

Presentato da



Sapori e storie di Roma

30

IMPERDIBILI

RISTORANTI



DI

QUARTIERE

Le Guide de
L'Espresso

Presentato da



In collaborazione con



Sapori e storie di Roma

30 imperdibili ristoranti
di quartiere

Sommario

	Introduzione	
	Prefazione a cura di American Express	06
	Editoriale di Luca Gardini	08
	Ristoranti	
	Tradizione	12
	Innovazione	24
	Recenti Aperture	36
	Appendice	
	Indice dei ristoranti	48
	Mappa	50
	Credits	52



Prefazione

Shop Small: alla scoperta dei Ristoranti di Quartiere

A cura
di American Express

Trattorie, osterie e ristoranti di quartiere richiamano la convivialità tipica italiana. Luoghi dove si coltivano relazioni sincere, tramandando la cultura culinaria locale con un **equilibrio perfetto tra qualità e accessibilità**. In questi ristoranti, la genuinità dei sapori del territorio si sposa con un'atmosfera accogliente, che parla della vita del quartiere e dei suoi abitanti. Veri e propri **presidi sociali** nelle nostre comunità, contribuiscono a promuovere iniziative culturali e invitano gli abitanti a incontrarsi. Attraggono turisti da tutto il mondo, offrendo un'esperienza autentica della nostra cucina e delle nostre tradizioni, raccontando la storia dei loro piatti e svelando curiosità sui nostri quartieri, per ispirarli a ritornare nel nostro splendido paese.

Per American Express, da sempre vicina ai piccoli commercianti, sostenere la crescita e valorizzare il ruolo di questi ristoranti è una priorità. Per questo, ha scelto di dedicare loro un nuovo progetto: una guida esclusiva ai ristoranti informali di Roma. Realizzata in collaborazione con Le Guide de L'Espresso, punto di riferimento per l'eccellenza enogastronomica, e con il supporto di Confesercenti Roma, che rappresenta e assiste le piccole e medie imprese locali, questa guida celebra la ricchezza e l'autenticità della tradizione culinaria della capitale, che contribuiscono a renderla così speciale. La cucina romana è un'attrazione irresistibile, amata in Italia e a livello internazionale, che racconta la simpatia, il calore e il fascino senza tempo di una delle città più belle al mondo.

La guida vi accompagnerà alla scoperta di trattorie e osterie eccellenti, tra sapori genuini, ambienti cordiali e storie di osti e chef appassionati. Scoprirete chi tramanda le ricette dei piatti più famosi della tradizione romana, chi le reinterpreta con grande rispetto e chi ha realizzato il sogno di aprire un locale di successo. Storie diverse, unite dalla passione per la cucina, le tradizioni che la nutrono e l'arte di far star bene le persone.





Che siate romani doc, visitatori fugaci della città eterna o viaggiatori del gusto in cerca di nuove emozioni, vi invitiamo a sfogliare queste pagine e a lasciarvi ispirare.

Buona scoperta e buon appetito!



Editoriale

Roma da gustare tra identità, ricerca e dialogo

di Luca Gardini

Curatore de
Le Guide de L'Espresso

Raccontare oggi la cucina di una città come Roma è un atto di responsabilità. In un panorama gastronomico sempre più fluido e articolato, il nostro compito non è semplicemente quello di selezionare o classificare. Il nostro obiettivo è comprendere, interpretare e restituire una visione autentica, profonda e consapevole della ristorazione. Da questa esigenza nasce la guida **Sapori e Storie di Roma 2025**: un progetto editoriale che si propone di leggere la città e i quartieri attraverso la sua cucina, i suoi luoghi, i suoi interpreti. Questa guida vuole costruire un racconto corale in cui qualità, stile e identità siano i pilastri. Roma, con la sua **stratificazione storica, culturale e gastronomica**, non è solo capitale d'Italia: è capitale di linguaggi culinari che convivono, si evolvono e si contaminano, mantenendo sempre un'anima forte e riconoscibile. Il cuore di questo progetto è proprio qui: nell'ascolto delle cucine romane, nel comprendere cosa rende un piatto non solo tecnicamente riuscito, ma anche necessario, narrativo, emozionante. Ci piace osservare la coerenza, la verità, il pensiero che guida la mano dello chef.

La guida si articola secondo principi di lettura definiti:

- La **qualità intrinseca** del piatto e della proposta gastronomica nel suo complesso;
- La **territorialità**, che a Roma è una sfida stimolante: saper evocare la tradizione senza replicarla, rispettare la memoria con uno sguardo contemporaneo;
- La **filosofia** imprenditoriale, che comprende la sostenibilità, l'accoglienza, il rapporto con il cliente e la cura nei dettagli;
- E infine la **componente emozionale**, forse la più impalpabile, ma la più potente: ciò che rende memorabile l'esperienza.

In questa guida vogliamo dare spazio a tutte le anime della ristorazione romana: le tavole storiche e i nuovi protagonisti, le trat-



torie d'autore e le cucine di ricerca, i format più liberi e quelli più rigorosi. *Cerchiamo la forza espressiva, le storie che vale la pena scoprire e raccontare. Vogliamo entrare nel merito di ogni esperienza, instaurare un dialogo con gli chef e capire come nasce un piatto, da quale pensiero, da quale percorso creativo.* Perché dietro ogni grande cucina c'è una visione, un'identità, un messaggio. E questa guida si propone di coglierlo, rispettarlo e offrirlo ai lettori in modo trasparente, coinvolgente e vero. Questa guida è un progetto culturale. Uno strumento utile per chi vive la città, per chi la visita, per chi la assapora.

Cerchiamo la forza espressiva, le storie che vale la pena scoprire e raccontare. Vogliamo entrare nel merito di ogni esperienza, instaurare un dialogo con gli chef e capire come nasce un piatto, da quale pensiero, da quale percorso creativo.



30

imperdibili
ristoranti
di quartiere



01

Bottega Trattoria
De Santis

02

Da Dante

03

Da Enzo al 29

06

Flavio al
Velavevodetto

07

La Matriciana
dal 1870

Tradizioni

04

Da Francesco

Tradizione è una parola che, a Roma, si traduce in gesti precisi e sapori riconoscibili. È il soffritto che apre ogni ricetta, il pecorino dosato a occhio, la mano esperta che sa quando è il momento giusto. Nei ristoranti che seguono, la cucina romana si presenta nella sua forma più autentica: piatti preparati come una volta, con rispetto per la materia prima, conoscenza delle tecniche e una devozione costante alla semplicità che convince. Dalla carbonara ai saltimbocca alla romana, dai tonnarelli freschi cacio e pepe alla coda alla vaccinara, ogni indirizzo racconta una storia di continuità e appartenenza. Qui, la tradizione non è nostalgia: è identità viva, quotidiana, portata avanti da chi ha scelto di custodirla e rinnovarla giorno dopo giorno.

05

Felice a Testaccio



08

Sora Lella

09

Taverna Trilussa

10

Trattoria Perilli

ne

dal 1960

Bottega Trattoria De Santis

Via di S. Croce in
Gerusalemme 15A/19
tel. 06 702 8124

San Giovanni



C'è un angolo di Roma, tra le vie di **San Giovanni**, dove la cucina racconta ancora storie di casa, di generazioni che si sono passate mestoli e ricette come fossero eredità preziose. È lì che vive la **Bottega Trattoria De Santis**, una realtà nata nel 1960 e cresciuta con lo stesso spirito con cui si accolgono gli amici per cena: calore, semplicità, verità. Tutto comincia con nonno Sergio, che apre una tavola calda nel quartiere. Oggi, a portare avanti il testimone ci sono i nipoti (**Federico, Stefano e Davide**) che hanno trasformato quella bottega in una trattoria dove la romanità è protagonista, ma senza rigide nostalgie. La cucina è quella che ci si aspetta da chi ha la Roma più verace nel DNA. *"Carbonara fatta come si deve, amatriciana con guanciale che sfrigola al punto giusto, cacio e pepe che non ha bisogno di troppe parole"*. Ma accanto a questi monumenti del gusto, c'è spazio anche per qualche incursione originale, come *"le polpette di baccalà servite con crema di melanzane o un semifreddo al pistacchio che fa chiedere il pasto con un sorriso compiaciuto"*. La filosofia si basa su ingredienti stagionali e selezionati, preparazioni curate, ma mai forzate, porzioni generose, **sapori che parlano chiaro**. Tutto è fatto in casa, dal pane ai dolci, perché l'artigianalità qui non è una moda, ma un modo naturale di lavorare. E poi c'è l'atmosfera: familiare, rilassata, con quel mix di accoglienza e attenzione che ti fa tornare.

Da Dante

Via Monte Santo, 36
tel. 06 372 0852

Prati



Nessuna insegna luminosa, nessun effetto speciale: **Da Dante** ci arrivi seguendo il profumo del sugo e qualche buon consiglio. Tra i palazzi del quartiere Prati, questa **trattoria a gestione familiare** è diventata, negli anni, una certezza per chi cerca cucina romana vera, fatta con le mani e con il cuore. La storia comincia più di ventisei anni fa, con Armando e Micaela, che hanno poi coinvolto anche i figli, Martina, Francesco e Marco, in un progetto che è prima di tutto una questione di famiglia. Il loro segreto? Nessun segreto: solo **materia prima di qualità**, rispetto per le ricette di una volta e una sala che ti fa sentire a casa ancora prima di sederti. In carta c'è tutto quello che ci si aspetta, e si spera, da un'osteria romana con le idee chiare: "*Carbonara, coda, trippa, carciofi alla giudia. Ma non mancano piatti di pesce eseguiti con rigore, come gli spaghetti alle vongole o il sauté di cozze*", per quando si ha voglia di un tocco marinaro **senza uscire dai confini della cucina romana**. L'atmosfera è semplice e curata, con tavoli all'aperto perfetti per le sere romane, e un servizio che sa prendersi cura senza mai essere invadente. Da Dante si viene per mangiare bene, certo, ma soprattutto per sentirsi parte di qualcosa che somiglia molto a una grande tavolata di quartiere. Qui, la romanità non è uno slogan, ma un modo di cucinare, accogliere, raccontare. E di resistere, con grazia e carattere, in una città che cambia, ma che ha sempre fame di verità.



