

A Terracina apre la Brasserie di Simone Nardoni: una nuova idea di ristorazione

21 Luglio 2026



TERRACINA – A Terracina (Latina), in Viale della Vittoria n.78, nasce una nuova idea di ristorazione: BSN la Brasserie Simone Nardoni. Qui tutto è stato ripensato per dare vita a un concept contemporaneo, capace di mantenere standard elevati e al tempo stesso parlare un linguaggio più immediato, inclusivo e attuale.

L'architettura stessa racconta questa visione: pensata dai fondatori del progetto e dallo chef, è eseguita dall'architetto **Roberto D'Amico** e si sviluppa attraverso una palette materica fatta di cemento, legno di castagno e olivo che conferiscono carattere e profondità agli ambienti senza rinunciare al senso di accoglienza.

A definire lo spazio sono soprattutto le otto grandi vetrate che avvolgono il locale e ne diventano cifra distintiva. La luce naturale invade gli ambienti durante il giorno, mentre in

estate le superfici trasparenti si aprono trasformando il ristorante in un grande open space di circa 250 metri quadrati che dialoga con l'esterno e con il dehors.

Al centro dunque, l'idea di condivisione, a partire dalla cucina stessa: con i suoi 37 metri di sviluppo, è il fulcro del progetto, visibile da ogni prospettiva e pensata per essere osservata. Un banco dedicato con cinque posti offre agli ospiti la possibilità di sedersi di fronte alla brigata e assistere, mentre si pranza o cena, alla preparazione di ogni portata per un'esperienza gastronomica immersiva.

In estate BSN sarà aperto esclusivamente la sera e vivrà attraverso due momenti distinti ma complementari: l'aperitivo e la cena. Due occasioni diverse per entrare in contatto con una proposta gastronomica che rifiuta la staticità dei menu tradizionali.

La cucina segue infatti il mercato, le stagioni e l'ispirazione quotidiana. I piatti nascono in modo estemporaneo, lasciando spazio alla disponibilità delle materie prime e alla creatività dello chef. Una cucina leggibile, diretta, contemporanea, che non ricerca effetti speciali ma punta alla chiarezza del gusto e alla qualità dell'esperienza. A definire ulteriormente l'identità della brasserie è la cottura con forno Josper, protagonista di numerose preparazioni che seguono come approccio una cottura breve e vedono come protagonista soprattutto la carne. Nascono piatti come il Maialino arrostito e glassato con salsa bbq al tamarindo e l'Anatra, petto arrostito e glassato con il fondo bruno.

Per quanto riguarda la materia prima utilizzata, Nardoni spiega: "La mia predilezione è sempre stata per la ricerca del miglior prodotto possibile, a prescindere dal concetto di chilometro zero. La mia ricerca stagionale procede come una lente di ingrandimento: seleziono un raggio di territorio che può espandersi o restringersi a seconda delle necessità e della disponibilità dei prodotti. Ciò che conta è la coerenza con l'ecosistema che ci circonda, non tanto la provenienza geografica".

La cantina offre una selezione di oltre 500 etichette ed è pensata per accompagnare ogni percorso gastronomico con profondità e varietà. Accanto al vino, spazio a una proposta di mixology che riflette la stessa filosofia della cucina: cocktail classici, ben eseguiti e interpretati con flessibilità, per un'esperienza accessibile e mai autoreferenziale.

In questo nuovo progetto, anche il servizio assume un ruolo centrale verso l'obiettivo di alleggerire i codici tradizionali della ristorazione e per costruire un rapporto più spontaneo con l'ospite. Un approccio che permette di dialogare con pubblici diversi e con differenti fasce d'età, mantenendo attenzione, competenza e cura.

Simone Nardoni, classe 1987, è cresciuto tra Pontinia (Latina) e Fiuggi (Frosinone). Dopo i primi passi nel mondo della ristorazione, nel 2003 torna a Formia per frequentare la scuola alberghiera, dando così un nuovo slancio al suo percorso. Un incontro decisivo avviene nel 2005, quando Nardoni conosce **Gianluigi Alla**, che lui stesso definisce “il mio maestro”: “La sua cucina fu per me una navicella spaziale: audace, innovativa, completamente fuori dagli schemi”.

Da lì nasce il desiderio di approfondire nuove tecniche e visioni, che lo porta a svolgere uno stage nei Paesi Baschi, dove apprende tra l’altro, l’utilizzo di tecniche di cottura come quella a bassa temperatura, oggi parte integrante della sua proposta. Nel 2011 apre il suo primo ristorante a Pontinia ma è nel 2019 che compie un passo decisivo inaugurando *Essenza* a Terracina. Qui, nel novembre 2021, arriva la stella Michelin, che segna una svolta nella sua carriera e ne consacra il talento.

La cucina di Nardoni riflette fedelmente il suo percorso personale e professionale: da un approccio inizialmente radicato nella tradizione, si è evoluta grazie alla curiosità e alla continua ricerca, fino a diventare una cucina contemporanea, essenziale e centrata sulla purezza degli ingredienti. Tra le sue principali fonti d’ispirazione, la cucina francese occupa un ruolo centrale.

“Per me rappresenta la spina dorsale della gastronomia mondiale”, racconta. È un patrimonio di sapori e profumi codificati che ha influenzato profondamente molte cucine moderne. Una guida imprescindibile, che ha contribuito a costruire il nostro sapere culinario”. *BSN* è l’ultimo progetto inaugurato a giugno 2026.