

Tourismusinformationen sowie Infos über kulturelle und andere Veranstaltungen in Rom erhalten Sie unter

060608

oder
www.turismoroma.it

VERZEICHNIS DER P.I.T. INFORMATIONSPUNKTE FÜR TOURISTEN

- **G.B. Pastine Ciampino**
Ankunftsbereich der internationalen Flüge, bei der Gepäckausgabe (9.00 - 18.30 Uhr)
- **Fiumicino**
Internationaler Flughafen "Leonardo Da Vinci", Ankunftsbereich der internationalen Flüge - Terminal T (9.00 - 18.30 Uhr)
- **Ostia Lido**
Lungomare Paolo Toscanelli, Ecke Piazza Anco Marzio (9.30 - 19.00 Uhr)
- **Castel Sant'Angelo**
Piazza Pia (9.30 - 19.00 Uhr)
- **Minghetti**
Via Marco Minghetti (9.30 - 19.00 Uhr)
- **Navona**
Piazza delle Cinque Lune (9.30 - 19.00 Uhr)
- **Nazionale**
Via Nazionale - in der Nähe des Palazzo delle Esposizioni (9.30 - 19.00 Uhr)
- **Santa Maria Maggiore**
Via dell'Olmata (9.30 - 19.00 Uhr)
- **Sonnino**
Piazza Sidney Sonnino (9.30 - 19.00 Uhr)
- **Termini**
Via Giovanni Giolitti, 34
Im Gebäude F - Gleis 24 (8.00 - 20.30 Uhr)

ROMA
PASS

Die Card, mit der Sie freie Fahrt im gesamten öffentlichen Verkehrsnetz und freien Eintritt zu zwei Museen haben
www.romapass.it

 ROMA CAPITALE

Die römische Küche ist seit immer durch die Schmackhaftigkeit und Schlichtheit ihrer Gerichte gekennzeichnet: würzige Speisen, für die die naturreinen Produkte der römischen Campagna verwendet werden. Die römische Küche hat einen volkstümlichen Charakter, der sich den raffinierten Verarbeitungen der internationalen Kochkunst zugunsten einer schmackhaften Schlichtheit verschließt. Was sie kennzeichnet ist, dass es ihr gelungen ist, den Geschmack kulturell und sozial unterschiedlicher Gesellschaftsschichten gleichermaßen zu treffen.



Adressen

- 1 Testaccio.** U-Bahn: Linie B, Haltestelle Piramide, dann Bus 280 oder 95. Bus: 170 und 30 Express.
- 2 Trastevere.** Straßenbahn: 8; Buslinie H.
- 3 San Lorenzo.** Buslinie 3. Straßenbahn: 19.



Roma *ti* aspetta

AUF DEN
SPUREN DES
GESCHMACKS



Schlichte,
aber
schmack- hafte
Gerichte

Spaghetti alla carbonara



Der Einfluss
der jüdischen
Küche

„schen“ Ursprungs, die man vor allem im Ghetto findet. Die Juden haben einen großen Einfluss auf die römische Küche gehabt und sie mit neuen Zutaten bereichert: zum entschiedenen Geschmack der Innereien ist mit der Zeit der raffinierte Geschmack der frittierten Speisen hinzugekommen, wie die *fiori di zucca con mozzarella e alici* (Zucchini Blütenfüllung mit Mozzarella und Anchovis), die *filetti di baccalà* (Stockfischfilets) und *i carciofi alla giudia* (Artischocken auf jüdische Art).

Die dritte Variante findet sich vor allem in den Stadtrandvierteln und wird von der Bauernküche und der Tradition der Castelli Romani beeinflusst. Wenn Sie ein Feinschmecker sind haben Sie nur die Qual der Wahl, wenn Sie bei einem Ihrer Streifzüge durch die Stadt echte römische Küche kosten wollen. Wir empfehlen Ihnen, die bisher beschriebenen Gerichte nicht zu verpassen, aber wir geben Ihnen auch andere an, die wir für Sie „mühevoll“ ausgewählt haben.