TRADIZIONE

Da Francesco

Piazza del Fico, 29
tel. 06 686 4009

Centro



A pochi passi da piazza Navona, si trova **Da Francesco**, ristorante che dal 1957 rappresenta un punto fermo della tradizione gastronomica capitolina. Nato come vineria per volere di Francesco Boni, il locale era un luogo semplice e genuino: i romani portavano il cibo da casa e compravano solo il vino, per passare giornate in compagnia. Oggi, a quasi settant'anni dalla sua apertura, la famiglia è arrivata alla terza generazione, *"Il futuro per noi è già nel presente. La storia non decade mai"*, racconta **Federico Esposito**, proprietario del ristorante. *"Siamo attenti alle tendenze, alle mode, al cambio delle generazioni, senza però snaturare la nostra identità."* Gli ingredienti sono scelti con cura maniacale, dalle eccellenze italiane fino a quelle estere, in una ricerca costante della qualità assoluta. Il piatto simbolo? Una creazione nata proprio in casa, nei primi anni Duemila: la **Gricia al Tartufo**. Fettuccine fatte a mano, guanciale amatriciano DOP, pecorino romano Coccia Nera e tartufo nero pregiato di Norcia. *"Un piatto succulento, gustoso e armonioso"*, lo definisce con orgoglio. Anche la cantina è un mondo a sé. Con oltre 1500 etichette, la carta dei vini riflette una passione autentica e senza confini, con un focus particolare sulla Francia: Champagne, Borgogna, Loira, Provenza. *"La nostra carta dei vini è frutto della grande passione per le migliori aziende del territorio italiano ed estero."* Oggi, Da Francesco continua a parlare a una clientela trasversale, fatta di affezionati e di nuove generazioni alla ricerca di autenticità.

Da Enzo al 29

Via dei Vascellari, 29
tel. 06 581 2260

Trastevere



C'è una Trastevere che resiste alle mode, che non ha bisogno di proclami per raccontarsi. È quella fatta di tavoli stretti, profumi familiari e accoglienza genuina. Ed è esattamente qui che si colloca Da Enzo al 29, una trattoria di quelle vere, con le sedie in legno, i bicchieri spaiati e una coda all'ingresso che la dice lunga. La storia comincia come tante nella Roma popolare: un'**osteria di quartiere** negli anni '30, dove il vino lo si serviva sfuso e il cibo lo portavi da casa. Oggi, di strada ne è stata fatta parecchia, ma lo spirito è rimasto lo stesso: familiare, schietto, sincero. A tenerlo vivo è la famiglia **Di Felice**, che ha trasformato questo angolo di Trastevere in un presidio della cucina romana più autentica, senza fronzoli, ma con tantissima anima: *"Enzo è nella memoria dei clienti che frequentavano la trattoria ai tempi in cui era lui a gestirla. È stato un osterio di grande cuore"*. La cucina? Un inno alla semplicità fatta bene. I tonnarelli alla carbonara sono tra i più amati della città, grazie a una mantecatura da manuale e a ingredienti scelti con cura: uova biologiche intere, guanciale IGP di Amatrice, pecorino DOP dell'Agro Romano. *"Ci sono i carciofi, i supplì, le polpette al sugo, e ovviamente la coda alla vaccinara, cotta lenta lenta, come vuole la tradizione"*. Molti degli ingredienti arrivano direttamente dalla loro azienda agricola, **Le Terre di Enzo**, a Belmonte in Sabina: un modo per garantire freschezza e qualità, ma anche per rimanere legati alla terra, letteralmente. Il locale è raccolto, caldo, senza artifici. Non si accettano prenotazioni, si aspetta fuori, si chiacchiera, si sbircia nel piatto degli altri.

Felice a Testaccio

Via Mastro Giorgio, 29
tel. 06 574 6800

Testaccio



Ci sono luoghi che più di altri riescono a catturare l'identità di un quartiere, e **Felice a Testaccio** è uno di questi. Nato nel **1936** come semplice osteria di rione, era il rifugio dei testaccini veraci: piatti popolari, atmosfera familiare e quel modo ruvido ma genuino di intendere l'ospitalità romana. *“A fonderlo fu mio nonno Guido Trivelloni, e nel tempo il testimone è passato nelle mani di mio padre Felice, che ha trasformato il locale in una vera istituzione cittadina”*. Oggi, il celebre ristorante è giunto alla sua terza generazione, con il figlio **Franco**, a guidare il progetto gastronomico con lo stesso spirito di sempre, ma con uno sguardo più attento alla contemporaneità. L'ambiente è curato, elegante senza perdere calore, e il servizio ha quel tocco teatrale che rende ogni visita un piccolo spettacolo: basti pensare alla celebre cacio e pepe mantecata al tavolo, ormai un **rito imperdibile** per chiunque metta piede qui per la prima volta. *“Il menu resta saldo alle radici della cucina romana: trippa, coda, abbacchio, carciofi alla romana – tutto preparato con rigore e materie prime selezionate”*. Ogni portata racconta la storia e il gusto inconfondibile della cucina romana. Ma non manca una certa freschezza nell'approccio, una voglia di rendere la tradizione appetibile anche per i palati più curiosi e contemporanei. Felice non è solo un nome: è un'idea di Roma che resiste al tempo, che si rinnova senza tradire se stessa. E in un quartiere come Testaccio, che sa essere popolare e nobile insieme, questo è forse il più grande complimento che si possa fare.



Flavio al Velavevodetto

Via di Monte
Testaccio, 97
tel. 06 574 4194

Testaccio



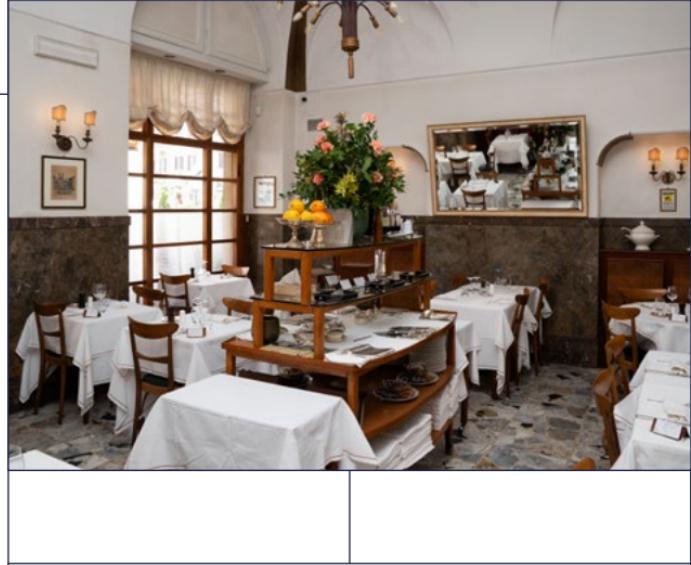
A **Testaccio**, dove la cucina è cosa seria e ogni piatto ha una storia da raccontare, c'è un indirizzo che si è guadagnato un posto speciale nel cuore, e nello stomaco, dei romani: Flavio al Velavevodetto. Il nome già dice tutto – una battuta, una promessa mantenuta, un “te l'avevo detto” con la forchetta ancora in mano. **Flavio De Maio**, volto noto della ristorazione capitolina, ha aperto questo locale dopo anni di esperienza sul campo, portando con sé una sola certezza: che la cucina romana, se fatta come si deve, non ha bisogno di essere reinventata. *“Serve solo rispetto, mano ferma e tanto amore”*. Detto, fatto. Il ristorante si incastona in un angolo unico della città, ai piedi del **Monte dei Coccii**, dove i resti delle anfore antiche fanno da cornice a una sala luminosa e informale. Niente scenografie da copertina: qui l'atmosfera è verace, rilassata, e ti sembra di essere a pranzo dalla zia che sa cucinare strepitosamente. La forza di Flavio sta tutta nella sostanza. Niente piroette gourmet: la carbonara è cremosa al punto giusto, i tonnarelli cacio e pepe sanno di infanzia, e l'amatriciana ha quella botta di sapore che ti riconcilia col mondo. Tra i secondi, non mancano i grandi classici: coda alla vaccinara, abbacchio, trippa, e qualche fuori menù che cambia a seconda della giornata e del mercato: *“Dal '95 la nostra storia è fatta di sapori veri, di tradizione e di passione”*. Il servizio è rapido, cordiale e con quel tono romano che fa sorridere anche quando ti stanno dicendo che devi aspettare per accomodarsi al tavolo.



