

**STEFAN MAIWALD**  
**FOTOS ANDREA DI LORENZO**

# **RO**

**ZU GAST  
IN**

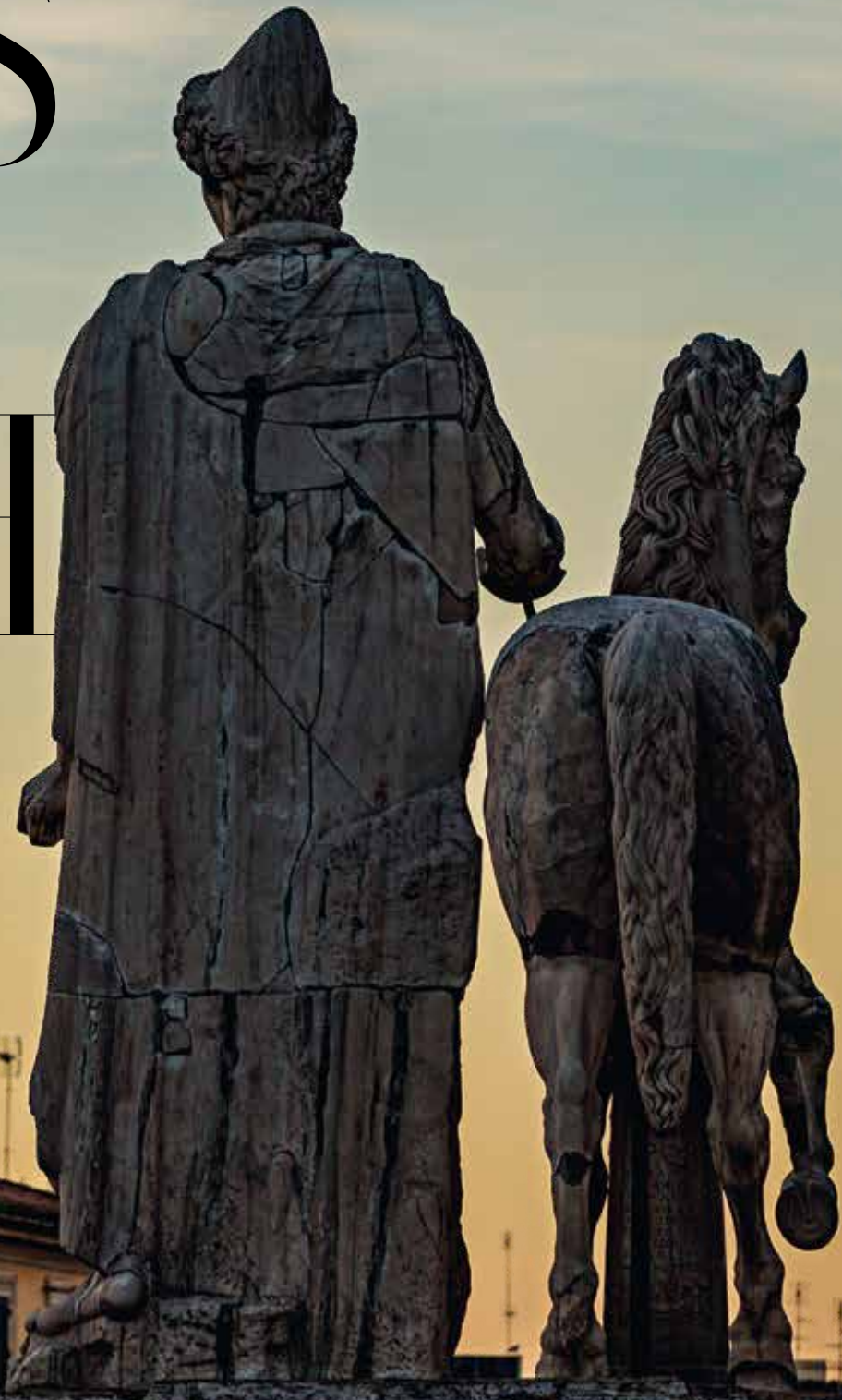
**CALLWEY**







# INHALTS VERZEICHNIS



6

## EINLEITUNG

VORWORT 6  
RÖMISCHE KÜCHE 8  
ROM 10

14

## TRASTEVERE

EGGS 16  
L'ANTIDOTO 22  
SEU PIZZA ILLUMINATI 28  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 34

