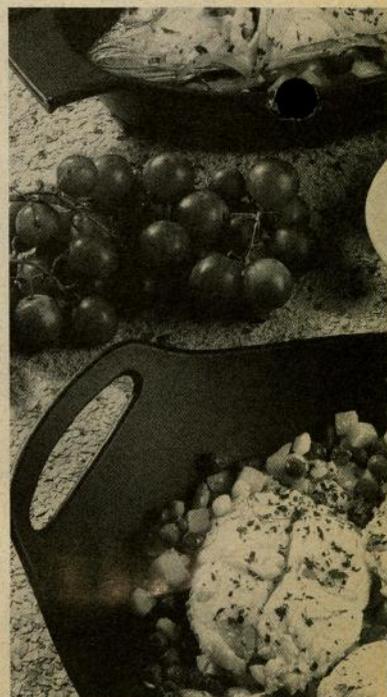
- 3 g. pesse melanzane ughe ed uguali
- 1/2 kg. di gamberetti
- 1/2 kg. di zito o bucatini
- 1 kg. di pomodori da sugo
- zafferano
- basilico
- aglio, olio, sale e peperoncino
- 50 g. di pecorino dolce

Pasta con gamberetti in barchetta

Pelate e svotate dei loro semi i pomodori. Tagliatene la carne a cubetti piccoli 1/2 centimetro. Salateli e lasciateli sgocciolare in uno scolapasta per un'ora. Asciugateli su un canovaccio pulito e metteteli in una grande padella antiaderente con l'olio d'oliva, il basilico, il peperoncino sminuzzato e l'aglio tritato. Lasciate marinare per almeno due ore.

Lavate ed asciugate le melanzane. Tagliatele per il lungo ed incidetene la carne a righe incrociate ogni centimetro senza intaccare la pelle sotto. Salateli e lasciatele rendere la loro acqua per un'oretta e mezza. Accendete il forno. Sciacquate le mezze melanzane ed asciugatele molto bene con la carta da cucina. Con un pennello imbevuto di olio d'oliva spalmate la polpa ed infornate finché saranno cotte e leggermente dorate. Tenetele da parte. Sgusciate i gamberetti e, con la punta di un coltello affilato, levate il budello sabbioso che si trova sulla schiena. Non buttate i gusci con i quali potrete fare un eccellente fumetto per insaporire l'indomani qualsiasi sughetto per un altro piatto di pesce o anche di carne. Tagliate a lamelle sottilissime il pecorino dolce. Fate cuocere la pasta molto al dente e, contemporaneamente, fate bollire nella loro padella e a fuoco vivissimo fino a provocare una leggera emulsione, i cubetti di pomodoro con tutto il loro condimento, aggiungendo lo zafferano. Mettete dentro le code di gamberetti e spegnete immediatamente il fuoco.

Svotate le melanzane tenendo da parte la pelle. Scolate la pasta, conditela con la polpa delle melanzane e riempitene le mezze pelli, formando delle barchette. Versate il sugo di pomodoro e gamberetti sulla pasta e coprite con il pecorino dolce. Portate tutto al forno caldissimo per tre minuti onde far sciogliere il formaggio. Servite ad ogni commensale una barchetta di melanzane ripiene con qualche foglia di basilico per decorazione.



MUSEI GALLERIE

Museo Archeologico Ostiense

Orari: 9-18. Ingresso: L. 4000; gratuito per i minori di 18 anni e gli anziani. Scavi di Ostia Antica, Museo interno 9-13, tel. 5650022.

Musei Capitolini

Orari: 9-13,30; 17-20; domenica 9-13; sabato 20-23. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso: 00. Piazza del Campidoglio, tel. 6782862.

Museo Canonica

Orari: 9-13,30; martedì e giovedì anche 16-19. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso: L. 2000. Viale Canonica 2 (Villa Borghese), tel. 8419533.

