

Dieci anni di Madeleine: il bistrot che ha conquistato Prati e Roma

1 Dicembre 2025

di Redazione



ROMA – Nel quartiere Prati, Madeleine celebra dieci anni di attività confermandosi come uno dei bistrot più distintivi e amati della città. Nato dall'idea dei soci **Giancarlo** e **Daniele Quattrini** (entrambi anche ideatori di realtà di grande successo, come l'Hotel Butterfly), il locale è stato concepito per portare una novità assoluta in un quartiere storico, caratterizzato da una ristorazione soprattutto settorializzata e tradizionale.

Ci sono voluti un anno e mezzo di lavori, affidati al designer **Matteo Parenti**, per trasformare l'idea in realtà: un ambiente elegante e familiare, che coniuga il fascino parigino di un bistrot con la calda accoglienza italiana, arricchito da dettagli ispirati agli anni '50 e da uno storytelling che richiama l'universo proustiano del nome Madeleine.

Un bistrot per ogni momento della giornata

Oggi, il locale continua a offrire un'esperienza completa: aperto dalle 7,30 del mattino fino all'una di notte, accompagna i clienti dalla colazione all'ora del tè (ricchissima l'offerta) con le proposte della pasticceria, dal pranzo all'aperitivo, fino alla cena e al dopocena, diventando un vero bistrot a 360 gradi.

La cucina italiana, con spunti francesi, si è consolidata negli anni grazie al talento dello chef **Simone Maddaleni**: Croque Monsieur, terrina di foie gras di anatra, selezione di formaggi francesi, fregola sarda con vongole, cime di rapa e ceci, fettuccine all'uovo con funghi porcini, poi c'è la brace con il pescato del giorno e il controfiletto di manzo.

Stesso discorso per la pasticceria, cuore pulsante del locale. La presenza della pastry chef **Francesca Minnella**, arrivata due anni dopo l'apertura, ha definitivamente consacrato lo stile della pasticceria francese del bistrot, con una varietà di dolci che oggi rappresentano un punto di riferimento a Roma: dalle madeleine, ormai icone del locale, in tutte le varianti (anche salate) ai croissants, torte, crostate, crêpes, macarons e poi dolci più elaborati, tra cui la Saint Honoré, il Profiterole, la Tarte Citron.

“Festeggiare dieci anni è un traguardo importante, ma anche un punto di partenza per continuare a migliorare – commenta Giancarlo –. Siamo felici del lavoro fatto finora e della fiducia che i nostri clienti ci hanno dimostrato. Madeleine è ormai un punto di riferimento nel quartiere e questo è un grande successo. Il nostro obiettivo ora è anche guardare oltre i confini italiani, verso un'espansione internazionale”.

Daniele Quattrini aggiunge: “Quando abbiamo aperto, il nostro obiettivo era portare a Roma un bistrot con un servizio continuativo diurno e serale, con un'identità internazionale. È una grande soddisfazione vedere come questo format sia stato accolto, specialmente in un quartiere tradizionale come Prati. La cura per il cliente è sempre stata al centro della nostra filosofia: è questo che porta le persone a tornare, fidelizzandole nel tempo”.

Un appuntamento speciale

Per celebrare l'anniversario, il 4 dicembre Madeleine propone una giornata speciale: si parte dalle 16, con l'invito rivolto al quartiere, tra dolci e prelibatezze offerti ad amici, clienti e coloro che vogliono festeggiare questo anniversario importante.

A seguire una cena unica che vedrà riunita una squadra d'eccezione che ha fatto la storia del locale. Tra i protagonisti ci saranno **Riccardo Di Giacinto**, oggi chef-patron di All'Oro e tra i

membri originari della cucina di Madeleine; **Dario Nuti**, attuale pastry chef del Rome Cavalieri; Simone Maddaleni, resident chef, e Francesca Minnella, pastry chef di Madeleine. Un momento simbolico che ripercorre i primi anni del bistrot e rende omaggio al percorso di successo costruito in un decennio.

Eleganza francese e anima italiana

Dieci anni di Madeleine significano anche un locale unico, capace di accompagnare i clienti in ogni momento della giornata.

Grazie a un'attenzione costante al design, alla qualità della cucina e della pasticceria, alla cura dei dettagli e all'accoglienza, Madeleine si conferma un luogo vivo e in continua evoluzione, pronto a scrivere nuovi capitoli della propria storia con lo stesso equilibrio tra eleganza francese e anima italiana che l'ha resa celebre.