38

## RUND UM DEN VATIKAN

ROMANÈ 40  
PULEJO 46  
BIANCA TRATTORIA 52  
LA PERGOLA 58  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 64

68

## MONTI, ESQUILINO & SAN LORENZO

INEO 70  
FORNO CONTI 76  
IL MARATONETA 82  
MAZZO 88  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 94

98

## HISTORISCHES ZENTRUM

LA CIAMBELLA 100  
CAMPOCORI 106  
FRATELLI TRECCA 112  
CIAO ALIMENTARI 118  
RETROBOTTEGA 126  
TULIPANE 132  
ROSCIOLI SALUMERIA 138  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 144

148

## TREVIBRUNNEN & TRIDENTE

DON PASQUALE 150  
SAN BAYLON 156  
LUMEN COCKTAILS & CUISINE 162  
GIANO 168  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 174

178

## DER SÜDEN: TESTACCIO & SAN GIOVANNI

DOGMA 180  
PIATTO ROMANO 186  
CHECCHINO DAL 1887 194  
180 GR 200  
SCIMA 206  
SANTOPALATO 212  
TRECCA 218  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 224

226

## SERVICE

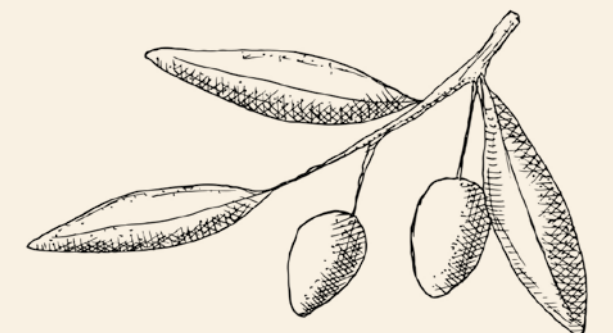
CAFFÈ – SO BEGINNT DER BUON GIORNO! 228  
GOURMET-SHOPPING – EINKAUFEN 230  
APERITIVI – DIE BESTEN ORTE FÜR EIN  
GLAS WEIN AM ABEND 232

234

## REGISTER

240

## IMPRESSUM





# VOR WORT

VON STEFAN MAIWALD

Was für eine Metropole! Rom ist atemberaubend und einzigartig, ewig und jung zugleich. Welche Stadt prägt seit zweieinhalb Jahrtausenden ununterbrochen einen großen Teil der Weltgeschichte – erst politisch, dann religiös? Welche Stadt ist Hauptstadt gleich dreier Staaten? (Italien, Vatikanstaat und – na? – Malteserorden.) „Rom ist die erstaunlichste Stadt des Universums“, sagte einst – nicht Marc Aurel, sondern Asterix. Hier birgt jede einzelne Straße eine Sehenswürdigkeit, für die andere Städte ganze Viertel abreißen und einen goldenen Zaun drumherum bauen würden. *Caput mundi*, Hauptstadt der Welt: ein Ehrentitel, den Rom mit Stolz trägt.

Vermutlich hat keine Stadt die moderne Welt in so vielen Bereichen geformt. Recht, Wissenschaft, Malerei, Politik, Architektur, Philosophie, Lyrik, Medizin – ihr Einfluss war immens. Die römischen Bauten faszinieren bis heute, und die katholische Kirche, ebenfalls weitgehend ein italienisches Konstrukt, ist auf dem Weg ins dritte Jahrtausend. Der Kalender, nach dem die Welt heute ihre Tage und Jahre zählt, ist eine römische Erfindung von Julius Cäsar. Die römische Republik wurde mit ihrer ausgeklügelten Machtbalance zum Vorbild heutiger Nationen. Viele staatskundliche Begriffe aus dem Lateinischen gehen auf die politischen Vorgänge in Rom zurück: Republik, Präsident, Kongress, Senat, Repräsentation, Judikative, Exekutive, Legislative, Kandidat, Plebiszit und vieles mehr.