La Matriciana dal 1870

Via del Viminale, 44
tel. 06 488 1775

Esquilino



Un nome che racconta un'epoca. Il ristorante La Matriciana affonda le sue radici nella Roma di fine Ottocento, quando una famiglia originaria di **Amatrice** apre una bottiglieria nei pressi del Teatro dell'Opera. Da quel piccolo locale nasce una storia che attraversa i secoli, diventando un punto di riferimento della ristorazione romana. A trasformarlo in ristorante vero e proprio è la leggendaria signora Anna, ribattezzata da tutti **"La Matriciana"**, figura carismatica e appassionata, rimasta nella memoria della città. Oggi, sono **Fabio** e **Mauro Crisciotti**, terza generazione alla guida, a custodirne l'identità. Ancora oggi, il locale conserva gli arredi originali e fa parte dell'Associazione Locali Storici d'Italia, segno di un legame profondo con la tradizione romana. *"La nostra filosofia è quella che ci ha insegnato nostro padre Fortunato: cura per il cliente, attenzione assoluta alla materia prima, e la voglia di migliorarci ogni giorno con passione"*, racconta Fabio. *"Il nostro piatto simbolo? Ovviamente i Bucatini alla Matriciana, versione di casa. Semplice, ma fatta al momento e con i tempi giusti"*. Senza cipolla, con pomodoro pelato salsa, Pecorino Romano ben stagionato e guanciale da un produttore locale. Lo sguardo è rivolto al futuro, ma i piedi sono ben piantati nella storia di Roma. La Matriciana continua a essere un punto fermo, fedele alle sue origini, pronta a rinnovarsi dove serve.



Sora Lella

Via di Ponte
Quattro Capi, 16
tel. 06 686 1601

Trastevere



Certe volte basta un nome per evocare un mondo. E nel caso di Sora Lella, quel nome è una promessa: di accoglienza, di saperi veraci, di romanità fatta persona. Incastonato sull'**Isola Tiberina**, tra le due sponde di una Roma eterna, questo ristorante è molto più che una meta gastronomica: è una casa, un teatro di vita vera. A fondarlo fu **Elena Fabrizi**, attrice e cuoca, sorella del grande Aldo Fabrizi, ma soprattutto donna dal carattere granitico e dal cuore tenero. Era il 1940 quando decise di aprire il primo ristorante in Piazza della Cancelleria, a **Campo de' Fiori**. Oggi, a portare avanti la tradizione è la famiglia Trabalza, arrivata alla **terza generazione**. In cucina c'è Renato, in sala Mauro, mentre i giovani Elena e Simone curano ogni dettaglio con energia e affetto: *"Ogni piatto che serviamo è frutto di sacrifici, di dedizione e di un amore che si tramanda di generazione in generazione"*. Il ristorante è cambiato nel tempo, ma non ha mai smarrito la sua anima. Anzi, la raffina ogni giorno, senza rinunciare alla schiettezza delle origini. La filosofia è semplice e solidissima: *"prodotti genuini e biologici, di stagione, di prima qualità, ma soprattutto passione e sacrificio"*. Il menù è un viaggio nella **cucina capitolina**: Le **polpettine di Nonna Lella**, in carta dal 1940, aprono le danze, seguite dalla coratella d'abbacchio con i carciofi e dagli gnocchi di patate viterbesi all'amatriciana. Il futuro? *"Tutto ha un inizio e una fine. Viviamo il presente, senza dimenticare mai le nostre radici"*.

Taverna Trilussa

Via del Politeama,
23/25
tel. 06 581 8918

Trastevere



Trastevere, con le sue luci calde e i sanpietrini consumati dal tempo, è il cuore più teatrale di Roma. E proprio lì, in una delle sue vie più suggestive, si trova Taverna Trilussa, oggi di proprietà di **Massimo e Maurizio Pirola**, un ristorante che più che un locale sembra un manifesto vivente della romanità a tavola. Nata agli inizi del Novecento, questa taverna ha fatto della tradizione il suo vessillo e della qualità un patto con i clienti: *"La qualità è l'unico investimento che non fallisce mai"*. Entrare da Trilussa è un po' come varcare la soglia della Roma di una volta, quella fatta di tovaglie pesanti, padelle in rame e profumi che arrivano dritti dalla **cucina della nonna**. Ogni dettaglio, dai quadri alle pareti alle bottiglie di vino che fanno da scenografia, parla la lingua dell'accoglienza rustica e sincera. In carta, naturalmente, la cucina romana più verace: carbonara, amatriciana, gricia e cacio e pepe, tutte servite direttamente nella padella, come a dire "qui non ci sono mezze misure". Il gesto del cameriere che porta la padella fumante al tavolo è ormai parte dello spettacolo. E poi i secondi: coda alla vaccinara, abbacchio al forno, piatti che non fanno sconti al palato. Alla guida, una famiglia, i **Pirola**, che ha saputo tenere fede all'**identità del luogo**, senza cedere alle mode, ma con l'intelligenza di farlo dialogare con i tempi. Il servizio è attento, ma mai ingessato e l'atmosfera è quella di una Roma che ama raccontarsi tra un bicchiere di rosso e un morso di storia. Taverna Trilussa non è solo un ristorante: è una dichiarazione d'amore alla città.



Trattoria Perilli

Via Marmorata, 39
tel. 06 575 5100

Testaccio



Nata alla fine dell'Ottocento da un'idea di **Bernardino Perilli** e di sua moglie Irene, Trattoria Perilli muove i primi passi in via dell'Oca, prima di trasferirsi nel cuore pulsante di Roma: il quartiere **Testaccio**. È il 1911 e inizia così un racconto che attraversa generazioni, guerre, trasformazioni, senza mai perdere il filo della propria identità. Negli anni della Prima guerra mondiale il timone passa a Ferdinando Perilli e alla mitica Sora Rosa. Lei in cucina, lui in sala: una squadra perfetta. Mentre i carrettieri si sfidano a morra sorseggiando vino bianco conservato nella grotta sottostante, Rosa prepara piatti che oggi sarebbero considerati patrimonio dell'umanità: coratella, coda, trippa, animelle, tutto quel "quinto quarto" che ha fatto grande la cucina testaccina. Oggi, a portare avanti la storia sono **Ferdinando e Maurizio Perilli**, quarta generazione dietro ai fornelli, orgogliosi custodi. La filosofia? Seguire fedelmente le ricette tramandate, usare pochi ingredienti, ma buoni, senza fronzoli. *"La cucina tradizionale tiene nel tempo"*, racconta Ferdinando, convinto che la forza di Perilli sia proprio nella sua **fedeltà alle origini**. I piatti simbolo? **Rigatoni alla carbonara e coda alla vaccinara**. E domani? *"Se non ci sarà una quinta generazione, passerà a qualcuno che sia capace di portare avanti questa storia, perché noi faremo di tutto perché duri almeno altri cent'anni"*. E a giudicare dalla tenacia di questa **trattoria storica**, quel traguardo sembra molto più vicino di quanto sembri.



01

Antico Arco



02

Aromaticus



03

Brado



06

Osteria
delle Coppelle

07

Pastificio
San Lorenzo



Innovazio

Innovare significa saper guardare oltre la tradizione, senza rinnegarla. A Roma, la nuova cucina nasce così: dal desiderio di raccontare una città viva, curiosa, capace di rimettersi in gioco partendo da ciò che conosce meglio. Stagionalità, qualità degli ingredienti, rispetto dell'identità territoriale: sono i punti fermi da cui partono cuochi e ristoratori che scelgono di reinterpretare la romanità in chiave contemporanea. Nei locali che seguono, l'innovazione non è mai fine a se stessa. È un processo consapevole, leggibile, che mette al centro l'esperienza, l'idea, il gusto. La tecnica è stratificata, il servizio misurato, l'ambiente pensato per accogliere. Sono luoghi in cui ogni dettaglio conta, e dove il futuro della cucina romana si scrive un piatto alla volta.

04

L'Arcangelo



05

Osteria 23



08

Pennestri



09

Ristoro Degli Angeli



10

SantoPalato

Antico Arco

Piazzale Aurelio, 7
tel. 06 581 5274

Gianicolo



A Roma, sopra Trastevere, c'è un punto in cui lo sguardo si apre sulla città e il tempo rallenta: è il **Gianicolo**, un quartiere di bellezza sobria e vedute mozzafiato. È proprio qui, che **Antico Arco** ha messo radici ormai da decenni senza mai smettere di evolversi. Un ristorante che è **istituzione per chi ama la buona cucina** e chi adora l'innovazione, perché Antico Arco non è mai stato statico. *"Antico Arco è nato con un'idea chiara: portare la cucina italiana a un livello nuovo, dove la tecnica incontra l'emozione e la tradizione viene riletta con occhi moderni"* spiega lo chef **Fundim Gjepali**. È una visione che si è sviluppata negli anni con coerenza, cuore e una profonda sensibilità per il cambiamento. Il menù guarda al territorio italiano, ma lo fa con **audacia e rispetto**, lavorando materie prime d'eccellenza in modo creativo. La firma dello chef è di altissima qualità ed è capace di combinare perfettamente estro e tradizione. È un ristorante che sa accogliere con amore e passione tutti coloro che entrano. Lo stile elegante dei piatti, come **l'arrosto di piccione disossato, visciole, agretti**, la continua innovazione nel pensiero e nella forma danno vita ad una percezione di cucina autentica e viva dove l'obiettivo è quello di coinvolgere e stupire. Scegliere un solo piatto che racchiuda tutto questo non è semplice, ma **l'uovo poché con fonduta di Parmigiano e tartufo nero** sembra raccontare tutto: la ricchezza della tradizione, l'amore per il dettaglio, l'equilibrio tra comfort e sorpresa. Una coccola, ma con carattere. Antico Arco è un posto dove si torna, dove si celebra il rito del pasto con consapevolezza e stile.

