

Dove mangiare a Roma tra monumenti e panorami: 10 luoghi da provare durante la visita

2026-06-16 16:15:11 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2026/06/16/dove-mangiare-a-roma-tra-monumenti-e-panorami-10-luoghi-da-provare-durante-la-visita/>

Roma è probabilmente una delle poche città al mondo in cui il problema del turista non è decidere cosa vedere, ma quando fermarsi. Le distanze tra un monumento e l'altro sono spesso minime, e chi attraversa il centro storico finisce facilmente per passare dal Colosseo al Pantheon, da Piazza Venezia a Piazza di Spagna, senza quasi accorgersene. In questo continuo accumularsi di stratificazioni storiche, però, mangiare bene rischia di diventare un'attività secondaria. Si entra in una trappola ben nota: perdere un'ora seduti a tavola significa rinunciare a una visita, ma accontentarsi di uno spuntino frettoloso significa sacrificare una delle dimensioni più importanti del viaggio in Italia. Negli ultimi anni per fortuna sono sorti luoghi che permettono di continuare a guardare Roma mentre si mangia o si beve, da terrazze affacciate sui monumenti stessi o da indirizzi raggiungibili in pochi minuti a piedi. Dal Colosseo ai Fori Imperiali, da Piazza del Popolo a San Giovanni, ecco dieci soste che meritano una deviazione durante una giornata nella Città Eterna.

Oro Bistrot (Fori Imperiali)

A Roma esistono molti ristoranti panoramici, ma pochi possono vantare una posizione paragonabile a quella di **Oro Bistrot**. Situato all'ultimo piano dell'**Nh Collection Fori Imperiali**, il locale si affaccia su uno dei panorami più riconoscibili della città, abbracciando con un solo sguardo i Fori Imperiali, l'Altare della Patria e la cupola di San Pietro. La vista, però, è soltanto il punto di partenza. Il progetto gastronomico porta la firma di **Natale Giunta**, mentre la cucina quotidiana è affidata allo chef resident **Kerim Montinaro**, che costruisce una proposta influenzata dalle esperienze maturate tra Italia, Stati Uniti e Asia. La carta alterna percorsi degustazione e piatti che utilizzano la cucina italiana come riferimento principale, introducendo contaminazioni internazionali sempre misurate. A completare l'esperienza c'è il cocktail bar guidato da Daniele Zandri, che con la drink list "Back to the Bar" rilegge classici nati tra la fine dell'Ottocento e la metà del Novecento attraverso tecniche contemporanee. Il risultato è un indirizzo che riesce a essere contemporaneamente ristorante gastronomico, cocktail bar e osservatorio privilegiato sulla Roma monumentale.



The Court (Colosseo)

Pochi cocktail bar al mondo possono permettersi di avere davanti alla propria terrazza uno dei monumenti più celebri della storia occidentale. **The Court**, all'interno di **Palazzo Manfredi**, ha costruito la propria identità proprio su questo dialogo continuo con il Colosseo. Il progetto nasce dalla visione di **Matteo Zed**, bartender romano con esperienze professionali tra New York, Londra e Tokyo, che negli anni ha trasformato il locale in uno dei riferimenti della mixology cittadina. Qui il cocktail è uno strumento narrativo che utilizza distillati, aromi e tecniche contemporanee per raccontare storie. Sedersi a The Court significa osservare il Colosseo da una prospettiva inconsueta, accompagnando la visita al monumento con una delle carte cocktail più articolate della città.



Gigi Rigolatto (Pantheon)

Nel cuore del centro storico, a pochi passi dal Pantheon, **Gigi Rigolatto** occupa la terrazza dell'**Orient Express La Minerva** e si affaccia su una delle aree più dense di storia della capitale. Il **Bellini Bar** rappresenta il centro della proposta e trasforma il rooftop in un punto di ritrovo sospeso tra monumenti, campanili e tetti che si rincorrono fino all'orizzonte. La posizione consente di interrompere per qualche ora il percorso attraverso il centro storico senza allontanarsi realmente dai luoghi simbolo della città. È una pausa che mantiene costante il rapporto con il paesaggio urbano e con quell'intreccio di epoche che caratterizza Roma più di qualsiasi altra capitale europea.



Notos Rooftop (Piazza Venezia)

A pochi minuti da Piazza Venezia, il rooftop del **Six Senses Rome** ha costruito la propria identità attorno a un'idea di convivialità contemporanea che unisce gastronomia, cocktail e vita sociale. Per la stagione 2026 il concept scelto è "Italian Summer Coast", un omaggio alle tradizioni gastronomiche delle coste italiane interpretato dall'executive chef **Fabio Sangiovanni**. Alici, ostriche alla brace, frittiture di pesce, gnocchi alla sorrentina e ingredienti provenienti da piccoli produttori del Lazio e del Sud Italia costruiscono una cucina che guarda al Mediterraneo senza rinunciare alla semplicità. La proposta beverage segue la stessa filosofia, con cocktail e mocktail che utilizzano botaniche, agrumi e ingredienti locali. Durante la bella stagione il rooftop si trasforma inoltre in un palcoscenico dedicato a musica dal vivo, DJ set e appuntamenti speciali, diventando uno dei punti di osservazione più interessanti sulla Roma contemporanea.

