*In der Serie **„city & golf“** stellen wir Ihnen regelmäßig die angesagtesten Städte Europas und ihre Golfplätze vor.*

Teil 2: ROM

City & Golf in ROM

ROM, DIE EWIGE STADT & SEINE SCHÖNSTEN GOLFPLÄTZE ANTE PORTAS

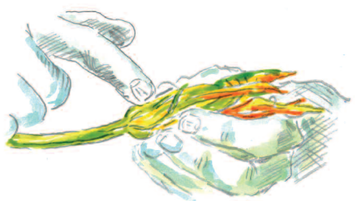
Teil 2 – Fortsetzung zur ExtraGolf-Ausgabe vom 25. März

Text: Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, **Illustrationen:** Dr. Franz S. Englhofer, ©FSE

In der letzten Ausgabe stellten wir Ihnen diese traumhafte Stadt, einige ihrer Sehenswürdigkeiten, unser Lieblingshotel – das „Rome Cavalieri“ – und den Golfplatz „Parco di Roma“ vor. Heute lesen Sie, wo man gut essen und trinken kann und beschreiben zwei weitere Golfplätze in Zentrumsnähe.

Essen & Trinken

Rom bietet eine unglaubliche Dichte an Restaurants. Besonders im Zentrum sollte man jedoch auf der Hut vor der typischen Touristen-Abzocke sein. Die Anzeichen dafür: ein charmanter Keiler am Eingang, der jedem Passanten ein internationales „Grüß Gott“ zuwirft, Tische im Freien unter Heizschirmen (die Italiener essen bevorzugt drinnen) und die Speisekarte in mindestens vier Sprachen. Das Fisch-Angebot ist üblicherweise nicht allzu groß, aber *Baccalà* (Stockfisch) findet man auf fast jeder Speisekarte, zumeist mit schwarzen Oliven und geschmorten Tomaten. Die Klassiker sind jedoch: *Mozzarella di Bufala* oder die zartschmelzende *Burrata* mit *Prosciutto crudo*, gekochte Artischocken und die *Fiori di zucca* (mit Sardellen und Mozzarella gefüllte und dann gebackene Zucchiniblüten)…



… und natürlich *Osso Buco* (geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Mark in Tomatensauce, *Trippa* (Kuttelfleck, muss man mögen), die *Tagliata di Filetto* und alle Arten von Pasta (unbedingt *Cacio & Pepe* probieren; mit Räucherkäse und Pfeffer) und Pizza. Die *Abruzzen* sind ganz in der Nähe, von dort kommen herrliche Steinpilze und Trüffeln!

Bar- & Restaurant-Empfehlungen

Alle ausführlichen Berichte und noch mehr findet man auf www.luxurytravel.at und in unserem „Libretto di viaggio – ROMA“

- **Caffé Rosati da 1922**, einer der Klassiker direkt an der *Piazza del Popolo*
  Piazza del Popolo 4/5a,
  Tel +39.06.322 58 59, www.rosatibar.it

Wie startet man den idealen *Dolce Vita*-Tag in Bella Roma? Natürlich *con un caffè*… Die Italiener sind – im Gegensatz zu uns – keine großen Frühstücker: ein schneller Espresso im Stehen, vielleicht noch ein Croissant dazu, und der Tag kann beginnen

Natürlich kann man hier auch im Freien sitzen, aber *l'Italiano vero* flüchtet sofort hinein an die Bar. Ab 11:00 ist Aperitif-Zeit.

Die Italiener bevorzugen nach wie vor ihren *Campari Soda*, einen herrlich prickelnden *Prosecco* oder einen *Aperol Spritz*. Man zahlt vorab an der Kassa und beweist sein *Savoir vivre*, indem man bei der Bestellung *al banco*, an der Bar auf seinen Kassabon auch noch 50 Cent bis € 1 als Danke Schön für den Service dazu legt.
Das wird belohnt, denn dazu werden Cracker, lauwarme Salzmandeln, Pistazien und *Pasticceria fresca* (eine Variation von süßen und salzigen Snacks) gereicht; einfach als kleine Geste des Hauses. Der Italiener kostet davon, isst aber nicht alles auf. Übrigens kostet der *Prosecco* im Stehen an der Bar € 4; konsumiert man im Sitzen, dann sofort mindestens das Doppelte.

