



Le valutazioni ed i giudizi, anche tra compagni collaudati di forchetta, non vanno sempre nella stessa direzione, come ricorda l'antico adagio latino, in base al quale *de gustibus disputandum non est*.

I ristoranti storici di Lavinio hanno sicuramente ripreso, nel periodo più recente, una certa vitalità, ma indubbiamente faticano a tenere il passo con la new wave gastronomica approdata in tempi più recenti al lido di Enea e con le rinnovate esigenze di una clientela in fase evolutiva.

I Fratelloni

(a piedi da piazza Lavinia) hanno optato per un rilancio all'insegna della ricercatezza, sia nelle pietanze che nella location, ma i prezzi, a detta dei più, non corrispondono ad un tangibile salto di qualità. Un risveglio in ogni caso c'è.

Boccione

(a piedi da piazza Lavinia), il ristorante attaccato al gommista, era giustamente famoso per una buona cucina tradizionale. Oggi propone anche la pizza a prezzi particolarmente invitanti. Qualcosa si muove ma i bei tempi del tutto esaurito sembrano lontani, però la rinascita definitiva sembra vicina.

Tu vuoi fa' l'americano

(a piedi da piazza Lavinia) rappresenta il nuovo ed in effetti tante sono le iniziative e gli eventi promossi. La musica è la sua carta vincente e fa da magnete per la clientela. La posizione, in via Re Latino, è eccezionale, ma l'offerta gastronomica può e deve essere migliorata. Invece è sempre vincente la formula dell'

Angolo del Buongustaio

(a piedi da piazza Lavinia): la scelta dei piatti si conta sulle dita di una mano ma le fettuccine allo scoglio sono un must ed Alessandro nella sua micro cucina fa miracoli e se la cava bene anche con i secondi. Per evitare sorprese, chiedere, per il pesce, se il prezzo è a peso o a porzione. Frequentatissima è

la Terrazza

(a piedi da piazza Lavinia), grazie alla bella vista sul mare e nonostante il rigido cerimoniale comportamentale imposto dal gestore, preciso e ben organizzato grazie alla lavagna che indica le disponibilità delle portate in tempo reale. Alla

Divina Commedia

la location non è "Dantesca" ma a sfornare le pizze c'è un campione del mondo, pluridecorato in tutte le competizioni e vanto del locale. I

Simpson

(a piedi da piazza Lavinia) sono la pizzeria storica di Lavinio, apprezzatissima per le bruschette alle salse e la pizza Virgola (mezza margherita e mezzo calzone). Sempre molto frequentata, la qualità non è unanimemente apprezzata se ti allontani dal reparto pizzeria, anche se qualcuno ne esalta con convinzione sia le carni e sia i funghi. Il

Pan-zero-tto

(a piedi da piazza Lavinia) rappresenta il nuovo e la pizzeria di stampo napoletano non tradisce le attese. Cucina e ambiente familiare che riscuotono il consenso degli avventori. In merito all'attività delle

Ancore

, i giudizi si mantengono contrastanti; il comun denominatore sembrerebbe una pizzeria più che dignitosa, un servizio a volte lento e la recidiva mancanza di gentilezza.

La migliore carne di Lavinio, dopo il memorabile passaggio alle griglie all'americana (grazie a Costabile!), è sicuro appannaggio dell'agriturismo **Valle Maggio** con bistecche memorabili ed abbacchio superbo. Anche l'antipasto misto, con prodotti a chilometri zero, è sfizioso. Ottimi i primi piatti, con amatriciana da leccarsi i baffi. Servizio veloce e confidenziale al punto giusto. Prezzi onesti. Alla pizzeria

La

Regina,

ex circolo tennis Armonia, in via Dante, vige la formula all you can eat, insomma pizza a volontà, peraltro molto buona, a prezzi decisamente bassi. Servizio talvolta ingarbugliato.

Un po' fuori Lavinio, 10 minuti dal centro, in via Pitagora 2 (zona via Cavallo Morto), c'è un ristorante delizioso, la **locanda dell'Orso Rosa** senza tavoli all'aperto ma con aria condizionata efficace durante i caldi estivi. Molto buoni i fritti e l'intero reparto pizzeria che propone menu anche a soli 10 euro ma di tutto rispetto e soddisfazione. Apprezzabili ed originali le pietanze di pesce, servite sempre con tempistica giusta ed opzioni intriganti.

La Conchiglia

, ristorante di nuova generazione sorto sull'omonimo stabilimento, non distante da Tor Caldara, propone cene a due passi dal mare nel segno del pesce. L'atmosfera ci sarebbe pure, l'organizzazione affiora a piccole dosi, il servizio talvolta appare lento, per ora manca il feeling con la clientela. Fa parte del passato la stagione d'oro del

Pioniere

, altro stabilimento-ristorante, famoso per un memorabile primo piatto tutto mare che valeva un pranzo intero. Resta intatta l'attrattiva per quelle salette condite di retrò piratesco. Accattivante è

l'Abbraccio,

l'anfiteatro che ospita eventi culturali e musicali sempre piacevoli, e che vanta una buona cucina vegetariana, varia e salutare. Al motto di bio food ed in un contesto paesaggistico di rara bellezza, la clientela accorre con entusiasmo anche grazie alle indubbie doti di intrattenitore di Massimiliano Drapello, apprezzato sia come tenore che come maestro di cerimonie. I

Diavoli della Pizza

, in via di valle Schioia 150, propongono un locale carino, pizze piuttosto buone ed un servizio dignitoso, a prezzi contenuti. E mica è poco!

El Sangria

, in via Ardeatina, quasi di fronte all'ingresso della riserva di Tor Caldara, riconoscibile per i campi di calcetto e per il recente restauro ispirato al bianco diffuso, sempre più spesso viene

additato come la miglior pizzeria del lido di Enea. Stesso dicasi per i fritti. Tanta gente, attratta pure dai megaschermi per le partite, viene gestita al meglio dal servizio gentile e ben organizzato affidato a giovani solerti. Qualcuno obietta che, al di là del reparto pizza, si perdono però un po' di punti.

Non a caso il ristorante (anche stabilimento balneare) **Le Palme** vanta un consistente numero di affezionati: gli ingredienti di tanto affetto sono piatti di pesce da manuale, vista mare da cartolina ed una collaudata organizzazione portata avanti dalle figlie e dalla moglie dell'indimenticato Angelo Stramazza, personaggio unico del litorale laziale. Aperto a pranzo anche nei mesi invernali fatta eccezione per gennaio.

Se **La Capannina** quale stabilimento balneare rappresenta il top di Lavinio anche grazie ad un impianto piscine invidiabile, sulla ristorazione non tutti concordano sul punteggio massimo, anzi qualche critica è piuttosto severa. La location e la vista mare sono da lode, come pure gli aperitivi e la colazione. Circa la cucina, decisamente mediterranea, con il pesce ed i frutti di mare sugli scudi, non mancano piccole o medie delusioni soprattutto se rapportate ai prezzi praticati.

Da **Roberto al Follia**, via Ardeatina, altezza Lido dei Gigli, attaccato ai campi da tennis, c'è una varietà notevole di pizze cotte al forno a legna, a prezzi imbattibili, anche nella variante senza glutine con farina di kamut. Sono però in molti a sollevare riserve sulla bontà del cucinato. Ambiente familiare e parcheggio comodo. Qualche riserva sul servizio, talvolta troppo confidenziale.