Aromaticus

Via Urbana, 134
tel. 06 488 1355

Monti



Esiste un angolo del rione **Monti** a Roma dove le piante non sono solo decorazione, ma ispirazione quotidiana. Si chiama Aromaticus e nasce nel 2011, in un luogo profumato di erbe aromatiche, un bistrot con una vera e propria **vocazione verde** che nel tempo è diventata qualcosa di più: un modo di stare a tavola, di cucinare, di pensare. Un'esperienza, quella da Aromaticus che, i due proprietari, moglie e marito **Francesca Lombardi e Luca De Marco**, descrivono come *"capace di prendere e riportare alla semplicità evocativa del minestrone di casa, ma che al contempo sa far sorridere davanti a un cocomero trasformato in bistecca"*. L'abbraccio di questa cucina è **caldo** e allo stesso modo rispetta la generosità e la **sensibilità** che la nostra Terra ci regala ogni giorno. *"Sicuramente iconica è la nostra Insalata Aromatica"*, un vero e proprio manifesto di questo modo di fare cucina: dieci foglie diverse, cinque erbe aromatiche, frutta, fiori, semi tostati e crescioni che seguono il ritmo delle stagioni. Qui, dove le radici sono profonde nella cucina vegetale e i piedi ben piantati nella terra si guarda ad **un futuro prospero**, anche grazie all'apertura di un altro ristorante nella splendida Trastevere. L'obiettivo è chiaro, **nutrire il corpo, lo spirito e la memoria** in un tripudio di sapori dove ogni materia prima viene rispettata. Fin dalla sua apertura Aromaticus è stato un punto di riferimento di una cultura gastronomica, capace di rispettare l'ambiente e soddisfare ogni palato. L'innovazione è saper creare novità e in questo ristorante sembra essere all'ordine del giorno. Aromaticus è un modo **delicato e radicale** di portare la natura nel piatto, ciò che gusterete sicuramente vi sorprenderà.



Brado

Viale Amelia, 42
tel. 375 514 0851

San Giovanni



Brado è molto più di un semplice ristorante a **San Giovanni**: è un luogo magico dove la passione di tre fratelli si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, capace di raccontare la natura, la tradizione e l'amore per i piatti di carne. Varcare la soglia di Brado significa immergersi in un'atmosfera calda e accogliente. Qui ogni dettaglio parla di autenticità, dal legno vissuto alle luci soffuse, fino all'aroma che si diffonde dalla cucina, dove il fuoco è protagonista e dà vita a piatti dal carattere deciso e sincero. La filosofia alla base di Brado è una scelta consapevole delle materie prime: selvaggina proveniente da centri di raccolta selezionati e animali allevati allo stato brado, anche grazie a rapporti di fiducia che durano nel tempo, come quello con **Vittorio**, fornitore e amico fedele da oltre quindici anni. Questo legame è la garanzia di una filiera trasparente e di qualità eccellente. L'atmosfera ricorda quello di una serata tra amici al pub, grazie anche a un bancone fornito di 12 spine di birra artigianale, selezionate con cura per accompagnare perfettamente ogni piatto. *"Venire da noi è come entrare in casa nostra"*, racconta **Christian Catania**, uno dei fratelli, e questa sensazione di familiarità è palpabile fin dal primo istante. La cucina di Brado è un laboratorio in continua evoluzione, un gioco di equilibri e sapori difficili da racchiudere in un solo piatto, ma che si esprime con forza nel più amato di tutti: *"il nostro picio al ragù bianco di maiale brado ed erbe aromatiche"*. Un abbraccio innovativo, **rustico e intenso** che profuma di campagna e memoria.

L'Arcangelo

Via Giuseppe
Gioachino Belli, 59
tel. 06 321 0992

Prati



A Roma c'è un luogo, per la precisione a **Prati**, dove il tempo sembra rallentare, dove i sapori raccontano storie e l'accoglienza porta il volto di marito e moglie **Arcangelo Dandini**, chef, e **Stefania Sammartino**, maître e sommelier. Dal 2003 L'Arcangelo non è semplicemente un ristorante, ma una vera e propria esperienza familiare. Qui, la tradizione è nel cuore di ogni piatto, ma declinata con una leggerezza e una modernità che rendono ogni boccone una scoperta. Le pareti raccontano di una famiglia che da cinque generazioni ha fatto dell'accoglienza uno stile di vita: fotografie di famiglia e **ricordi** si mescolano a piatti che sanno di casa, ma con un **tocco di creatività** che sorprende e conquista. La materia prima è sacra: prodotti stagionali, selezionati con cura, arrivano dal territorio laziale e dalla campagna romana. “Non è filosofia, ma **una serie di concetti radicati nel nostro DNA**”, racconta Arcangelo, “*dalla ricerca ossessiva di qualità fino all'attenzione verso la sostenibilità, tutto serve a creare piatti che parlano con il cuore*”. La cucina è un racconto che si svolge nel tempo, capace di far riaffiorare emozioni e ricordi. Un esempio? “*La nostra pasta all'uovo ripiena di coda alla vaccinara*”: un classico romano, reinterpretato con cura e innovazione, che diventa una **carezza al palato**. Un vero e proprio omaggio alla coda alla vaccinara, piatto della tradizione romana, ma finemente rivista e utilizzata come ripieno in un piatto attuale e innovativo. L'Arcangelo non è solo cucina, è un luogo dove sentirsi accolti, dove i dettagli – dalle scelte degli ingredienti alla convivialità – sono pensati per far emergere l'essenza della romanità e dell'ospitalità.



Osteria 23

Viale
delle Gardenie, 131
tel. 376 213 7604

Centocelle



Nel cuore di **Centocelle**, tra serrande colorate e l'aroma del pane appena sfornato, Osteria 23 si distingue come uno dei volti più interessanti della nuova cucina romana. Il nome è semplice, diretto, proprio come la filosofia del locale: valorizzare la tradizione con uno spirito contemporaneo. Qui, non ci sono effetti speciali, ma idee chiare. I piatti parlano la lingua della romanità, ma con una marcia in più: tecnica solida, ingredienti scelti con cura, e un'estetica asciutta, moderna, che non rinuncia alla sostanza. La cucina è riconoscibile ma mai scontata, familiare e capace di sorprendere. Il sorriso di chi ti accoglie incornicia lo spirito di Osteria 23 grazie al loro servizio alla mano, spontaneo, come un amico che ti ha tenuto un posto a tavola. La pasta arriva fresca ogni giorno dal laboratorio interno, una **garanzia di bontà** che si sente già dalla prima forchettata. Il menu cambia il giusto, gioca tra i piatti della tradizione romana e qualche incursione regionale che fa venire voglia di assaggiare tutto e **leccarsi i baffi** una volta terminato questo **viaggio gastronomico**. Indimenticabili le polpette di bollito con maionese al lime e la gustosa polenta con cinghiale e popcorn di maiale. Ogni portata è concepita come un piccolo atto performativo, capace di stupire e coinvolgere il commensale, curando la composizione in ogni minimo dettaglio. Il risultato? Una cucina che non ha bisogno di gridare per farsi notare: **ti parla piano, ma ti rimane impressa**.

Osteria delle Coppelle

Piazza delle Coppelle,
54/55/56
tel. 06 4550 2826

Centro



C'è un angolo speciale di Roma dove, dieci anni fa, quattro amici con la passione per il buon cibo e la convivialità hanno dato vita a un sogno: l'Osteria delle Coppelle, nata quasi per destino nel cuore pulsante dell'omonima piazza, che include al suo interno il secret bar **Club Derrière**. Ogni dettaglio del locale racconta una storia vera, come ci rivelava il proprietario **Francesco Gasparri**: *"L'armadio segreto che conduce al nostro speakeasy viene dalla casa in montagna di uno dei soci, era la vecchia credenza della nonna."* Questi piccoli gesti, queste memorie, creano un'**atmosfera calda**, accogliente e autentica, **dove ci si sente subito a casa**. L'ambiente, con i suoi tavoli in legno, le mattonelle d'epoca e le luci soffuse, è perfetto per momenti di relax e convivialità. Il menù, **vario e stimolante**, si basa sulla cucina italiana, con un cuore romano ben saldo, ma senza paura di lasciarsi contaminare da sapori internazionali. Un vero segno distintivo di Osteria delle Coppelle sono *"i nostri mitici cicchetti: ben 22 piccoli assaggi che cambiano spesso e si aggiungono alle proposte giornaliere dello chef Gianni Proli"*, un artigiano del gusto che ama sperimentare tra sapori e culture diverse. Ideali per chi vuole **assaggiare**, **scoprire**, **condividere**, i cicchetti sono una deliziosa evoluzione del finger food che aggiungono all'osteria un gusto moderno e innovativo. Anche la cantina merita una menzione speciale, con oltre 100 etichette selezionate, tra vini importanti, champagne e bottiglie d'annata che difficilmente ti aspetteresti in un'osteria: un piccolo tesoro per gli amanti del buon bere. Tra i piatti che stanno facendo impazzire la clientela c'è la carbonara al tartufo, un perfetto equilibrio tra romanità e raffinatezza, dove gli ingredienti più semplici della tradizione incontrano il lusso del tartufo in un abbraccio di sapore. Da Osteria delle Coppelle non si viene solo per mangiare, ma per vivere un'esperienza.