- **Caffé Greco da 1760**, das berühmteste Kaffeehaus Roms, in der eleganten *Via Condotti*
  Via Condotti 86, Tel +39.06.679 1700,
  www.caffegreco.it

Hier gelten dieselben Spielregeln, wie im *Caffè Rosati*: hinsetzen und Deppensteuer bezahlen, oder als Connaisseur an der Kassa bezahlen und den Caffè oder Drink im Stehen an der Bar genießen.

Die Toiletten im Greco sind übrigens vorbildlich!

- **Gelateria Giolitti**, einer der bekanntesten und besten Eis-Salons Roms
  Via Uffici del Vicario 40, Tel +39.06.699 12 43

Was wären die Italiener ohne ihr nachmittägliches Stanizl-Eis? Dafür stehen sie auch geduldig Schlange, und das kann hier schon dauern, ist es aber wert! Eine internationale Erfolgsgeschichte, denn mittlerweile findet man das *Giolitti* auch in Istanbul und Dubai!

- **Ristorante La Pergola** im Dachgeschoss des Rome Cavalieri, Michelin-Sterne-Dinner unter Sternen, Di-Sa ab 19:30, Jänner und zwei Wochen im August geschlossen
  Via Alberto Cadlolo 101,
  Tel +39.06.3509 2152,
  www.romecavalieri.com/lapergola.php,
  Reservierungen unter ROMHI_LaPergola-Reservations@waldorfastoria.com

Im 9. Stock des Luxushotels *Rome Cavelieri, Waldorf Astoria* befindet sich seit über 20 Jahren Italiens Nr. 1 Restaurant. Wochen im Voraus komplett ausgebucht. Einen Tisch zu bekommen, ist wirklich eine Sonderleistung; immer über Wochen im Voraus ausgebucht.
Hier stellt *Heinz Beck* seit 1994 seine unglaublichen Kochkünste unter Beweis und wurde dafür – ohne Unterbrechung – seit 2005 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet! Mittlerweile hat der umtriebige Starkoch und gebürtige Bodenseer auch ein Haubenrestaurant im Castello di Fighine, in London, an der Algarve (im 5+-CONRAD), in Dubai und in Pescara eröffnet… und demnächst folgen zwei Restaurants in Tokio!
Heinz Beck's Klassiker, die man einfach am Gaumen erlebt haben muss, sind z.B. die *Carbonara Fagotelli*. Wer glaubt, das sei eine einfache Pasta mit Carbonara-Sauce, der irrt gewaltig! Die Carbonara ist innen drinnen! Diese hauchdünnen Mini-Ravioli mit Carbonara-Fülle sind ein wahrer „Taste of heaven“ und schmelzen am Gaumen!!!
Ein weiterer Klassiker ist Beck's *Filetto di ricciola con cime di rapa e neve di baccalà*, eine großartige Fisch-Komposition, bei der ein luftiger Schneeball aus gefrorenem und geriebenem Stockfisch (la neve) auf heiße Bernsteinmakrele trifft, Und bitte der Empfehlung folgen, immer ein bisschen von beidem auf den Löffel und – mhhhhhhh- genießen.
Im Herbst/Winter frisch geliefert: der weiße Trüffel aus Alba, *che profumoooooo*…
In Summe: ein einzigartiges, wenn auch ziemlich kostspieliges Kulinarik-Erlebnis mit super-romantischem Blick über Rom!

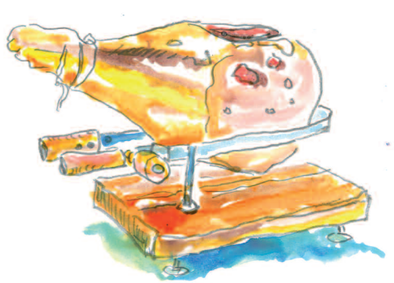
- **Trattoria Armando al Pantheon**, SA abend & SO geschlossen
  Salita dei Crescenzi 31, Tel +39.06.688 03034,
  www.armandoalpantheon.it

Hier kocht *Claudio*, und zwar vom Feinsten! Die Bezeichnung „Trattoria“ ist irreführend: das kleine Lokal ist zwar simpel eingerichtet, aber die Küche wirklich auf Top-Niveau, und das zu ehrlichen Trattoria-Preisen. *Claudio* ist eine wahrer

