

Allianz apre Quid a Roma: alta cucina e arte sul rooftop di Palazzo Marignoli

2026-04-17 15:00:50 di Forbes.it

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/04/17/allianz-apre-quid-a-roma-alta-cucina-e-arte-sul-rooftop-di-palazzo-marignoli/>

Allianz Italia, parte del gruppo internazionale leader a livello globale nei servizi assicurativi e nell'asset management, annuncia l'apertura di **Quid – Unique Italian Dining**, un ambizioso progetto di ospitalità e alta ristorazione situato sulla terrazza dello storico Palazzo Marignoli a **Roma**, in Piazza san Silvestro 8, con una delle più belle viste panoramiche della Città Eterna.

Strategia Allianz e collaborazione con Enrico Bartolini

L'iniziativa rappresenta un importante esempio della strategia di valorizzazione del patrimonio immobiliare di Allianz e si pone come naturale evoluzione di una sinergia di lungo corso: quella tra Allianz e il team di **Enrico Bartolini**, lo chef stellato più premiato d'Italia, che insieme allo chef colombiano **Juan Camilo Quintero** ha già sancito il successo internazionale de **Il Poggio Rosso**, il ristorante di Borgo San Felice Resort di proprietà del Gruppo Allianz, in Toscana, con una Stella Michelin ottenuta la prima volta nel 2020 e riconfermata anche nel 2025 sotto la guida del nuovo Head Chef Stelios Sakalis. Nel cuore della Capitale nasce Quid – Unique Italian Dining, un nuovo indirizzo destinato a lasciare un segno nel panorama dell'alta ristorazione romana. L'inaugurazione è prevista il prossimo 5 maggio.

Concept ed esperienza offerta

Il ristorante propone una visione inedita dell'esperienza gastronomica, andando oltre le convenzioni. Quid – Unique Italian Dining si presenta infatti come uno spazio in cui cucina, arte e lifestyle convivono in modo naturale, esprimendo un'identità che si muove oltre il mainstream. Di grande prestigio il rooftop dello storico Palazzo Marignoli, affacciato su Piazza San Silvestro, che consente agli ospiti di poter fruire sia degli eleganti spazi interni, sia di questa meravigliosa, ampia e nuova terrazza romana. Di altrettanto rilievo il nuovissimo percorso museale "verticale" proposto da Allianz lungo i 6 piani del rinnovato Palazzo Marignoli, che gli ospiti di Quid – Unique Italian Dining potranno visitare salendo o scendendo le scale del Palazzo. In una città permeata di storia e bellezza a ogni scorcio, il progetto gastronomico di Allianz ed Enrico Bartolini sceglie di dialogare con la tradizione attraverso un linguaggio contemporaneo, capace di racchiudere l'intera esperienza, dal cocktail d'autore ai piatti curati nei minimi dettagli. Il risultato è un equilibrio sottile tra ricerca e immediatezza, tra tecnica e spontaneità, con l'ospite sempre al centro del racconto gastronomico.

La guida della cucina

La guida della cucina è affidata allo chef Juan Camilo Quintero, interprete di una visione gastronomica fresca e autentica, radicata nella tradizione ma aperta a suggestioni internazionali. Questo nuovo percorso si inserisce idealmente nel solco delle sue precedenti esperienze, maturate presso Il Poggio Rosso all'interno del Borgo San Felice Resort a Castelnuovo Berardenga (Siena), ottenendo una Stella Michelin nel 2020. Quid – Unique Italian Dining prende forma come espressione evoluta del fine dining contemporaneo. Ispirata a una filosofia di sottrazione consapevole, l'offerta è costruita su una selezione mirata di esperienze, in cui ogni elemento contribuisce a definire il racconto culinario