Pastificio San Lorenzo

Via Tiburtina, 196
tel. 06 504 2669

San Lorenzo



Un gruppo di giovani determinati, animati da una semplice ma ambiziosa idea: riportare in vita un locale storico a Roma nel quartiere **San Lorenzo**, dandogli una nuova identità. Così nasce Pastificio San Lorenzo, “*un progetto che vuole raccontare una cucina contemporanea, diretta, pulita, senza voli pindarici*”, racconta **Matteo De Angelis**, co-owner e restaurant manager. Al centro del progetto c’è la **materia prima**, di altissima qualità, che proviene da un territorio ricco e generoso come quello laziale, rispettata e valorizzata in ogni fase della lavorazione. I piatti, come il Tortello “Ajo Ojo e Peperoncino” spuma di pane, bottarga di spigola e menta, sono un chiaro esempio di questa filosofia: stagionali, semplici ma ben pensati, senza orpelli e con un occhio di riguardo alla **sostenibilità** e al **chilometro zero**. La cucina di Pastificio San Lorenzo si muove nel solco dell’osteria contemporanea, capace di parlare a tutti con sincerità e gusto. Anche la carta dei vini è scelta con cura, privilegiando soprattutto **etichette naturali** e coerenti con la filosofia del locale. Il bancone ampio invita a scoprire il mondo del beverage con la guida esperta di **Federico Tomaselli**, che con la sua consulenza rende l’esperienza enologica un valore aggiunto, non un semplice contorno. Pastificio San Lorenzo è così: un ponte tra passato e presente certamente innovativo perché fa della rigenerazione urbana di un locale storico, non un motivo di nostalgia, ma una spinta verso il futuro.

Pennestri

Via Giovanni
da Empoli, 5
tel. 06 574 2418

Ostiense



Immaginate un luogo dove la **trattoria tradizionale** incontra l'**estetica contemporanea**: il calore del legno convive con pareti in cemento grezzo e un design minimalista. Nel 2017, nel cuore pulsante del quartiere **Ostiense**, nasce Trattoria Pennestri, il progetto di **Tommaso Pennestri** e **Valeria Payero**, una coppia unita prima in cucina e poi nella vita, con un sogno chiaro: creare una ristorazione accogliente, innovativa e profondamente radicata nel territorio romano. Tommaso porta con sé l'esperienza delle grandi cucine romane, mentre Valeria si dedica con passione ai vini naturali, selezionando etichette che sposano perfettamente la filosofia del locale. Insieme hanno progettato uno spazio curato, dove ogni dettaglio trasmette **semplicità e armonia**, facendo sentire l'ospite come a casa. Il menù segue il **ritmo delle stagioni**, con cambi ogni 3-4 mesi, sempre rispettoso della qualità delle materie prime locali. È difficile scegliere un solo piatto simbolo, ma *"la nostra coratella con buccia di limone e ricotta salata rappresenta perfettamente lo spirito di Pennestri: un omaggio al quinto quarto. La filiera corta è una scelta imprescindibile, frutto di uno "scambio continuo in un'ottica di apprendimento e crescita bidirezionale"*, spiega **Melina Payero**, consulente e voce esperta nella selezione degli ingredienti. A rendere unica l'esperienza è il **lavoro di squadra tra sala e cucina**, dove non c'è un solo protagonista, ma un collettivo che ogni giorno rende la visita qualcosa di più di un semplice pranzo o cena.

INNOVAZIONE

33

Ristoro Degli Angeli

Via Luigi Orlando, 2
tel. 06 5143 6020

Garbatella



Nel cuore pulsante della **Garbatella**, uno dei quartieri più iconici di Roma, c'è un luogo dove la cucina si fa racconto: il Ristoro degli Angeli. Nato nel 2022, il ristorante raccoglie l'eredità di uno storico locale che, per ben 17 anni, è stato punto di riferimento per chi vive la zona. Oggi, tre amici ne hanno raccolto il testimone, trasformando quell'abbraccio del passato in un nuovo abbraccio di romanità: **caloroso, accogliente, autentico**. Qui si viene per sentirsi a casa, ma anche per lasciarsi sorprendere. I piatti sono sinceri, curati, e portano in tavola una visione: rispetto della tradizione, sì, ma con uno sguardo ben puntato sul futuro. Perdersi tra le portate è facile, complice l'atmosfera inebriante e l'amore palpabile per il territorio, che si respira in ogni dettaglio. Un piatto su tutti diventa manifesto di questa filosofia: *"l'uovo in trippa, omaggiato anche sulle pagine del Washington Post"*. È un vero e proprio *"recupero di ricette, perdute, tradizionali ma perdute"*, come ci descrive **Marco Ceccarelli**, uno dei proprietari. Rispecchia una vera e propria creazione che incarna la **perfetta fusione tra memoria e innovazione**, come nel brodo di giuggiole con pasta reale. Ma guai a fermarsi alla fama: qui non si tratta di apparenza, ma di sostanza. È la **qualità delle materie prime**, la cura nel servizio, la ricerca costante e l'attenzione al cliente a fare la vera differenza. E che differenza. È un **pensiero vivo**, dove la modernità abbraccia la tradizione, anche nelle proposte vegetariane. **Un modo di stare al mondo**, dentro e fuori dalla cucina.

SantoPalato

Via Gallia, 28
San Giovanni



Immersa nella vivace cornice del quartiere **San Giovanni**, SantoPalato è la trattoria contemporanea che parla romano in una lingua nuova. A guiderla, dal 2017, è **Sarah Cicolini**, chef appassionata, capace di cogliere in anticipo il cambiamento delle tendenze gastronomiche *"Siamo riusciti a inserirci nel filone che rispecchiava moltissimo la nostra attitudine alla cucina e all'accoglienza"*, creando un progetto coerente, popolare e **ambizioso**. Con l'aiuto dello studio creativo Naessi, il locale è stato pensato come un vero e proprio viaggio nella storia della trattoria italiana, tra memoria e modernità. Tutto qui racconta qualcosa: i piatti, lo spazio, l'accoglienza. Il menù è un inno alla romanità, ma senza nostalgia. Dai grandi classici del quinto quarto a piatti come la *"nostra terrina di lingua e coda con giardiniera e salsa verde"*, ogni proposta è *"sorprendente, perché il nostro approccio all'ingrediente e all'accoglienza possono rinnovarsi giorno dopo giorno; seducente perché la golosità di alcuni piatti è senza dubbio il punto forte del menù, ma che va di pari passo con l'aspetto prorompente di alcuni abbinamenti e di alcune pietanze"* ci racconta Sarah. Gli ingredienti sono trattati con rispetto, le tecniche sono leggibili e accorte, il gusto è sempre profondo. Il quartiere è parte della narrazione, l'accoglienza è centrale, la **cucina è viva**. SantoPalato è un luogo dove la materia prima è sacra e ogni dettaglio racconta una visione del mangiare onesta e personale senza mai perdere il **rispetto** per la tradizione e la **curiosità** per il presente.



Recenti Aperture

01

53 Untitled



02

Casa Dante



03

Casadora



06

Fassangue

07

Frezza
Cucina de Coccio



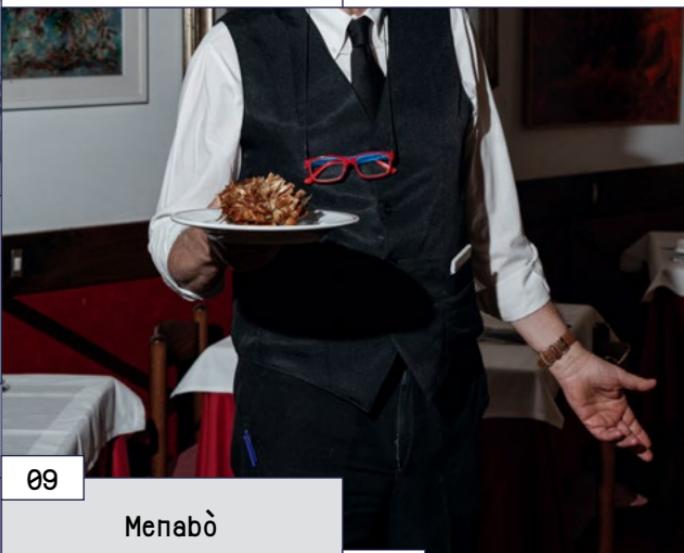
04

Eufrosino Osteria

A Roma, ogni nuova apertura è un segnale di vitalità. La città continua a rinnovarsi anche a tavola, con ristoranti che uniscono creatività, consapevolezza e attenzione alla qualità. In queste nuove insegnate, l'identità gastronomica si arricchisce di voci fresche: giovani chef, format originali, cucine che dialogano con il territorio, ma non temono di sperimentare. Non si tratta solo di novità, ma di progetti di cucina e ospitalità, che raccontano il presente con uno sguardo aperto e concreto. Ambienti curati, proposte gastronomiche contemporanee, attenzione alle esigenze di un pubblico sempre più curioso e informato: queste sono le caratteristiche che definiscono le aperture più interessanti dell'ultimo periodo. Roma continua a evolversi, e questi ristoranti lo dimostrano: portano idee nuove nei quartieri storici e in quelli emergenti, contribuendo a disegnare la mappa del gusto di domani.