Meister darin, bodenständige und regionale Gerichte mit einem Hauch mutiger Kreativität zu bereichern.
Es kommen nur die frischesten und besten Zutaten auf den Teller, wie zB die *Buffala*. Im Anschluss an die gemischten *Bruschette*, getoastete Weißbrotscheiben mit lauwarmem Lardo, Wachtelei und schwarzen Trüffeln werden wir mit den *Spaghetti alla Claudio* verwöhnt: Pasta mit Safran, Pilzen – und Granatapfel, wow! Claudio beobachtet aus der Küche die Zufriedenheit seiner Gäste und ein Lob feuert ihn noch mehr an. Als *Secondo Piatto* folgt man der Tagesempfehlung oder probiert zB die *Anatra alle Prugne*, Ente mit Zwetschken: ungewöhnlich, aber molto buono! Auch die Weinkarte kann sich sehen lassen, aber am besten folgt man auch hier der Empfehlung von *Mario*, der mit viel Liebe und Know-How die Getränke auf die Speisenfolge abstimmt. Zum Abschluss unbedingt noch die *Pere cotte al vino rosso* (in Rotwein gekochte Birnen, herrlich!) und die *Torta antica Roma* (hausgemachte Mürbteigtorte mit Topfen und Erdbeermarmelade) probieren.
Das gesamte Genuss-Dinner kostet knappe € 100. Und das im stark frequentierten Altstadt-Zentrum rund ums Pantheon, wo die Touristen wirklich Deppensteuer für schlechte Qualität zahlen! Sehr angenehm: der Taxi-Standplatz ist direkt ante portas, denn die Taxis sind abends eher Mangelware.

- **Ristorante Antonio al Pantheon dal 1934**, Via dei Pastini 12, Tel +39.06.679 0798

Im Gegensatz zu den vielen umliegenden Touristenfallen rund ums Pantheon sitzen hier auch viele Einheimische fröhlich und gemütlich beisammen; mitten unter ihnen herumschwirrend eine zierliche, junge Lady. Das ist *Monica*, die Tochter des Hauses. Sie ist meist mittags hier und eine wahre Perle im Service, während Papa *Pietro* mit viel Liebe und Freude die besten regionalen Gerichte zubereitet. Das Credo der Familie: „Kochen mit Freude, für Freunde"! Das frische Pizzabrot *al Forno* kommt aus der *Panificio* vis-à-vis. Es geht hier simpel, urig, aber sehr, sehr herzlich und molto italiano zu. Am Eingang steht ein Fass mit Hauswein, den *Pietro* seinen amici gleich zum Apero im Stehen reicht; dazu unbedingt zu empfehlen: der frisch vom Knochen geschnittene *Prosciutto crudo di Norcia*.



Je nach Jahreszeit startet das klassische Mittagsmenü mit einer DER regionalen Spezialitäten, den *Fiori di zucca fritti*, *Carciofi alla Romana* (mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zubereiteten Artischocken im Ganzen), frischen, gegrillten *Funghi Porcini*, den Steinpilzen aus der Umgebung, die gerade erst geliefert wurden oder einer *Burrata con pomodorini*.

Meine Lieblings-Pasta sind die *Maltagliati con ricotta di pecora e guanciale di Norcia*, unregelmäßig geschnittene Bandnudeln mit geschmolzenem Topfen von der Ziege und Speck.

- **Ristorante Maccheroni**, immer voll, immer gut & immer fröhliche Stimmung
  Piazza delle Coppelle 44,
  Tel +39.06.683 07895,
  www.ristorantemaccheroni.com

Ebenfalls nur ein paar Schritte vom Pantheon entfernt findet man einen wirklich authentischen und beglückenden Klassiker der herzhaften Traditionsküche! Unbedingt ein Tischerl im Freien oder in der „Cucina" ergattern! Das Lokal war vor ca. 100 Jahren eine renommierte Wurstproduktion, *un Salumificio*; die Haken an den Wänden, an denen schon so manche herrliche Schinken und Salamis hingen, erinnern noch daran.

In den Wandregalen stehen die Rotweine, vom *Chianti Antinori* bis zum *Amarone*; einfach aussuchen (lassen), trinken und genießen, die Preise sind sehr vernünftig!!!
Dieses Lokal bietet nicht nur herrliche, hausgemachte Pasta in allen Variationen, wie z.B. die *Trofie al tartufo nero* oder die *Maccheroni all'amatriciana* und lokale Spezialitäten, wie *Osso Buco con Pomodorini e Patate al forno* oder auch eine großartige *Tagliata di filetto con rughetta*; hier geht es auch um den Unterhaltungs-Faktor! Es rennt einfach der italienische Schmäh! Am besten telefonisch auf „amici von Karin & Franz" bestellen, das hilft! Im Durchgang von der *Cucina* zur Kassa hängt übrigens eine Original Englhofer-Zeichnung ☺!

