

A Roma rinasce una bottiglieria di fine Ottocento, sarà ristorante e pizzeria

11 Marzo 2025

di Redazione



ROMA – C'è un nuovo indirizzo da segnare in agenda per gli amanti della pizza e della cucina romana: Pizzeria Ristoro Est! Est! Est!, in Via Genova 32, tra il quartiere Monti e l'Esquilino. La nuova apertura porta la firma del team già noto per il ristorante Ristoro degli Angeli a Garbatella: **Francesco Morrone** e **Domenico Falcone**, due amici appassionati di cucina, e **Marco Ceccarelli**, esperto del settore. Con questo nuovo locale, che nasce nella sede dell'Antica Bottiglieria Est!Est!Est!, si amplia l'offerta di Ristoro degli Angeli.

L'idea di aprire una pizzeria è nata quasi naturalmente. "Dopo il successo del Ristoro degli Angeli, il desiderio era quello di rafforzare la presenza sul territorio, ma anche di

sperimentare un nuovo format che avesse sempre al centro la tradizione culinaria romana”, dice Marco.

Il locale di Via Genova, una nota pizzeria romana, ha subito colpito la proprietà per la sua autenticità e il suo fascino storico, e così Marco, Francesco e Domenico hanno deciso di intraprendere questa nuova avventura professionale: “L’unica differenza con Ristoro degli Angeli – spiegano – risiede nell’offerta che prevede ovviamente pizza e fritti, per il resto l’approccio legato alla cura del servizio, alla selezione delle forniture e alla cordiale accoglienza è marchio di fabbrica. Oltre alla pizza il menu celebra la cucina romana con imperdibili piatti della memoria”.

Sulla scia di questo approccio si inquadra anche la scelta del nome “Pizzeria Ristoro Est!Est!Est!” che vuole rendere omaggio a un locale che ha segnato la storia della capitale e al ristorante Ristoro degli Angeli.



Marco Ceccarelli, Francesco Morrone e Domenico Falcone

La storia di una delle pizzerie più antiche di Roma

Via Genova è una traversa di via Nazionale, una delle strade principali di Roma. È proprio qui, a due passi dal Viminale, dal Teatro dell'Opera e dalla Basilica di Santa Maria Maggiore che nacque nel 1888 l'Antica Bottigliera Est!Est!Est!, come testimonia l'insegna luminosa tuttora affissa all'esterno.

Fondata dal cavaliere **Ambrogio Ricci**, originario di Grotte di Castro ed esperto di vini, agli albori era una bottigliera specializzata nella vendita del celebre vino di Montefiascone Est!Est!Est! che il cavaliere produceva nei suoi terreni della Tuscia viterbese.

Con l'arrivo dell'elettricità, nel 1900 il locale divenne anche una pizzeria e iniziò rapidamente a conquistare una grande reputazione: "Secondo una tradizione ormai consolidata, questa pizzeria è riconosciuta come la più antica di Roma" dichiara Marco.

Nel 1920, il locale fu sottoposto a un importante restauro che ne definì l'aspetto attuale. Le pareti furono rivestite con pregiato legno di castagno, lavorato dai maestri ebanisti. Tra gli elementi storici preservati spicca l'antica ghiacciaia, destinata alla mescita del vino viterbese, e oggi trasformata in un frigorifero ancora funzionante.

Per celebrare la ristrutturazione, fu organizzata una grande festa, a cui prese parte anche **Guglielmo Marconi**, il celebre scienziato e inventore. Una fotografia dell'evento, esibita ancora oggi nella prima sala, racconta quel momento memorabile, rafforzando il legame del locale con la storia della città. Molti arredi originali, come tavoli e sedie, scritte e un antico telefono, sono ancora presenti e portano impressi i segni del tempo. Qui sono passati **Alberto Sordi**, **Nino Manfredi** e tanti altri personaggi dello spettacolo come testimoniano gli autografi esposti sulle pareti. Inoltre, questi spazi sono stati il set di note produzioni televisive e cinematografiche.

Oggi la Pizzeria Ristoro Est!Est!Est! si sviluppa su due sale interne di 120 mq e un dehors esterno, per un totale di circa 120 coperti. L'atmosfera richiama il fascino dei locali storici romani: il calore del legno, le tonalità avvolgenti del marrone e i dettagli d'epoca creano un'ambientazione suggestiva capace di far rivivere al cliente un'epoca lontana.



Il menu: una celebrazione della tradizione romana tra pizze e piatti della memoria

L'idea è quella di valorizzare la pizza romana e la cucina tradizionale, must del ristorante Ristoro degli Angeli, riscoprendo piatti dimenticati come l'uovo in trippa alla romana, il pan dorato e la crema allo zabaione e affiancandoli a proposte più contemporanee. Oltre alla qualità delle ricette, grande attenzione è stata riservata alle tecnologie utilizzate per la gestione dei prodotti e dei processi di lavorazione.

La protagonista del menu è senza dubbio la pizza romana, sottile e croccante, realizzata con impasto da 180 g e una lievitazione di 48 ore. La scelta degli ingredienti ricade sulla mozzarella di Agerola, il pomodoro Inserbo, le verdure biologiche selezionate, i salumi e i formaggi del viterbese, l'olio extravergine Sabino. Il menu delle pizze si apre con la scelta di gusti classici come la Margherita, la Capricciosa, la Marinara, la Parmigiana a cui si accostano varianti più audaci come la Diavola con pecorino romano Dop e basilico e l'Arrabbiata con

acciuughe.

Saporite anche le pizze bianche come la Biancaneve con bufala, la Baciata con mortazza (focaccia ripiena con mortadella del viterbese), l'Ortolana e il Calzone alla romana. Accanto alla pizza, non mancano i grandi classici della tradizione romana, a partire dai fritti: imperdibile il pan dorato caratterizzato da una crosta croccante e saporita e da una mollica morbida e leggera; stuzzicanti il filetto di baccalà, i supplì e agli altri sfizi. Dietro ogni ricetta del menu si cela una ricerca attenta delle migliori materie prime e una filiera di fornitori d'eccellenza come i salumi Coccia del Viterbese, Schiorlin per la pasta fresca artigianale, Inserbo per il pomodoro nocerino, Roscioli per il pane.

I primi e i secondi piatti restano fedeli alla tradizione, con cotture a bassa temperatura per esaltare al massimo i sapori. Da provare i tonnarelli tradizionali all'amatriciana, la gricia, la cacio e pepe, i rigatoni alla carbonara, le polpette alla romana, il saltimbocca alla romana con patate al forno e l'abbacchio alla scottadito con cicoria. A chiudere in golosità il pasto ci sono i dolci fatti in casa, come la crema allo zabaione con biscotto al caramello, panna montata e scaglie di cioccolato e il tiramisù. Per chi segue un'alimentazione vegetariana o vegana, ci sono proposte studiate ad hoc e non mancano in menu piatti adatti per celiaci, molto apprezzato è il tiramisù con biscotto gluten-free, un must del ristorante Ristoro degli Angeli che viene proposto anche nel locale di via Genova.

L'offerta beverage: birre artigianali, vini bio e dealcolizzati

"Nella classica proposta da pizzeria risalta l'impianto a spina storico con colonna in ceramica mentre in bottiglia si trovano birre artigianali, gluten-free e analcoliche" spiega Marco. Per gli appassionati di vino, la carta privilegia cantine bio e a breve sarà introdotto anche il vino dealcolizzato, per chi non vuole rinunciare al gusto senza eccedere con l'alcol. La proposta beverage si completa con una selezione di grappe, amari e distillati per cocktail e aperitivi.