Museo della Civiltà Romana

Orari: 9-13,30; domenica 9-13; giovedì anche 16-19. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso: L. 5000; ridotto 3.000. Piazza G. Agnelli 10, tel. 5926135.

Museo delle Mura

Orari: 9-13,30; martedì, giovedì e sabato anche 16-19; domenica 9-13. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso: L. 3000; ridotto 1200. Porta S. Sebastiano 18, tel. 7575284.

Museo di San Pancrazio

Orari: 8-12; 16-19. Ingresso: gratuito. Piazza S. Pancrazio 5/d, tel. 5810458.

Museo Storico della

torizzazione tare

Orari: 9-12; 14-16. Giorni di chiusura: sabato e domenica. Ingresso: gratuito. Viale dell'Esercito 86, tel. 5011885.

Museo Storico dell'Arma dei Carabinieri

Orari: 8,30-12,30. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso:

gratuito. Piazza Risorgimento 46, tel. 6896696.

Museo delle Navi

Orari: 9-13. Ingresso: gratuito. Via A. Guidoni 37-Fiumicino, zona aeroporto, tel. 6011089.

Museo Storico dell'Arte Sanitaria

Visita solo su richiesta. Lungotevere in Sassa-Ospedale S. Spirito, tel. 650901.

Museo Nazionale Preistorico Etnografico L. Pigorini

Orari: 9-14; domenica 9-13. Ingresso: L. 3000; gratuito per i minori di 18 anni e gli anziani. Piazza Marconi 14, tel. 5910702.

Museo dell'Energia Elettrica

Orari: 9-13; 16-20. Ingresso: gratuito. Piazza Elio Rufino (Fiera di Roma), tel. 5141686.

Museo Civico di Zoologia

Orari: 9-13; 14,30-18,00. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso: L. 5000; accesso dal Giardino Zoologico. Viale del Giardino Zoologico, tel. 3216586.

Museo Storico della Guardia di Finanza

Orari: 9-13. Giorno di chiusura: domenica. Ingresso: gratuito. Piazza Armellini 20, tel. 428841.

Museo Storico della Lotta di Liberazione in Roma

Orari: Martedì, giovedì e venerdì 16-19; sabato e domenica 9,30-12,30. Ingresso: gra-

tuito. Via Tasso 154, tel. 7003866.

Museo Nazionale d'Arte Orientale

Orari: 9-14; domenica e festivi 9-13. Ingresso: L. 3000; gratuito per i minori di 18 anni e gli anziani. Via Merulana 248, tel. 737948.

Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia

Orari: 9-19; domenica e festivi 9-13. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso: L. 4000. Piazzale di Villa Giulia 9, tel. 3201951.

Musei Vaticani

Orari: 8,45-13. Ingresso: L. 8000; gratuito l'ultima domenica del mese. Viale Vaticano, tel. 6983333.

Museo del folklore e dei poeti romanesco

Orari: 9-13; giovedì anche 17-20; domenica e festivi 9-12,30. Giorno di chiusura: lunedì. Ingresso: L. 2500; ridotto 1200. Piazza S. Egidio 1/b, tel. 5816563.

Museo Keats Shelley

Orari: 9-13; 15-18. Giorni di chiusura: sabato e domenica. Ingresso: L. 3500. Piazza di Spagna 26, tel. 6784235.

Museo delle cere

Orari: 9-20. Ingresso: L. 4500. Piazza S. Apostoli 67, tel. 6796482.

Museo di Palazzo Venezia

Orari: 9-14; domenica e festivi 9-13. Ingresso: L. 4000. Via del Plebiscito 118, tel. 6798865.

Museo dell'alto Medioevo

Orari: 9-14; domenica e

festivi 9-13. Ingresso: gratuito. Viale Lincoln 1, tel. 5925806.