Reisende kommen in Rom zu Recht aus dem Staunen nicht heraus. Bauten wie das Pantheon oder das Kolosseum wären selbst mit modernen Mitteln nur schwer zu realisieren. Catull erfindet

die Liebesgedichte, Gaius Lucilius die politische Satire, die von Juvenal perfektioniert wurde. Ovids Einfluss auf die Kunst war unermesslich. Das römische Rechtssystem war so ausgeklügelt, dass die gesammelten Vorschriften um das Jahr 500 halb so lang waren wie die Bibel. Schon unter Hadrians Regierungszeit (117–138) erhielten sogar Sklaven gewisse Rechte – wenngleich sie Sklaven blieben. Und der bis heute gültige Grundsatz, lieber einen Schuldigen laufen zu lassen, als einen Unschuldigen zu bestrafen, findet sich bereits im Jahr 223.

Michelangelo schuf mit seinem „David“ in Florenz die wohl berühmteste Statue der Welt, aber in Rom das berühmteste Fresko der Menschheitsgeschichte: die Deckenmalereien der Sixtinischen Kapelle im Petersdom. Maria Montessori durfte als erste Frau in Rom Medizin studieren (nachdem Papst Leo XIII. sich persönlich für sie eingesetzt hatte) und revolutionierte die Kindererziehung. Die aus Rom koordinierten Bauten – von Schottland bis in den Irak – sind das vielleicht größte komplexe Bauwerk der Menschheitsgeschichte. Straßen, Paläste, Befestigungen, Häfen, Brücken, Aquädukte prägen bis heute unser Stadtbild. Übrigens: Schon im alten Rom gab es Staus und die ersten Verkehrsmeldungen. So wurden in den umliegenden Gemeinden Warnungen ausgesprochen, aufgrund des zu erwartenden Gedränges an bestimmten hohen Festtagen nicht in die Hauptstadt des Imperiums zu fahren. Der Verkehr ist nach wie vor sehr großstädtisch. Doch weil die Stadt historisch gewachsen ist, lassen sich viele Genusssorte bequem zu Fuß oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen.