05

Fase Cucina Spontanea



08

Hostaria Sireno

09

Menabò

10

Santi

e

53 Untitled

Via del Monte della
Farina, 53
tel. 375 715 0155

Centro



Da un incontro di esperienze e un amore profondo per la cucina nasce nel **centro di Roma** 53 Untitled, un ristorante dove il buon cibo non è mai formalità, ma momento di condivisione e felicità. Qui le persone – clienti e dipendenti – sono al centro, con la stessa cura e attenzione dedicate a ogni piatto. L'executive chef **Cecilia Moro**, insieme a **Mariangela Castellana**, anima accogliente della sala, ha progettato uno spazio che racconta Roma tra calore e modernità, con legno e dettagli industriali, frutto anche della collaborazione con l'architetto romano Adalberto De Poli. L'obiettivo è far sentire ogni ospite accolto in un ambiente familiare, sereno, che invita a rallentare. Il menù è un **viaggio sensoriale** che attraversa spezie e profumi, evocando tappe vissute e paesi lontani, con piatti come *"il nostro sashimi di pescato in Ceviche, fresco e perfettamente equilibrato tra acidità e dolcezza"*, che celebra i mari italiani senza eccessi. Qui, la cucina è **godimento puro**, multisensoriale e **senza formalismi**. L'etica è valore concreto: non solo stagionalità e fornitori sostenibili, ma anche **rispetto per chi lavora**. *"Solo ciò vede il mondo può davvero raccontarlo in un piatto"*, spiegano Cecilia e Mariangela. *"La vera differenza? Il "not", quel senso di squadra e bellezza autentica che ogni membro del team porta ogni giorno"*. 53 Untitled è più di un ristorante, è un luogo felice da scoprire, dove Roma si racconta attraverso le persone e il gusto.

Casa Dante

Piazza Dante, 8
tel. 06 8538 4091

Esquilino



Nel pieno dell'**Esquilino**, c'è un indirizzo che è diventato una piccola istituzione per chi ama mangiare bene e vivere la città con leggerezza. Nato dall'idea di **Alessandro Campanozzi** e un gruppo di soci dalle idee chiare, questo luogo vuole essere casa: accogliente, rilassato, perfetto dalla colazione del mattino al cocktail della sera. La cucina è un viaggio semplice, ma pieno di gusto: pinse artigianali personalizzabili, taglieri ben composti e, naturalmente, buon vino. Gli ingredienti parlano da soli, e la cura nella composizione dei piatti racconta l'anima del ristorante: convivialità, attenzione ai dettagli e passione per il buon cibo. L'ambiente è intimo, ma aperto, con arredi moderni, luci soffuse e un tocco vintage-industriale - era un garage, riqualificato e trasformato - che crea un'atmosfera calda e contemporanea. Il cuore pulsante del locale? Un grande tavolo comune, pensato per mangiare, bere e condividere. Casadante porta nuova energia all'**Esquilino**, con quella rara capacità di trasmettere calma anche nel trambusto urbano. Tra un caffè e un bicchiere di vino, una chiacchiera con il vicino di tavolo, è il classico posto dove entri per caso e te ne vai pensando già a quando tornare. È uno spazio vivo, un punto fermo in un **quartiere in movimento**. Parla romano ma ha l'anima internazionale. *“Qui, ogni giorno ha il suo ritmo, fatto di sorrisi e del piacere di sentirsi a casa, anche lontano da casa.”* Che sia una pausa veloce o una lunga cena tra amici, tutto scorre con naturalezza.



Casadora

Via Oslavia, 11
tel. 06 9799 7397

Prati



A Roma, dove la tradizione dei pastifici è parte integrante della cultura gastronomica, nasce Casadora, un laboratorio di pasta fresca con un'idea ben precisa: rinnovare il concetto classico di pastificio senza perderne l'anima. *"Casadora è nato dal desiderio di portare innovazione nel cuore di una tradizione millenaria, quella della pasta fresca, e farlo con rispetto e passione"*, racconta **Valerio Spadaro Guerra**, proprietario e motore creativo del progetto. Situato nel quartiere **Prati**, Casadora vuole essere un luogo dove puoi assaporare tortellini bolognesi fatti a mano, e allo stesso tempo esplorare sapori orientali come gyoza e noodles, accompagnati da una selezione di oltre 150 etichette di vino accuratamente scelte per esaltare ogni piatto. Qui, puoi acquistare la pasta e i prodotti provati per portarli a casa e rivivere il gusto autentico ogni volta che vuoi. Tra le specialità, *"I nostri Tortelli ripieni di Carbonara rappresentano perfettamente lo spirito di Casadora"*: un piatto semplice all'apparenza, ma con un ripieno cremoso e saporito che sorprende e racconta la filosofia di un locale che stravolge le regole senza tradire le **radici**. *"Quando si mette passione e amore nella materia prima e nella lavorazione, il risultato diventa quasi magico"*, spiega Valerio, sottolineando come ogni dettaglio sia curato con estrema attenzione. Casadora è un invito a rallentare, a **scoprire sapori nuovi e familiari** allo stesso tempo, e a vivere un viaggio gastronomico dove il cuore batte forte per la **qualità e l'autenticità**.

Eufrosino Osteria

Via di Torpignattara,
188
tel. 348 588 3932
Tor Pignattara



Nel cuore pulsante di **Tor Pignattara**, tra le botteghe storiche, c'è un posto che sembra uscito da un'altra epoca, ma parla dritto al presente: Eufrosino Osteria. Il suo approccio **schietto e semplice** ha saputo conquistare il quartiere con una formula diretta e potente: cucina popolare italiana fatta bene, servita in un luogo che profuma di casa. Il nome? Un omaggio a Sant'Eufrosino, patrono dei cuochi, che incarna perfettamente lo spirito del locale: umiltà, passione e tanta voglia di nutrire non solo lo stomaco, ma anche l'anima e i ricordi. Gli interni parlano da soli: legno scuro alle pareti, stoviglie e lampade retrò, sembra di essere in una vecchia trattoria della tradizione, ma con una **cura e attenzione ai dettagli** che sanno di presente. La cucina cambia spesso seguendo la stagionalità, garantendo freschezza e assoluta bontà ad ogni piatto che permette di fare un piccolo viaggio nei sapori genuini d'Italia. *"Una delle stelle del menù? I tonnarelli con la vignarola e guanciale, un piatto laziale verace con carciofi, fave, piselli, lattugino e con il tocco del guanciale che fa la differenza".* Un inno alla cucina contadina, quella buona, senza eccessi, ma che **racchiude solo il vero gusto di casa**. Eufrosino è più di un posto dove mangiare: è uno spazio di quartiere, un punto di ritrovo in cui si costruiscono esperienze autentiche. **L'armonia di una cena** è racchiusa nell'**aspetto conviviale**: contornata dalla chiacchiera, dal vino e dalla bellezza di ritrovarsi immersi in un'atmosfera sincera.

Fase - Cucina Spontanea

Via Muggia, 14
tel. 331 126 4351

Prati



A Roma, nel quartiere di **Prati**, è nato, nel 2023, un luogo che non rincorre le mode, ma il ritmo naturale della creatività: Fase - Cucina Spontanea. L'idea nasce dallo chef **Federico Salvucci**, romano, con esperienze internazionali e il desiderio di creare nella sua città un ristorante che fosse insieme **laboratorio gastronomico** e **spazio di sperimentazione libera**. Fase non ha una formula fissa, ma una visione: esplorare, cambiare, sorprendere, rimanendo sempre fedeli alla qualità delle materie prime. *"Le nostre proposte non sono comuni nella quotidianità romana"*, racconta Federico. "Ogni piatto nasce da uno studio e da una ricerca costante, ma sempre con rispetto per la stagionalità e per l'identità del prodotto." Il menù è in continuo movimento, spinto non dalle tendenze ma dalla curiosità. Le tecniche variano: marinature, fermentazioni, lunghe cotture, accostamenti non scontati. Ma l'obiettivo è sempre lo stesso: offrire un'esperienza originale. Un piatto manifesto? *"Il nostro KatsuSando revisitato: pan brioc'h fatto in casa, cotoletta di maiale di Norcia, cavolo rosso marinato e salse decisive"*. Un incontro brillante tra Tokyo e l'Umbria, in un contesto tutto romano. Fase è cucina in divenire, che affonda le radici a Roma, ma guarda lontano. Un luogo dove ci si siede per mangiare e si finisce per **viaggiare**, con leggerezza e meraviglia.