Il menù e la proposta gastronomica

Il menù propone piatti caratterizzati da una personalità esclusiva e chiaramente riconoscibile. Il percorso tra i sapori riflette le radici sudamericane dello chef Quintero e la sua formazione cosmopolita, offrendo una proposta capace di dialogare con palati diversi per tutto l'anno. La sua visione culinaria, inoltre, abbandona l'idea di un menù unico e statico, lasciando spazio a una proposta dinamica. Gli ospiti possono scegliere un percorso signature, un'opzione stagionale contemporanea oppure comporre liberamente l'esperienza, dal singolo piatto fino a un itinerario completo. A completare la proposta gastronomica, un tasting essenziale ma ricco di sfumature, pensato per seguire le stagioni, con il pesce in primo piano nei mesi estivi e la carne in autunno. La carta si sviluppa in tre momenti, scanditi da numeri romani. Il primo atto è dedicato agli antipasti, che esprimono creatività e immediatezza. Il secondo concentra l'identità del percorso su paste, risi e zuppe. Il terzo propone pochi piatti principali eseguiti con precisione e carattere. I formaggi vengono reinterpretati in preparazioni inedite che superano la tradizione del carrello classico, mentre i dessert raccontano l'arte della pasticceria espressa. [gallery ids="272157,272155,272158,272156,272159"]

Spazi, architettura e design

La narrazione gastronomica di Quid – Unique Italian Dining trova il suo compimento nell'architettura che definisce gli spazi. Al sesto piano dell'ottocentesco Palazzo Marignoli, l'intervento di riqualificazione curato dall'architetto Riccardo Bichara ha coniugato carattere storico e standard contemporanei, valorizzando le opere della collezione del Gruppo Allianz, in una sofisticata "Galleria Verticale" aperta al pubblico dal giorno 5 maggio 2026, fruibile anche dagli ospiti di Quid – Unique Italian Dining. Gli ambienti interni del ristorante di 480 metri quadrati dialogano con la splendida terrazza panoramica di 1.500 metri quadrati che abbraccia Roma e, al tramonto, si accende di riflessi caldi e vibranti. La capienza della struttura è di 54 posti a sedere nella sala interna e 150 persone in piedi nella sala esterna. Il progetto architettonico del ristorante, firmato dall'architetto Stefano Guidotti, traduce l'identità culinaria in un linguaggio coerente e distintivo: marmo, ottone e finiture a calce costruiscono un raffinato dialogo tra superfici opache e riflettenti, in armonia con la cura che Quid – Unique Italian Dining riserva alla selezione degli ingredienti. Il travertino domina la terrazza attraverso sedute, fioriere e sculture che si fondono con la pavimentazione, mentre arredi di design italiano e pezzi su misura convivono con installazioni luminose d'autore, accompagnando l'ospite in un percorso fluido tra lounge, sala e bar. Arte, design ed esperienza gastronomica costituiscono i pilastri del progetto che trasforma il rooftop in una nuova destinazione contemporanea nel centro di Roma.

Le dichiarazioni

"In una città di storia stratificata e tradizione profonda come Roma, immagino un percorso che nasce dal dialogo tra appartenenza e distanza, dove uno sguardo esterno, libero e curioso, si traduce in una libertà interpretativa consapevole e misurata. Siamo in una delle capitali storiche della civiltà, da sempre luogo di incontro e scambio tra culture: il contesto ideale in cui una cucina personale può svilupparsi in modo naturale, aperto e autentico", racconta lo chef Juan Camilo Quintero. "Il panorama gastronomico romano sta attraversando una fase di forte evoluzione, e questo crea un contesto particolarmente favorevole per un progetto come Quid – Unique Italian Dining. Il nostro percorso è guidato da un linguaggio contemporaneo che interpreta gli ingredienti con rispetto, ne riconosce la ricchezza espressiva e li trasforma in emozione attraverso la cucina", afferma Enrico Bartolini. "Con Quid – Unique Italian Dining Allianz inaugura a Roma un nuovo progetto di ospitalità e alta ristorazione in partnership con Enrico Bartolini, già al nostro fianco da anni e con successo nella ristorazione del nostro Borgo San Felice Resort in Toscana. Siamo convinti che gli ospiti che sceglieranno di vivere un'esperienza al Quid – Unique Italian Dining porteranno con sé non solo il ricordo di una cucina sorprendente, grazie al talento di Juan Camilo Quintero, ma anche del bellissimo rooftop affacciato sul centro storico di Roma e dell'immersione nell'arte visitando la nuova Galleria Verticale che Allianz ha realizzato a Palazzo Marignoli", afferma **Maurizio Devescovi**, direttore generale di Allianz S.p.A. e amministratore delegato di San Felice.