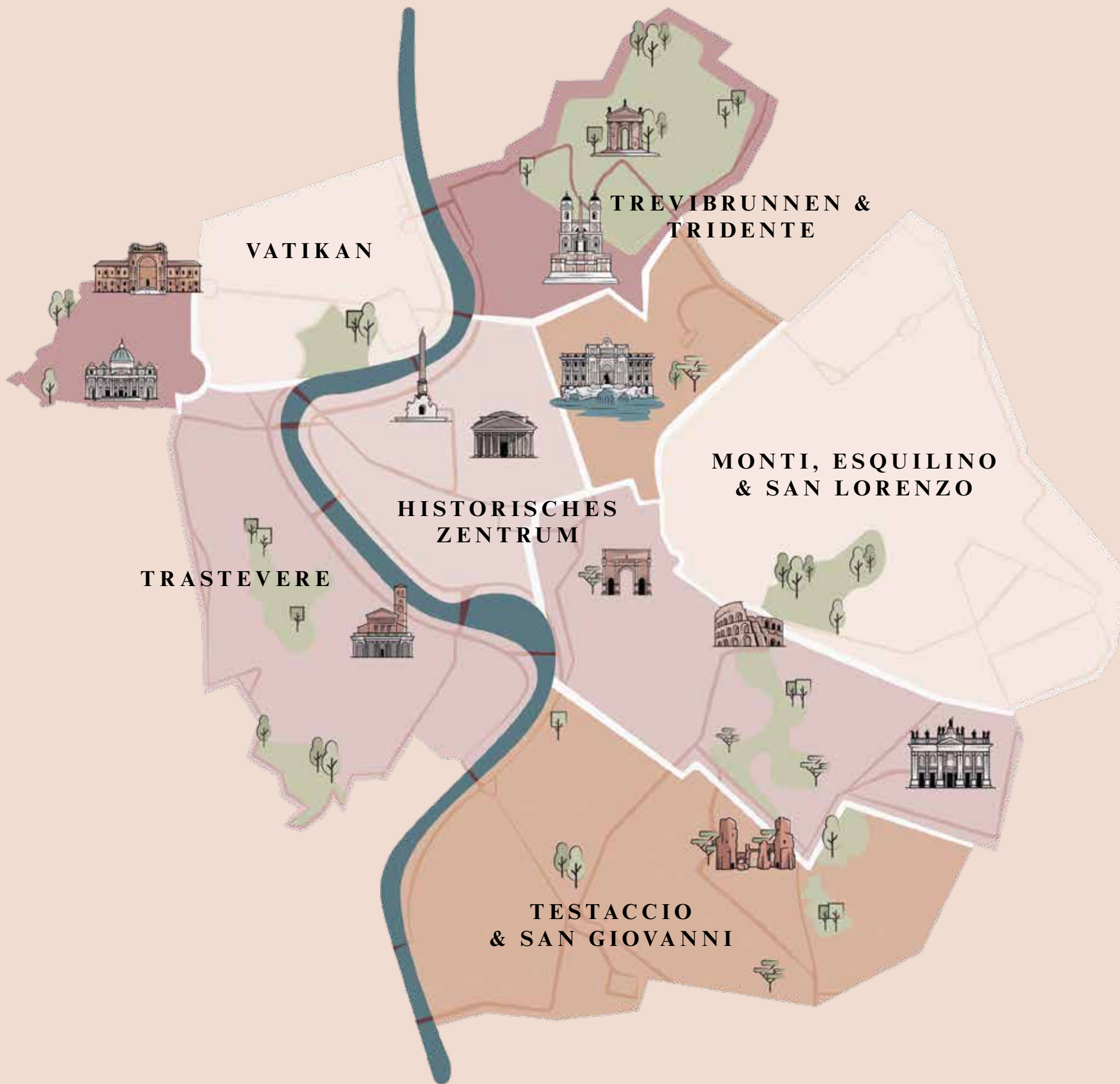
# RÖMISCHE KÜCHE

Überall duftet es so gut! Nach Fett und Frittiertem, nach kühlem Wein und heißem Öl, nach getoastetem Brot, junger Salami, reifem Käse und köchelndem Ragù. Denn Rom ist nicht nur *caput mundi*, sondern auch *caput* Streetfood. Streetfood ist in Rom so allgegenwärtig, dass es dafür nicht einmal ein italienisches Wort gibt – auch nicht im römischen Dialekt, der klingt, als hätte der Sprechende gerade einen köstlichen Happen verschlungen und würde ihm nun genussvoll nachschmecken. Klar, dass auch die gehobene Küche nicht zu kurz kommt; wie könnte es in einer Weltstadt mit so langer Geschichte anders sein? Die gehobene Küche war schon immer da. Reisen wir kurz in die Sommerresidenz der Römer und zurück in die

Geschichte: Im Jahr 79 n. Chr. brach der Vesuv aus und begrub Pompeji unter sich. Archäologen untersuchten die Ausgrabungen auf Nahrungsreste und fanden: Fisch, Obst, Linsen, Getreide, Oliven, Nüsse – die mediterrane Diät in Reinform. Doch sie fanden auch die Überreste einer fachmännisch zerlegten Giraffenkeule, bis heute der einzige Giraffenknochen, der je im Römischen Reich entdeckt wurde. Und dieser lag nicht etwa in einem Palast, sondern in einem ganz normalen Streetfood-Lokal. „Selbst Römer, die nicht zur Elite gehörten, hatten einen abwechslungsreichen Speiseplan und einen hohen Lebensstandard“, folgern die Forscher. Und so ist es bis heute. Es gibt einfache Gerichte wie die römische Pizza, mit dünnem,

knusprigem Boden – ganz anders als die neapolitanische. Es gibt fantasievoll belegte Brote, die berühmten frittierten Reisbällchen *suppli*, gefüllt mit allem von Kalbsbries bis Leber – und in ihrer beliebtesten Form mit Mozzarella. Die *suppli al telefono* heißen so, weil der geschmolzene Käse beim Auseinanderziehen Fäden wie alte Telefonkabel zieht. Klingt einfach – verlangt aber ein erfahrenes Händchen. Und dann gibt es natürlich auch die gehobene Küche – mit oder ohne Stern. An ihrer Spitze: ausgerechnet ein Deutscher. Heinz Beck ist Roms höchstdekoriertester Koch. All diese wohlschmeckenden, fabelhaften Facetten der Hauptstadt werden wir auf den kommenden Seiten entdecken. *Andiamo!*