Fassangue

Via delle Palme, 76/A
tel. 06 5272 8824

Centocelle



Nel cuore vibrante di **Centocelle** nasce Fassangue, un progetto nato dall'incontro di quattro amici con background molto diversi: una fotografa, un architetto, un attore e un oste. Uniti dalla passione per la buona cucina e da un'etica condivisa, hanno voluto creare un luogo che fosse più di un semplice ristorante, un'esperienza che sensibilizzi i clienti sul consumo **consapevole** e sull'acquisto di carni selezionate provenienti da allevamenti non intensivi. La filosofia di Fassangue si basa sul **rispetto della materia prima**, lungo tutta la filiera, e sulla qualità, che si traduce in piatti curati e sorprendenti. Il locale è un mix di estetica raffinata, accoglienza calorosa e autenticità gastronomica, dove ogni dettaglio è pensato per far sentire l'ospite a proprio agio, quasi come a casa. Il menù ruota intorno alla carne, trattata con creatività ma sempre nel rispetto delle sue caratteristiche naturali. *“A parlare è solo la materia prima, che si apprezza pienamente,”* racconta **Marco D'Auria**, uno dei proprietari, che insieme ai soci continua a far crescere questa realtà con passione e cura. *“Tra le nostre specialità spicca la Kubrick, una dadolata di filetto crudo accompagnata da salse artigianali, un piatto che contigua semplicità, equilibrio e grande personalità, diventato un simbolo del ristorante”*. Da Fassangue si entra clienti e si esce da appassionati, portando con sé non solo il ricordo di piatti eccellenti, ma anche di un'esperienza autentica e sincera.

dal 2022

Frezza - Cucina de Coccio

Via della Frezza,
64/65/66
tel. 06 7045 2605

Centro



A Campo Marzio, dove le vetrine brillano, i vicoli sussurrano storie antiche e le strade trasudano **romanità**, c'è un posto che profuma di sugo buono e parla come casa: Frezza - Cucina de Coccio. Aperto in via della Frezza, è la dichiarazione d'amore di **Claudio Amendola** alla Roma di una volta, quella che si mangiava a casa, con la famiglia ai fornelli impegnata a cucinare abbondanti piatti della tradizione. Interni rivestiti in marmo, pance di legno, pentole fumanti e profumo di forno acceso. L'ambiente è schietto, accogliente, con la cucina a vista e una veranda che affaccia sulla strada, immersa nella romanità più totale. Tra romani di quartiere e turisti curiosi, da Frezza ci si siede come in famiglia, anche se ci si è appena conosciuti. In cucina comanda **Davide Cianetti**, che ha preso i piatti di Roma e li ha messi al centro della scena, senza scorciatoie. *"Lamatriciana nel coccio è un inno alla città: rigatoni, guanciale di Amatrice, pomodoro San Marzano e pecorino romano"*. Considerata un vero e proprio rito dove la scarpetta finale è d'obbligo. Ma è solo l'inizio: carbonara, cacio e pepe, coda alla vaccinara, pollo alla cacciatora, involtini. Ogni piatto è fatto con il cuore, come una volta, ma con attenzione maniacale per la materia prima con un continuo rimando all'amore e alla passione della cucina romana. Per non parlare poi dei fritti, supplì classici e bombe salate ripiene di sughi come la trippa o la cacio e pepe con carciofi. La carta dei vini conta oltre 100 etichette laziali e la drink list è tutta a tema romano, con cocktail dai nomi che sono tutto un programma.

Hostaria Sireno

Viale del Vignola, 79
tel. 06 5184 9454

Flaminio



In zona Flaminio, immerso nella cultura e travolto dall'aria viva di Roma, c'è un posto dove l'arte è nel piatto: Hostaria Sireno. *"L'hostaria prende il nome da Sireno che nel 1972 aprì questa attività, oramai storica, situata nel cuore pulsante del quartiere Flaminio, è stata poi rinnovata negli ambienti, nel menù e nella proprietà e continuerà ad essere il cuore del quartiere Flaminio!"* Cinquant'anni e più di storia non hanno messo freno alla voglia di innovazione, Sireno ha mantenuto la sua anima, **popolare e raffinata** rinnovandosi efficacemente negli anni. Gli interni sono caldi e accoglienti, il servizio gentile e sorridente, e in cucina si respira ancora l'aria delle vecchie trattorie di quartiere interpretate con un sapore moderno e al passo con i tempi. Il menù? Un omaggio senza filtri alla romanità: carbonara e amatriciana, ma anche piatti innovativi come la pasta al ragù di coniglio, uno dei piatti culto del locale. Un piccolo lusso da gustare lasciandosi trasportare dall'**armonia** che si cela dietro ogni piatto. Con i tavolini all'aperto, perfetti per un pranzo al sole o una cena d'estate sotto gli ombrelloni a godersi l'aria di Roma, Hostaria Sireno si adatta a ogni occasione. Sireno non è solo un'osteria: è **una casa della cucina romana**, una certezza in un quartiere che corre tra cultura e design. È il posto dove torni volentieri, perché si mangia bene, si sta meglio e si valorizza la cucina romana attraverso ingredienti di qualità e tecniche culinarie che rispettano la tradizione, pur introducendo elementi di originalità e innovazione.



Menabò

Via delle Palme, 44D
tel. 06 8693 7299

Centocelle



L'idea dietro al ristorante Menabò non nasce da un piano preciso, ma da un'emozione precisa: *"Ciò che mi ha spinto è stato un impeto di entusiasmo e ribellione"* a tavola, ci dice il proprietario **Daniele Camponeschi**. Un'idea ribelle e gioiosa, coltivata per anni tra dubbi, bozzetti e rivoluzioni. Finché un giorno, davanti a un vecchio cassetto di caratteri tipografici, arriva l'intuizione: Menabò, una bozza che puoi riscrivere tutte le volte che vuoi. Menabò è una perfetta **osteria libera**, che non segue gli schemi tradizionali da ristorante. Qui si preparano i piatti con rispetto e libertà omaggiando il Mediterraneo, non solo come ricettario, ma come idea di cucina aperta e sempre in movimento. Sapori che si rincorrono **senza confini**, con un equilibrio che lascia spazio alla creatività. In sala, come in cucina, tutto è pensato per accogliere il cliente rendendo l'esperienza personale e autentica. E dove poteva nascere un progetto così sorprendente se non a **Centocelle**? Quartiere in perenne trasformazione, conviviale, creativo e accogliente. Qui il bancone, gli scaffali del vino, le luci: tutto ha un'anima, tutto parla di chi sta dietro al progetto. Tre le parole d'ordine (anzi, tre i consigli) per vivere Menabò al meglio: curiosità, per godersi l'esperienza con occhi nuovi; gusto, da condividere con l'oste per creare un dialogo vero; e abbondanza, perché a tavola bisogna concedersi qualcosa. **Le rinunce si fanno altrove.** Il piatto del cuore? *"Fegato di maiale nella rete. Diretto, intenso, irresistibile"*. Come Menabò stesso: una bozza sempre in divenire, che non smette di sorprendere.

