

A Trastevere arriva un intero menu degustazione dedicato alla trippa

18 Marzo 2026

di Redazione



ROMA – Dopo otto anni di attività, L'Osteria della Trippa inaugura una nuova fase del proprio percorso. Il ristorante di via Mameli, a Trastevere, guidato dall'ostessa **Alessandra Ruggeri**, presenta oggi un progetto rinnovato che mantiene intatta l'identità della cucina romana e laziale ma ne ridefinisce spazi, organizzazione e modalità di racconto.

Non si tratta di un cambio di rotta, ma di un'evoluzione naturale. "A un certo punto senti il bisogno di capire come crescere ancora – spiega Ruggeri – non solo come osteria, ma anche come ristorante. L'identità resta la stessa: la trippa, il quinto quarto, la cucina povera laziale. Oggi però tutto è più chiaro e più leggibile".

Il rinnovamento ha riguardato innanzitutto l'ambiente, con un intervento di restyling affidato

al designer Anton Cristell, professionista statunitense attivo a Roma da oltre vent'anni e specializzato in progetti per il mondo della ristorazione.

L'intervento ha puntato su un lavoro di sottrazione, riportando alla luce gli elementi originari dello spazio – tra cui i soffitti a volta alti sei metri – e costruendo un ambiente essenziale ma caldo, dove materiali naturali e luce disegnata su misura contribuiscono a creare un'atmosfera contemporanea senza perdere il carattere dell'osteria romana.

Tra le novità più evidenti c'è l'introduzione di un bancone con alcune sedute, pensato per chi desidera fermarsi per un calice, per una piccola degustazione o per cenare da solo in modo informale. Accanto ai tavoli tradizionali e al grande divano che accoglie gli ospiti all'ingresso, il nuovo layout rende il locale più dinamico e versatile.

Oggi l'osteria conta circa 40 coperti interni e una ventina all'esterno, mantenendo una dimensione raccolta e conviviale.

La cucina

Se gli spazi cambiano, la cucina rimane il cuore identitario del progetto. Il menu continua a ruotare attorno alla gastronomia romana e laziale più autentica, con particolare attenzione al quinto quarto, elemento centrale della cultura culinaria capitolina.

Trippa alla romana, coda alla vaccinara, coratella e animelle convivono con i grandi classici della pasta romana – carbonara e amatriciana tra tutte – accanto a piatti della tradizione della Tuscia, territorio a cui Ruggeri è profondamente legata.

Tra gli antipasti si trovano preparazioni come carpaccio di cuore di manzo, nervetti in carpione, mozzarella in carrozza e frittata romana di patate, insieme a un piatto vegetale stagionale e a una selezione di pane proveniente da un forno di Trastevere, accompagnati da diversi oli extravergine regionali.

Due percorsi degustazione tra Roma e Tuscia

La nuova fase dell'osteria introduce anche due menu degustazione pensati per raccontare in modo più strutturato la cucina della casa.

Il Trippa Tasting, disponibile a cena dal lunedì al giovedì, è un percorso di quattro portate interamente dedicato alla trippa, con preparazioni che ne esplorano consistenze e interpretazioni diverse.

Il Viterbo Tasting (disponibile il giovedì) nasce invece dal legame personale della chef con la Tuscia viterbese e propone un itinerario gastronomico tra prodotti e ricette di questo territorio, dalla susaniella – salame di fegato presidio Slow Food – fino all’acquacotta e alla coratella.

Entrambi i percorsi possono essere accompagnati da un pairing di vini.

Una carta vini che valorizza il Lazio

La selezione dei vini riflette la stessa attenzione al territorio che caratterizza la cucina. Alessandra Ruggeri è da sempre conosciuta per il lavoro di ricerca sulle etichette laziali, oggi protagoniste di una carta di circa 140 referenze, affiancate da una ventina di vini a rotazione proposti alla mescita.

Accanto alla produzione regionale trova spazio anche una presenza significativa di Champagne, scelta legata alla storia personale della titolare e alle esperienze formative vissute a Parigi.

Tra le novità, una selezione di cocktail, anche pensati in abbinamento al quinto quarto.

Alessandra Ruggeri e la nascita dell’Osteria della Trippa

Romana, con radici familiari nella Tuscia viterbese, Alessandra Ruggeri ha aperto Osteria della Trippa nel 2019 scegliendo una posizione defilata rispetto al cuore più turistico di Trastevere. Il progetto nasce con l’obiettivo di restituire centralità alla cucina popolare romana, con particolare attenzione al quinto quarto e ai piatti della tradizione domestica.

Nel corso degli anni il ristorante ha costruito una clientela affezionata e ottenuto diversi riconoscimenti, tra cui il Bib Gourmand della Guida Michelin dal 2023.

Oggi, con il restyling degli spazi e una nuova organizzazione dell’esperienza gastronomica, l’osteria inaugura una fase di maggiore consapevolezza, mantenendo intatto lo spirito con cui è nata: una casa romana in cui la tradizione continua a vivere ogni giorno a tavola.