# Rom

Romulus und Remus, Kinder des Kriegsgottes Mars und einer sterblichen Priesterin, ausgesetzt und von einer Wölfin aufgezogen, gründeten der Legende nach Rom im Jahr 753 v. Chr. auf sieben Hügeln. Wahrscheinlich jedoch ist die Stadt deutlich älter; schon vor 250.000 Jahren siedelten Neandertaler in dieser Gegend. Bereits im 1. Jahrhundert v. Chr. nannte der Dichter Tibull sie *Ewige Stadt* – ein Ehrentitel, den Rom bis heute mit Stolz trägt. Ebenso wie den lateinischen Beinamen *Caput Mundi* – *Hauptstadt der Welt*. Wer jemals die Wahl eines neuen Papstes verfolgt hat, versteht: Ganz abwegig ist dieser Titel nicht.

Der Stadtkern ist über Jahrtausende historisch gewachsen, geprägt von Wandel, Zerstörung, Wiederaufbau – und vom Tiber, der Rom markant in zwei Hälften teilt. Das historische Zentrum liegt östlich des Flusses, eingebettet in eine Schleife, während sich auf der westlichen Seite über Jahrhunderte die weniger privilegierten Viertel befanden. Doch auch das hat sich gewandelt: Trastevere ist heute eines der angesagtesten Quartiere, und rund um den Vatikan leben die Römer inzwischen in eleganten Stadtwohnungen.

Auch östlich des Zentrums ist vieles in Bewegung geraten: Die Viertel Monti und Esquilino galten einst als Problemzonen, als Orte für Tagelöhner und Randständige – heute sind sie Refugien für Studierende und Künstler. Und im Norden, rund um den sogenannten Tridente, wurde das heutige Stadtbild mitsamt Trevibrunnen vor rund 300 Jahren neu geschaffen.

Rom ist eine Stadt in stetiger Bewegung – voller Dynamik, Brüche und Aufbrüche. Und wer weiß, wie sie in 100 Jahren aussieht.



# TRASTE- VERE







Moderne Graffiti treffen auf Stadtleben:  
Einen echten Römer erschüttert nichts

Wo könnte ein Genussbuch anderswo anfangen als am westlichen Ufer des Tibers – in dem lebhaften, chaotischen und lebenswerten Trastevere, jenem Viertel, das sich stolz *la pancia di Roma* nennt, also „der Bauch Roms“? Der Name sagt es schon: *Trans Tiberim* – am Westufer des Tibers liegt der Rione (so heißen in Rom die Stadtviertel), betont auf der zweiten Silbe: TrasTEvere.

Einst das Arbeiterviertel der Stadt – und in Teilen ist es das bis heute geblieben – war Trastevere auch das Viertel der Ausländer und Zugezogenen. Viele Juden ließen sich hier nieder; früher gab es zehn Synagogen. Auch Anhänger der noch jungen, geheimen Glaubensgemeinschaft des Christentums suchten in den engen Gassen Zuflucht, als sie während der Kaiserzeit verfolgt wurden.

Heute muss sich hier zum Glück niemand mehr verstecken. Das Leben spielt sich ganz selbstverständlich draußen ab – ein fröh-

liches Gewirr von Menschen, Stimmen und verführerischen Düften, die aus zahllosen Trattorien in die Gassen strömen.

Klar, auch Trastevere bleibt nicht vom Wandel verschont. Was spannenden Stadtvierteln weltweit widerfährt, passiert auch hier: Wohlhabende zieht es wegen der besonderen Atmosphäre her, die Preise steigen, und viele alteingesessene Bewohner oder junge Wohnungssuchende können sich die Mieten nicht mehr leisten – sie weichen in andere Viertel aus. Zudem wird Trastevere in vielen Reiseführern als Geheimtipp verkauft, was tagsüber zu regelrechten Touristenströmen führt, besonders rund um die Piazza Santa Maria.

Doch es gibt sie noch, die Ecken, in denen Trastevere ganz bei sich bleibt. So sehr, dass das Viertel sich seinen zweiten Spitznamen bewahrt hat: „Das Dorf in der Stadt“. Und die römische Kulinarik hier ist so tief verwurzelt, dass sie garantiert niemals vertrieben wird.

