

Accoglienza, relazione e cucina di tradizione: il progetto dei tre osti di Osteria della Vittoria

17 Marzo 2026

di Redazione



ROMA – Aperta nel marzo 2025 in Circonvallazione Clodia n.34, Osteria della Vittoria nasce dall’iniziativa dei fratelli **Alessandra** e **Andrea Verdile** insieme a **Federico Pitti**, tre professionisti della ristorazione accomunati dal desiderio di costruire un luogo in cui ospitalità e cucina procedano sullo stesso piano.

Un progetto che unisce l’anima dell’osteria tradizionale a un’impostazione contemporanea, pensata per far sentire ogni ospite accolto con naturalezza, in un ambiente caldo, luminoso e curato.

Più che un semplice ristorante, Osteria della Vittoria è stata concepita come uno spazio conviviale: soffitti alti, ambienti ariosi e due sale comunicanti contribuiscono a creare

un'atmosfera informale ma ordinata, lontana dall'idea di osteria rustica e più vicina a quella di un salotto cittadino. I circa 75 coperti complessivi, distribuiti tra interno ed esterno, permettono un servizio attento e diretto, elemento centrale della filosofia del locale.

I tre soci si definiscono prima di tutto osti, ognuno con una personalità diversa ma con un obiettivo comune: costruire un rapporto autentico con il cliente. L'accoglienza diventa così parte integrante dell'esperienza gastronomica, con un servizio informale ma curato, capace di creare empatia e continuità con la clientela del quartiere e con chi scopre il locale per la prima volta.

L'idea è quella di restituire centralità al gesto dell'ospitalità, dove attenzione, memoria del cliente e relazione umana hanno lo stesso peso della proposta culinaria. Un approccio che interpreta in chiave attuale il concetto più classico di osteria italiana.

Una cucina che attraversa la tradizione italiana

La proposta gastronomica si muove lungo un percorso che parte dalla cucina romana per abbracciare, più in generale, la tradizione italiana. Il menu è strutturato in modo classico — antipasti, crudi, primi, secondi e contorni — con l'obiettivo di offrire una cucina riconoscibile, fatta di sapori familiari e preparazioni solide.

Accanto ai grandi piatti della tradizione capitolina convivono ricette regionali e preparazioni che riportano in carta sapori oggi meno frequenti, come il filetto al pepe verde, insieme a proposte pensate per valorizzare la materia prima e la stagionalità.

La pasta è artigianale e lavorata fresca — tonnaturelli, fettuccine, gnocchi, orecchiette e formati ripieni — mentre particolare attenzione è dedicata alla selezione delle carni, protagoniste sia nei secondi sia nella sezione dedicata ai crudi, con carpacci, battute al coltello e tartare.

Tra gli antipasti trovano spazio i classici dell'osteria italiana, dalla trippa alla romana alle bruschette, fino a proposte più contemporanee come l'Uovo della Vittoria, pan brioche dorato con avocado, salmone affumicato e uovo parfait, pensato come piatto identitario del locale.

I secondi alternano grandi classici — saltimbocca alla romana, polpette, vitello tonnato — a tagli di carne selezionati come entrecôte, tagliata e Chateaubriand, accompagnati da contorni stagionali. I dolci sono interamente fatti in casa, con il tiramisù tra le preparazioni più richieste.

Il menu segue una rotazione periodica, mantenendo però alcuni piatti simbolo che rappresentano i punti fermi della cucina.

La carta dei vini, in continua evoluzione, propone una selezione di circa cinquanta etichette che attraversano il territorio italiano, pensata per accompagnare una cucina tradizionale e favorire una bevuta conviviale e accessibile.