Museo napoleonico

Orari: 9-13,30; domenica 9-13,30; giovedì anche 17-20. Giorno di chiusura: Lunedì. Ingresso: L. 2500. Via Zanardelli 1, tel. 6540286.

Museo Nazionale degli Strumenti Musicali

Orari: 9-13,30; domenica 9-12,30. Ingresso: L. 2000; gratuito per i minori di 18 anni e gli anziani. Piazza S. Croce 9/a tel. 7014796. Giorni di chiusura: domenica e festivi.

Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari

Orari: 9-13,30; domenica e festivi 9-13. Ingresso: L. 2000. Piazza Marconi 10, tel. 5926148.

Museo Nazionale di Castel Sant'Angelo

Orari: 9-13; domenica 9-12; lunedì 14-18,30. Ingresso: L. 3000; gratuito per i minori di 18 anni e gli anziani. Lungotevere Castello, tel. 68750367.

Museo del Teatro Argentina

Orari: dal martedì al sabato 10-13. Ingresso: gratuito. Largo di Torre Argentina, tel. 6877390.

Museo dell'Istituto di patologia del libro

Visite solo su appuntamento. Via Milano 76, tel. 464474.

Museo Storico delle Poste e Telecomunicazioni

Orari: 9-13. Giorno di chiusura: domenica. Ingresso: L. 1000. Viale Europa 147, tel. 54602092.

Museo dei padri cappuccini

Orari: 9-12; 15-18,30. Via Veneto 27 - Chiesa di S. Maria della Concezione.

Gabinetto disegni e stampe

Orari: 9-13; Giorni di chiusura: domenica e lunedì. Ingresso: gratuito. Via della Lungara 230, tel. 6540565.

Galleria Colonna

Orari: solo il sabato dalle 9 alle 13. Ingresso: L. 5000. Via della Pilotta 17, tel. 6794362.

Galleria Corsini

Orari: 9-14; domenica e festivi 9-13. Ingresso: L. 3000. Via della Lungara 10, tel. 6542323.

Galleria dell'Accademia Nazionale di San Luca

Orari: lunedì, mercoledì e venerdì dalle 10 alle 13; stesso orario per l'ultima domenica del mese. Piazza dell'Accademia Nazionale di S. Luca, tel. 6789243.

Galleria Doria Pamphili

Orari: martedì, venerdì, sabato e domenica dalle 10 alle 13. Ingresso: L. 3000. Piazza del Collegio Romano 1, tel. 6794365.

Galleria Nazionale d'Arte Antica

Orari: 9-14; domenica 9-12,30. Ingresso: L. 3000; gratuito per i minori di 18 anni

e gli anziani. Via Quattro Fontane 13, tel. 4814591.

Galleria Nazionale d'Arte Moderna

Orari: Martedì e venerdì 9-18; mercoledì, giovedì e sabato 9-14; domenica 9-13. Giorno di chiusura: lunedì. Viale delle Belle Arti 131, tel. 802751.

Calcografia nazionale

Orari: 9-13 martedì e giovedì anche 16-19. Ingresso: gratuito. Via della Stamperia 6, tel. 6798958.

Galleria Spada

Orari: 9-14; domenica 9-13. Ingresso: L. 2000. Piazza Capo di Ferro 3, tel. 6861158.

Mostra permanente della comunità israelitica in Roma

Orari: da lunedì a giovedì 9,30 - 13; 15 - 17; venerdì 9,30 - 14; domenica 9,30 - 12,30. Giorno di chiusura: sabato. Ingresso: L. 4000. Lungotevere Cenci, tel. 6864648.

Galleria Borghese

Orari: 9-14; domenica e festivi 9-13. Ingresso gratuito. Visitabili solo le otto sale del piano terreno, il primo piano è chiuso per restauri. Piazza Museo Borghese, tel. 8548577.

Raccolta teatrale del Burcardo

Orari: 9-13,30. Giorno di chiusura: domenica e festivi. Via del Sudario 44, tel. 6540755.