# TRASTE- VERE



Flanieren in Trastevere:  
Zu jeder Tageszeit ein Erlebnis

So ganz gern gesehen ist das Ruhen  
auf den Treppenstufen nicht ...



... aber den ewigen Tiber kümmert das wenig





# EGGS

BARBARA AGOSTI HULDIGT DEM EI

# D

**EGGS**  
VIA NATALE DEL GRANDE 52,  
00153 ROM  
+39 06 581 7281  
[eggsristorante.com](http://eggsristorante.com)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
täglich von 12:00–23:00 Uhr

Dass die Geschichte der italienischen Klassiker noch lange nicht auserzählt ist, zeigt Barbara Agosti – die Königin der Carbonara. In ihrem Restaurant „Eggs“ ist es klein, hell und gemütlich. Die Holztische brauchen keine Decken, und an den Wänden grüßen Bilder starker Frauen: Uma Thurman aus Pulp Fiction und Queen Elizabeth. Starke Frauen – das ist Barbaras Lebensthema.

In „Eggs“ bietet sie Roms Lieblingsgericht in gleich 15 Varianten an und hat sich intensiv mit der Historie der Carbonara befasst. Die beliebte Anekdote, dass GIs nach dem Zweiten Weltkrieg in ihren Tagesrationen Bacon und Eipulver mitbrachten und die römischen *signorine* daraus die Carbonara erfanden, ist charmant, aber historisch nicht belegbar. Und Traditionalisten müssen jetzt tapfer sein: „Die ersten Carbonaras wurden ziemlich sicher nicht mit frischen Eiern gemacht, sondern äh-

nelten eher einer Frittata“, vermutet Barbara. Die begrenzten Kühlmöglichkeiten der Nachkriegszeit lassen dies plausibel erscheinen. Auch die Frage, ob damals wirklich konsequent Wangenspeck und Pecorino-Käse verwendet wurden, stellt Barbara infrage.

Nach jahrelangem Experimentieren hat sie ihre perfekte Carbonara gefunden. Sie serviert sie in einem hohen Glas, mit *mezze maniche* statt langer Pasta: kurze Röhrennudeln, weil lange Nudeln nur für zusätzliche Sämigkeit sorgen, „die das Gericht nicht braucht“, sagt Barbara. Das ungewöhnliche Gefäß hält die Temperatur länger hoch – ein entscheidender Faktor bei Carbonara, denn die letzten Bissen sollen keinesfalls lauwarm sein.

Übrigens: Vor wenigen Monaten hat Barbara eine „Eggs“-Dépendance in Mailand eröffnet – und in der Risotto-Hauptstadt Italiens kommt ihre Carbonara bestens an.



**Links** – Der schlichte, gemütliche und dennoch stilvolle Gastraum

**Unten** – Barbara und ihre Auszeichnungen. Noch viel zu wenige davon!

## ROM NACH ART DER CARBONARA-KÖNIGIN

„Zum Frühstück bin ich gern im *Le Levain* in Trastevere, einer französisch inspirierten Pasticceria. Meine Lieblingsstrattorien sind die *Osteria della Trippa* und *Trecca – Cucina di Mercato*. Was die gehobene Küche angeht, gefällt mir *Il Pescatorio* sehr, ein feines Restaurant und zugleich Fischhandlung.“





# PASTA CARBONARA

TRADITIONELLES PASTAGLÜCK AUS ROM

FÜR 4 PERSONEN  
SCHWIERIGKEIT



400 g Mezze maniche (siehe Tipp)  
200 g Guanciale  
4 Eigelb  
2 Eiweiß  
80 g Grana Padano, gerieben  
200 g Pecorino Romano, gerieben  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**1** In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, dabei auf Salz entweder ganz verzichten oder nur ½ TL verwenden, da der Käse und der Guanciale bereits viel Salz mitbringen. Den Guanciale in gleichmäßige Streifen oder Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne zusätzliches Fett langsam auslassen, bis er rundum goldbraun und knusprig ist.

