

A Roma ha aperto “Scambio”, un ristorante nel quale il menù si condivide con gli altri commensali

15 Aprile 2026

di Redazione



ROMA – Nel quartiere Prati, a Roma, apre Scambio-Cucina Condivisa, il nuovo progetto gastronomico di **Fabrizio Cervellieri**, già noto per l’esperienza con il suo ristorante Aede.

“Volevo creare un ristorante dove non fosse solo il piatto a raccontare, ma l’intero processo creativo” spiega Cervellieri, “uno spazio in cui chi cucina, chi produce e chi siede a tavola possano scambiarsi esperienze, punti di vista e aneddoti”.

Scambio non è un ristorante come gli altri: con i suoi 20 coperti e la cucina a vista, propone un concetto di “cucina condivisa”. Il menu prevede sia la carta, che ruota ogni mese con

piatti sempre nuovi, sia un menu “tutto a centrocampo” da condividere, a 38 euro a persona, composto da 7-8 piattini ideati per essere gustati insieme.

“Vogliamo che il pasto diventi un’esperienza collettiva, dove la condivisione diventa parte del gusto” sottolinea lo chef.

La cucina di Cervellieri è moderna e personale, ispirata dai suoi ricordi e dalle esperienze precedenti. Tra i piatti più rappresentativi, il riso gratinato, che riprende l’arroz spagnolo e insieme il ripieno del supplì, il Frico come omaggio al Friuli, e le paste ripiene realizzate per lo più con ingredienti di recupero.

Al pranzo, Scambio propone una piccola carta con piatti più classici e pasta fatta in casa, mentre per l’aperitivo dalle ore 18 è previsto un menu da 16 euro (bevande escluse) con alcuni piatti del menu e una selezione di formaggi e salumi italiani.

Accanto alla cucina, la proposta beverage completa l’esperienza: circa 30 etichette di vini naturali, birre del birrificio Baladin, kombucha artigianali e vini dealcolati.

“Abbiamo scelto piccoli produttori che raccontano territori, pratiche agricole sostenibili e storie di persone” spiega Cervellieri, “in questo modo il beverage diventa naturale estensione della cucina”.

Scambio vuole diventare anche una piattaforma per altri chef: ogni mese sono previsti menu a quattro mani con ospiti, e durante l’anno 4-5 realtà gastronomiche saranno invitate per periodi più lunghi. “Il valore non è solo nel piatto, ma nel dialogo che si genera intorno ad esso”.

Il progetto punta a rendere la qualità accessibile a tutti i palati e tasche. La sala raccolta favorisce la conversazione e lo scambio tra i clienti, creando un’atmosfera semplice e piacevole, dove convivono informalità e alta cucina.