Golfplätze

Mit dem „Rome Cavalieri"-Limousinen-Service zum Abschlag
Diesmal hat uns *Head Concierge, Markus Dobritzhofer* für zwei weitere Golfplätze organisiert. Beide Clubs sind binnen 20 Minuten erreichbar.

Circolo del Golf di Roma Acquasanta

Via Appia Nuova 716a (Acqua Santa),
+39 06 78 03 407, golfroma@golfroma.it,
www.golfroma.it

Wie der Name „Circolo" schon erahnen lässt, ist das nicht nur ein Golfplatz, sondern ein Club im engsten Sinne. *Acquasanta* ist der älteste Golfclub Italiens (*1903) und wurde von den Briten gegründet; da ist noch viel von der Atmosphäre zu sehen und zu spüren. Sehr großzügig angelegtes und elegantes Clubhaus mit hohen Räumen, schweren schmiedeeisernen Lustern, massiver Holzbar, tiefen Fauteuils, mit cognacfarbenem Leder überzogenen Barhocker, offenem Kamin, super-höflichem Service im weißen Jackett, Stoffservietten, Silberbesteck, Pool, Liegestühle & Co… nicht umsonst wurde der Club kürzlich als einer der besten „Circoli" Italiens gereiht! Man trägt Siegelring… Ein Hauch der guten alten Zeit, aber ohne Morbidität. Einfach schön! Fantastisches Essen zu extrem anständigen Preisen, Club halt.
Der Platz: angenehm zu gehen, sehr abwechslungsreich, wie eine breite Allee. Bei Loch 5 hat man den Blick auf das alte Aquädukt. In Summe: Ein MUST!

GC Parco de' Medici

Di geschlossen
Viale Rebecchini, 39, +39 06 6528 7345,
golfclubpdm@sheratongolf.it

Der Golfclub befindet sich zwischen dem Flughafen Fiumincino und Rom. Eine 27 Loch-Anlage, die dem riesigen Sheraton (817 Zimmer!) angeschlossen ist; dh es kann am Golfplatz schon ganz schön voll sein… Wir hatten einen Tag erwischt, an dem im Rahmen einer Kreuzfahrt gerade ein Tag Golf in Rom eingeplant war…
Der Platz per se: weitläufig und ziemlich flach; easy zu gehen. Links und rechts gesäumt von Trauerweiden und Olivenbäume; vor einigen Grüns sind tiefe Bunker und auch noch Wasser. Die Annäherung ist echt herausfordernd!

Auf einen Blick für Ihre Anfragen:

Hotel:
- Rome Cavalieri, Waldorf Astoria Hotels & Resorts
  Via Alberto Cadlolo 101, 00136 Roma,
  Tel +39.06.3509 2040 (Concierge),
  romhi.concierge@waldorfastoria.com,
  www.romecavalieri.com

Golfplätze:
- Golf Club Parco di Roma
- Circolo del Golf di Roma Acquasanta
- GC Parco de' Medici

Die Autorin: Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner ist Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle (www.ks-circle.com), Journalistin und Herausgeberin von **www.LuxuryTravel.at**, der Reiseinformationsplattform für anspruchsvolle Genussmenschen; gemeinsam mit ihrem Mann Franz Englhofer ist sie auch Herausgeberin dreier charmanter Reisbüchlein, dem **„Libretto di vaiggio"**, No 1 – Rom , No 2 – Sorrent, Capri & Amalfi-Küste, No 3 – Venedig in vier Jahreszeiten. Im November 2015 erscheint No 4- Lissabon & die Algarve mit Schwerpunkt GOLF. Anzufordern unter **karin.strahner@luxurytravel.at**

Die **Illustrationen** sind von Dr. Franz Englhofer, Jurist, internationaler Finanzberater und leidenschaftlicher Maler. Mehr zum Künstler: **www.CorporateBiz.at** unter „Corporate Arts" und im Buch „Die österreichischen Maler des 20. Jahrhunderts", Band I, Wien 1985.