**2** In einer großen Schüssel die Eigelbe, Eiweiße, beide Käsesorten und reichlich frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Den heißen Guanciale samt ausgelassenem Fett direkt dazugeben und gründlich unterrühren, damit sich das Aroma gut verteilt.

**3** Die Mezze maniche al dente kochen, abgießen und ohne abzuschrecken sofort zur Käse-Ei-Mischung geben. Alles zügig vermengen, bis die Pasta gleichmäßig von der cremigen Sauce umhüllt ist. Zum Servieren nach Belieben mit etwas Pecorino und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

## WUSSTEN SIE DAS?

*Mezze maniche* bedeutet wörtlich „halbe Ärmel“ – und genau so sehen sie auch aus: kurze, breite Röhrennudeln mit geradem Schnitt. Ihre raue Oberfläche und der großzügige Hohlraum machen sie zur perfekten Wahl für cremige Saucen wie Carbonara. In der römischen Küche gelten sie als authentische Alternative zu Spaghetti – und bleiben dabei stets formvollendet al dente.





# CARCIOFI ALLA ROMANA

ARTISCHOCKEN NACH RÖMISCHER ART

FÜR 4 PERSONEN  
SCHWIERIGKEIT



4 Artischocken  
Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone  
2 EL gehackte Minze  
2 EL gehackte Petersilie  
2 Knoblauchzehen + 2 weitere für den Topf  
1 EL Olivenöl  
100 ml Weißwein  
3 EL Weißweinessig  
200 ml Sahne  
80 g Pecorino Romano, gerieben  
4 Eigelb  
100 g grobes Meersalz  
100 g Zucker  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen



**1** Die Artischocken von den äußeren Blättern befreien, die Spitzen abschneiden und das Innere sorgfältig säubern, um harte Fasern zu entfernen. In eine Schüssel mit Wasser und 1 Schuss Zitronensaft legen, damit sie nicht oxidieren.

**2** Minze, Petersilie und 2 Knoblauchzehen fein hacken, mit etwas Zitronenabrieb vermengen und die Artischocken großzügig mit der Mischung füllen und einreiben, sodass die Kräuter auch zwischen die Blätter gelangen.

**3** In einem breiten Topf etwas Olivenöl erhitzen, die restlichen 2 Knoblauchzehen dazugeben und die Artischocken kopfüber dicht nebeneinander einsetzen. Mit Weißwein, Weißweinessig und 200 ml Wasser aufgießen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Ein angefeuchtetes Backpapier direkt auf die Artischocken legen, damit sie gleichmäßig garen, und bei geschlossenem Deckel ca. 30–35 Minuten köcheln, bis sie am Boden weich sind.

**4** Für die Pecorino-Creme die Sahne erhitzen, den geriebenen Pecorino einrühren und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis die Masse leicht cremig ist.

**5** Für die Hühner-Bottarga die Eigelbe in je 100 g grobes Salz und 100 g Zucker einbetten und für etwa 10 Tage luftdicht verschlossen im Kühlschrank reifen lassen, bis sie so fest sind, dass man sie schneiden kann. Die Eigelbe anschließend aus der Mischung nehmen, gründlich abspülen, trocken tupfen und fein reiben.

**6** Zum Servieren die Artischocken auf einem Klecks Pecorino-Creme anrichten und mit der geriebenen Bottarga bestreuen.

## WUSSTEN SIE DAS?

Bottarga wird klassisch aus getrocknetem Fischrogen hergestellt – doch in der modernen Küche findet sich zunehmend die kreative Variante aus Eigelb. Die „Hühner-Bottarga“ in diesem Rezept entwickelt durch das Pökeln mit Salz und Zucker ein tiefes Umami-Aroma und eine feste, reibbare Konsistenz – ideal, um feine Gerichte wie diese Artischocken zu vollenden.