Santi

Via Latina, 80
tel. 06 8667 5708
Appio Latino

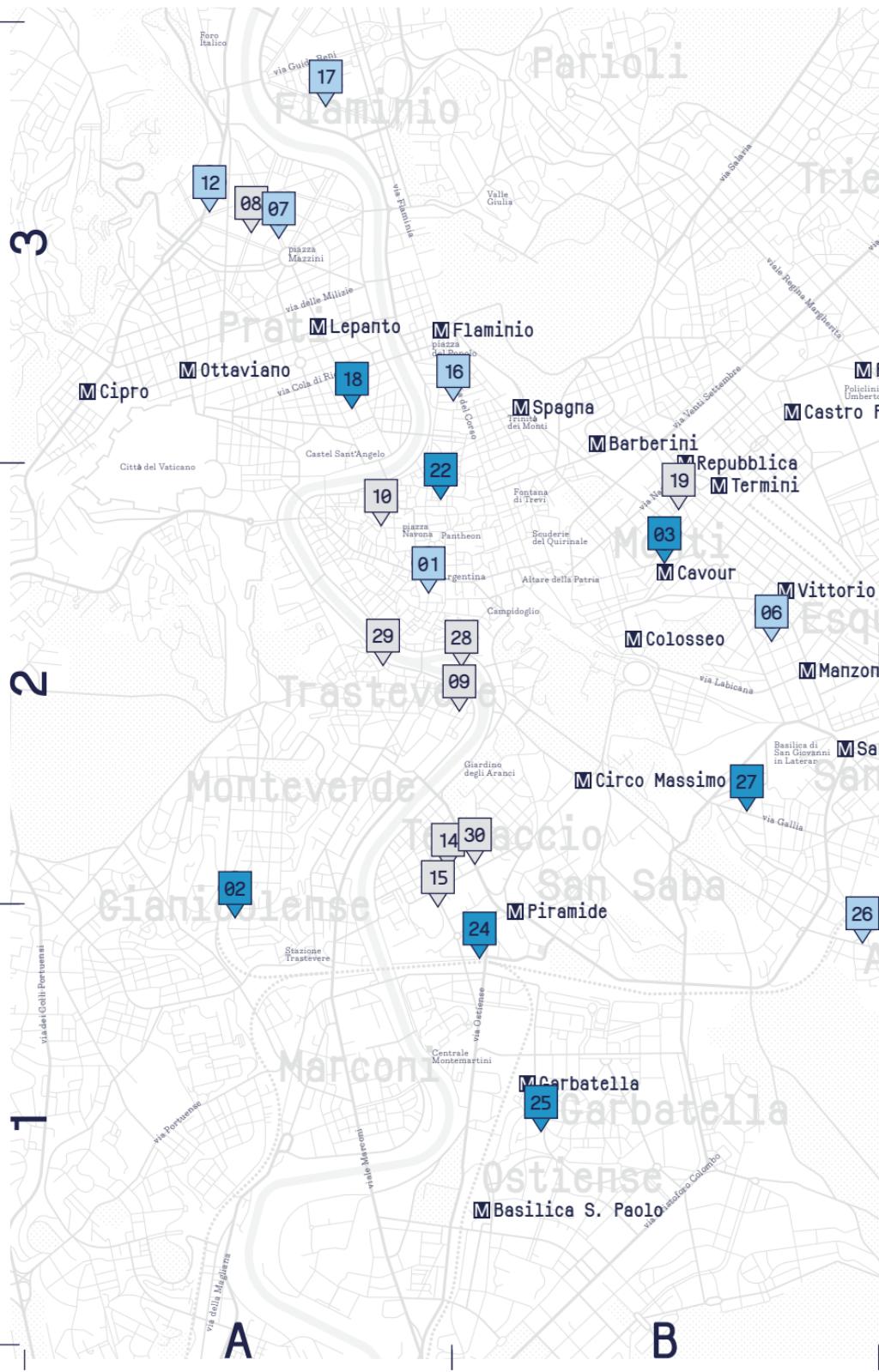


Nasce dieci anni fa dall'amicizia e dalla visione condivisa di due cugini, **Alessio Congias** e il suo socio **Simone Simeoni**, decisi a creare un luogo capace di restituire alla tavola il **gusto della memoria**. L'idea imprenditoriale prende forma lentamente, con cura, finché trova casa nel quartiere **Tuscolano**: una scelta non casuale, in una Roma che vive di quartieri e affetti, dove **ogni via può raccontare una storia**. *"Volevamo riportare in cucina la semplicità e i sapori autentici di casa, quelli che rischiavano di perdersi sotto il peso delle mode"*, spiega Alessio. Al centro di tutto c'è nonna Santina: è lei l'ispirazione del nome e dello spirito di Santi, fatto di fettuccine, sughi densi e mani che impastano con pazienza. Un esempio su tutti? *"Le fettuccine al ragù, replicate oggi fedelmente, senza variazioni o sovrastrutture"*. Il menù cambia ogni 3-5 settimane e segue i ritmi stagionali, grazie anche ai prodotti dell'orto del Macaone, a Pavona, e alla collaborazione con piccole realtà artigiane. L'atmosfera è quella di una cucina di casa: profumo di soffritto, stoviglie che si muovono con ritmo familiare, luci calde, fiori freschi e sorrisi sinceri. Santi non è solo un ristorante, ma un'**esperienza intima**, profondamente romana nell'anima, che parla di famiglia, tempo ritrovato e sapori veri. Senza fronzoli. Come una volta. **Come a casa.**

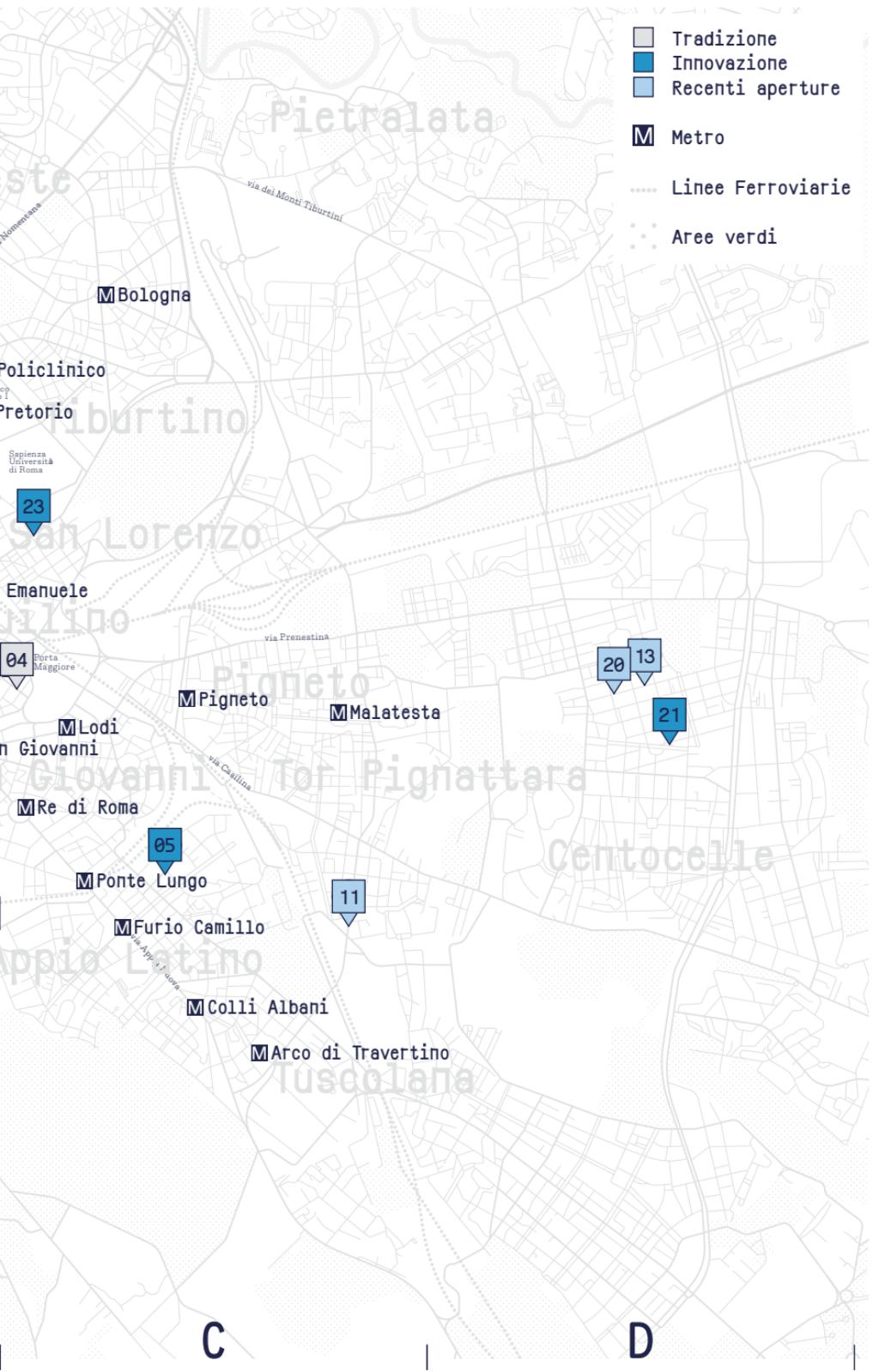
Indice dei ristoranti

01	53 Untitled Via del Monte della Farina, 53	p.38 A-2
02	Antico Arco Piazzale Aurelio, 7	p.26 A-1
03	Aromaticus Via Urbana, 134	p.27 B-2
04	Bottega Trattoria De Santis Via di S. Croce in Gerusalemme, 15A/19	p.14 C-2
05	Brado Viale Amelia, 42	p.28 C-2
06	Casa Dante Piazza Dante, 8	p.39 B-2
07	Casadora Via Oslavia, 11	p.40 A-3
08	Da Dante Via Monte Santo, 36	p.15 A-3
09	Da Enzo al 29 Via dei Vascellari, 29	p.17 A-2
10	Da Francesco Piazza del Fico, 29	p.16 A-2
11	Eufrosino Osteria Via di Torpignattara, 188	p.41 C-1
12	Fase - Cucina Spontanea Via Muggia, 14	p.42 A-3
13	Fassangue Via delle Palme, 76/A	p.43 B-3
14	Felice a Testaccio Via Mastro Giorgio, 29	p.18 A-2
15	Flavio al Velavevodetto Via di Monte Testaccio, 97	p.19 A-2

16	Frezza - Cucina de Coccio Via della Frezza, 64/65/66	p.44 A-3		
17	Hostaria Sireno Viale del Vignola, 79	p.45 A-3		
18	L'Arcangelo Via Giuseppe Gioachino Belli, 59	p.29 A-3		
19	La Matriciana dal 1870 Via del Viminale, 44	p.20 B-2		
20	Menabò Via delle Palme, 44 D	p.46 D-2		
21	Osteria 23 Viale delle Gardenie, 131	p.30 D-2		
22	Osteria delle Coppelle Piazza delle Coppelle, 54/55/56	p.31 A-2		
23	Pastificio San Lorenzo Via Tiburtina, 196	p.32 C-2		
24	Pennestri Via Giovanni da Empoli, 5	p.33 B-1		
25	Ristoro Degli Angeli Via Luigi Orlando, 2	p.34 B-1		
26	Santi Via Latina, 80	p.47 B-1		
27	SantoPalato Via Gallia, 28	p.35 B-2		
28	Sora Lella Via di Ponte Quattro Capi, 16	p.21 A-2		
29	Taverna Trilussa Via del Politeama, 23/25	p.22 A-2		Tradizione
30	Trattoria Perilli Via Marmorata, 39	p.23 A-2		Innovazione
				Recenti Aperture



- Tradizione
 - Innovazione
 - Recenti aperture
- M Metro
- Linee Ferroviarie
- ... Aree verdi



Credits

Direttore responsabile de L'Espresso
Emilio Carelli

Curatore
Luca Gardini

Coordinamento editoriale
Fabiola Fiorentino

Progetto grafico e impaginazione
MistaKer

Fotografia
Tiziana Faraoni, Camillo Pasquarelli

Testi
Flavia Appeteccchia

Revisione ed editing inglese
Elena Marchese

Stampa
Tipografia Fratelli Verderio

Chiuso in redazione il 5 giugno 2025,
finito di stampare a giugno 2025

Ringraziamenti
American Express ringrazia tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto: Le Guide de L'Espresso, Confesercenti Roma, Gabriele Principato, Burson Italia. Un particolare ringraziamento va inoltre a tutti i ristoranti che hanno condiviso con noi la loro storia e reso possibile questo racconto.

Crediti fotografici:
Le immagini di 53 Untitled, Casa Dante, Da Dante, Eufrosino, Felice a Testaccio, Osteria 23, Hostaria Sireno e Santo Palato sono state reperite attraverso i loro canali digitali ufficiali.

Getty Images: Cover , 5-10



Inquadra il QR-Code
per consultare la Guida
in formato digitale

In collaborazione con