Es gibt drei große Varianten der römischen Küche. Die erste ist die sogenannte Küche des „quinto quarto“ (fünftes Viertel), die typisch für Testaccio ist und vom nahegelegenen Schlachthof beeinflusst wurde. Es sind schlichte, aber äußerst schmackhafte Gerichte, bei denen vor allem Innereien verwendet werden. Zu den typischen Speisen gehören die *coda alla vaccinara* (Ochsenchwanzragout), *abbacchio scottadito* (Lammkoteletts, die mit den Händen gegessen werden, wobei man sich die Finger verbrennt – „scottarsi le dita“), *rigatoni con la pajata* (Pastagericht mit Milchlamm – oder Kalbsinnereien) und *trippa alla romana* (Rinderkutteln auf römische Art). In vergangenen Zeiten nahm man an, dass diese Gerichte vor allem für Schwerarbeiter geeignet seien, heute werden sie in den zahlreichen familienbetriebenen Trattorie, in denen sie angeboten werden, von der typisch römischen Kundschaft sehr geschätzt. Die zweite Variante ist die „römisch-jüdi-



Typische
„Trattorie“
für den
„kleinen
Hunger“ zwi-
schendurch

Pizza



[Es wird Ihnen bestimmt nicht schwer fallen, ein gutes Restaurant oder eine typische Trattoria zu finden, wo Sie diese einmaligen Gerichte kosten können: von Testaccio bis San Lorenzo und Trastevere, aber auch in der Stadtmitte; überall können Sie eine köstliche Pause einschalten!

Das Genießen setzt bereits bei der Vorspeise, dem antipasto ein: am bekanntesten sind bestimmt *bruschetta* (geröstete Weißbrotscheiben mit Knoblauch, Öl und Tomaten) und *pinzimonio* (Dip aus Öl, Essig und Salz). Für den ersten Gang können Sie wählen zwischen *spaghetti alla carbonara* (Pasta nach Köhlerart) oder *straciatella* (Fleischbrühe mit Eiereinlauf), *pasta e broccoli con cotiche* (Pasta mit Brokkoli und Speckschwarte), *pasta e ceci* (Pasta mit Kichererbsen). Wenn Sie lieber sofort zum zweiten Gang übergehen kosten Sie *animelle* (Lammbries), *saltimbocca alla romana* (Kalbsroulade mit Schinken und Salbeifüllung) oder *baccalà fritto* (frittierter Stockfisch). Die Beilagen sind in den meisten Fällen selbständige Gerichte: köstlich sind die Artischocken (entweder auf jüdische oder auf römische Art), aber auch die *insalata di puntarelle* (Chicoréesalat). Auch beim Käse gibt es eine gute Auswahl: *pecorino* und *provolone* haben einen recht starken Geschmack,



Malerische
Winkel voller
Kultur und
Genuss

Ghetto, Portico d'Ottavia



während die *caciotta* und der *cane-straio* eher mild sind. Das typische römische Weißbrot ist die *ciriola* mit viel Brotkrume, die auch den größten Hunger stillt, während die *rosetta*, eine Art Kaiserbrötchen, sich für reichhaltige Füllungen eignet. Typisch römische Mehlspeisen sind die *crostata di ricotta* (Mürbeteigkuchen mit römischem Topfen) und der *maritozzo*, eine süße Backware, die bis zum neunzehnten Jahrhundert der Verlobte seiner zukünftigen Frau zur Fastenzeit zu schenken pflegte.

Es ist nicht schwer, in Rom in einem Lokal eine ausgezeichnete Pizza zu essen. Wir empfehlen Ihnen aber auch, einmal die köstliche Pizza in Stücken in einer der zahlreichen Pizzeria al taglio zu kosten, eine echte römische Spezialität.

[Vielleicht haben Sie Glück und stoßen auf eine Vinothek in einem der herrlichen Plätze Roms, wo der Wein dann noch besser schmeckt.



Essen und
Trinken
inmitten der
Geschichte

Tische im Freien