## L'ANTIDOTO

SOFORT HEIMISCH

W

L'ANTIDOTO  
VICOLO DEL BOLOGNA 19  
00153 ROM  
[enotecalantidoto.com](http://enotecalantidoto.com)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Montag bis Samstag  
18:00–24:00 Uhr  
Sonntag geschlossen

**MIRKOS BIO-  
KANTINE UMS ECK**

„Ich liebe die *Rumi Bottega Organica*. Es ist ein kleiner Laden fünf Minuten von mir entfernt, wo ich fast jeden Tag zum Mittagessen hingeh – sozusagen meine persönliche Kantine.“

Was für eine zauberhafte Weinbar: Klein und abgeschieden, gelegen im ruhigen, geradezu beschaulichen Herzen Trasteveres, in einer engen, verkehrsberuhigten Gasse, in der selbst die Graffiti warmherzig wirken. Keine zweihundert Meter von der lebhaften, oft auch ziemlich touristischen Piazza Santa Maria entfernt, findet hier das Viertel zu sich. Und vor Mirko Pelosis Enoteca bilden sich jeden Abend Mensentrauben. Der 31-Jährige macht aber mehr als nur Weinflaschen entkorken: Er bietet auch eine kleine, ambitionierte Speisekarte an, deren Gerichte täglich wechseln, je nachdem, was marktfrisch ist. Nur zwei Häppchen sind bei ihm immer zu haben: Mixed Pickles und das Joghurt-Fladenbrot, denn wenn die mal nicht auf der Karte stehen, rebellieren die Gäste. „Beide Gerichte spiegeln meine Küchenphilosophie gut wider“, erklärt Mirko, „denn das Fladenbrot wird immer so portioniert, dass es in Gesellschaft gegessen werden kann, es wird also am Tisch geteilt. Und meine Mixed Pickles enthalten immer sieben bis zehn

verschiedene Obst- und Gemüsesorten, die das Gebiet und die aktuelle Saison repräsentieren.“

Gefragt nach seiner römischen Lieblingszutat, antwortet er: „Es ist schwer, sich für eines zu entscheiden, aber dieses Jahr hatte ich viel Spaß mit Punta-  
relle.“ Ja, das Wort Spaß, *divertimento*, benutzt er ganz bewusst, denn das lustvolle Kochen und Experimentieren ist seine wahre Passion: „Es ist eine wunderbare Welt, die man immer weiter erforscht, man lernt jeden Tag von allen und allem.“

Auch Mirko glaubt, dass Rom der perfekte Ort für kulinarische Entdecker ist: „Abgesehen von all den bekannten Gründen glaube ich, dass Rom wirklich unterschätzte landwirtschaftliche Schätze bietet, die über Artischocken und Pecorino-Käse hinausgeht. Dank meiner Kollegen und Mitarbeiter, die mehr Erfahrung in diesem Gebiet haben als ich, wird mir bewusst, wie viel Potenzial und Kultur diese Region hat und wie viele Menschen das noch nicht erkannt haben.“



**Links** – Mirko (l.) und Flaviano freuen sich auf kulinarisch Neugierige

**Unten** – Die Weinauswahl ist exzellent – und klar vom Terroir der Region geprägt

**Ganz unten** – Abends ist richtig was los – ein lässiger Mix aus Einheimischen und Reisenden auf Entdeckungstour.







## **EIN KULINARISCHER STREIFZUG DURCH DIE EWIGE STADT**

Rom ist nicht nur eine Stadt voller Geschichte, sondern auch ein Paradies für Feinschmecker. Zu Gast in Rom zeigt die kulinarische Seele der Ewigen Stadt im Heiligen Jahr – von kleinen Trattorien in versteckten Gassen bis zu legendären Cafés, die seit Generationen bestehen. Neben authentischen Rezepten wie Cacio e Pepe, Carciofi alla Romana und Pizza Bianca erzählt dieses Callwey Buch faszinierende Anekdoten über die römische Esskultur und ihre Wurzeln. Detaillierte Insidertipps verraten, wo Einheimische selbst einkaufen, essen und ihren Aperitivo genießen. Mit großartigen Bildern und einer Mischung aus Reiseführer und Kochbuch lädt dieses Werk dazu ein, Rom mit allen Sinnen zu erleben – ob vor Ort oder in der eigenen Küche.

### **EINZIGARTIG**

- Originalrezepte der römischen Küche – von Antipasti bis Dolci
- Geheime Genussadressen – Restaurants, Märkte und Cafés abseits der Touristenpfade
- Spannende Anekdoten – Geschichte und Traditionen hinter den Gerichten

**CALLWEY**