Modius (Altare della Patria)

All'interno del **Radisson Collection Hotel Roma Antica**, **Modius** utilizza la cucina come strumento per raccontare il rapporto tra la città contemporanea e il suo passato. Il nome richiama infatti l'antica unità di misura del grano utilizzata nella vicina **Porticus Minucia**, sottolineando il legame con il quartiere che circonda la struttura. La vera protagonista rimane però la terrazza panoramica all'ultimo piano dell'hotel. Da

qui lo sguardo abbraccia alcuni dei monumenti più rappresentativi della capitale, dall'Altare della Patria al Pantheon, passando per la Chiesa del Gesù e la cupola di San Pietro. Cocktail e piatti da condividere accompagnano un'esperienza che permette di osservare il centro storico da una prospettiva privilegiata.

Villa Spalletti Trivelli (Quirinale)

A pochi passi dal Palazzo del Quirinale, **Villa Spalletti Trivelli** rappresenta una delle espressioni più eleganti dell'ospitalità romana. La dimora storica, oggi boutique hotel, continua a conservare il carattere di una residenza privata grazie ai saloni arredati con mobili di famiglia, alla biblioteca e al giardino all'italiana che contribuiscono a creare un'atmosfera raccolta e discreta. L'esperienza ristorativa in terrazza sul tetto attinge a piene mani dalla tradizione locale offrendo una semplice ma deliziosa selezione di insalate, accompagnata da olio d'oliva Pomario bio di famiglia, panini con pane appena sfornato e gelato fatto in casa.

Anima – The Rome Edition (Piazza Barberini)

All'interno del **The Rome Edition**, nelle vicinanze di Piazza Barberini, **Anima** costruisce un dialogo gastronomico tra Roma e Napoli. Lo chef **Antonio Gentile** parte dalle proprie radici partenopee per sviluppare una cucina che attraversa due delle tradizioni culinarie più influenti d'Italia, mantenendo al centro ingredienti stagionali e produttori selezionati tra Lazio e Campania. La proposta alterna grandi classici e interpretazioni personali, mentre il menu degustazione **227 Km** utilizza simbolicamente la distanza tra Roma e Napoli come filo conduttore di un percorso gastronomico che attraversa territori, ingredienti e culture. Il ristorante si sviluppa tra sale caratterizzate da riferimenti alla Dolce Vita romana e un ampio cortile interno popolato da centinaia di piante, creando un ambiente che riesce a isolarsi dal ritmo della città pur restando nel suo centro più monumentale.



Cielo Bar – Hotel de La Ville (Trinità dei Monti)

In cima alla Scalinata di Trinità dei Monti, l'**Hotel de La Ville** occupa una delle posizioni più spettacolari dell'intero centro storico. L'edificio settecentesco, oggi parte della collezione **Rocco Forte Hotels**, domina Piazza di Spagna dall'alto e mantiene il fascino delle grandi dimore romane trasformate in alberghi di lusso.

Sul rooftop trova spazio il **Cielo Bar**, un luogo che sfrutta pienamente questo rapporto privilegiato con il paesaggio urbano. La proposta beverage sviluppata dal Director of Mixology **Simone Di Serio** prende ispirazione dalla tradizione italiana dell'aperitivo e la reinterpreta attraverso una sensibilità contemporanea. Il risultato è una sosta che permette di osservare uno dei luoghi più celebri della capitale da una prospettiva diversa da quella della folla che ogni giorno riempie la scalinata.



Moon Asian Bar (Piazza del Popolo)

A pochi passi da Piazza del Popolo, **Moon Asian Bar** rappresenta una delle realtà più originali del panorama romano. L'izakaya contemporaneo dell'Hotel Valadier si sviluppa su due livelli e due terrazze panoramiche, costruendo un percorso che unisce cucina asiatica, cocktail e sakè. Il menu propone bao, gyoza, nigiri, uramaki e tempure pensati per essere condivisi, mentre la carta cocktail realizzata da **Magdalena Rodriguez Salas** prende ispirazione da manga e anime della cultura giapponese. Akira, Kiki e Saich? sono solo alcuni dei drink che raccontano questo legame con il Sol Levante. L'intero progetto ruota attorno al concetto di condivisione, espresso sia attraverso il menu sia attraverso l'organizzazione dello spazio, dove bartender e sushi maker lavorano sullo stesso banco creando un dialogo continuo tra cucina e mixology.

Beppe e i Suoi Formaggi (San Giovanni)

Dopo una sequenza di rooftop e terrazze panoramiche, **Beppe e i Suoi Formaggi** offre una deviazione diversa ma non meno significativa. A pochi passi dalla Basilica di San Giovanni in Laterano, il progetto fondato da **Giuseppe Giovale** riporta l'attenzione sul prodotto e sulla cultura casearia. Pastore piemontese e produttore di formaggi, Giovale ha costruito negli anni uno dei punti di riferimento romani per il formaggio a latte crudo, portando nella capitale una selezione che affonda le proprie radici nella storia della sua famiglia, attiva tra il Moncenisio e la Val Sangone dal 1621. Il nuovo locale di Via Gallia conserva il banco come fulcro dell'esperienza, con oltre cento referenze a latte crudo e una proposta che accompagna l'intera giornata, dalla colazione alla cena. Accanto ai taglieri trovano spazio piatti che rendono omaggio alle radici piemontesi del fondatore, dai tajarin al burro d'alpeggio al vitello tonnato e alla battuta di Fassona. È una conclusione ideale per un itinerario romano che, dopo aver attraversato alcuni dei monumenti più celebri del mondo, ricorda come una parte fondamentale dell'identità italiana continui a vivere nelle produzioni artigianali e nei

mestieri della tavola.

