

Al Pigneto apre “Da Adriana”, trattoria romana dedicata alla cucina della nonna

27 Febbraio 2026

di Redazione



ROMA – Nel cuore del Pigneto, a Roma, apre Da Adriana una nuova trattoria che nasce dalla memoria, dal quartiere e da una cucina fatta di gesti antichi e sensibilità contemporanea. Un locale che prendendo ispirazione dalla figura di nonna Adriana, vera anima del progetto, trasforma il passato in esperienza.

Il ristorante è un omaggio dichiarato alla cucina di casa: “Non una riproduzione letterale dei piatti della nonna ma la loro rievocazione, costruita attraverso materie prime semplici, il suo servizio dei piatti, l’atmosfera che richiama il calore domestico. Un luogo dove la tradizione non è nostalgia, ma punto di partenza” dice **Simone Rosati**, proprietario della trattoria e nipote di nonna **Adriana**.

Quartiere d’origine del progetto è il Pigneto, una zona storica di Roma capace di coniugare identità popolare e vitalità moderna. È proprio qui che sono nati e cresciuti i fondatori, qui vive la loro storia e qui ha vissuto nonna Adriana. Una scelta identitaria e coerente, profondamente legata al territorio, che restituisce al quartiere una trattoria capace di dialogare con il presente senza perdere le proprie radici.

Inoltre, Simone Rosati è conosciuto nel quartiere in quanto è alla guida anche di Corner Pigneto, Bordo la Pizzeria del Pigneto e The Factory.

Il locale



Da Adriana è un ristorante di circa 60 mq che accoglie trenta coperti interni e una ventina esterni, in una dimensione raccolta, conviviale, tra travi in legno a vista e pareti scandite da una boiserie nella tonalità verde-grigio. Sul tavolo la tovaglia a quadri bianca e rossa e i piatti della nonna.

Appese alle pareti le fotografie di nonna Adriana, della famiglia e del quartiere, quest'ultime scattate in bianco e nero da Simone e reinterpretate attraverso l'inserimento di personaggi a colori del mondo dei cartoni animati.

Il risultato è un dialogo tra passato e presente: le immagini in bianco e nero raccontano la memoria, mentre gli interventi illustrati aggiungono energia, colore e uno sguardo contemporaneo.

Il menù

Il piatto simbolo del menu sono i tortelli ripieni di coda alla vaccinara: pasta fresca stesa a

mattarello, ripieno e chiusura realizzati a mano, come nelle lunghe giornate invernali in cui nonna Adriana preparava, insieme alla mamma di Simone, tortellini per tutta la stagione. Un piatto che racconta la città e la famiglia, unendo memoria e tecnica.

La costruzione del menu segue una linea chiara: tradizione romana come base, con l'aggiunta di qualche piatto che introduce una lettura più moderna nella tecnica di cottura, negli abbinamenti o nella presentazione. Una cucina sincera, senza forzature, guidata dall'estro e dalla sensibilità dello chef **Michele De Chirico**, in passato alla guida della cucina del ristorante Epiro.

“Lui cucina con lo stesso amore e la stessa naturalezza che aveva nonna Adriana: trasformava ingredienti semplici, o anche rimanenze, in qualcosa di sorprendente” aggiunge Simone.

Tra gli antipasti si trovano piatti come la battuta di manzo con cipolla in agro, senape e cremoso al Parmigiano 36 mesi, il carciofo alla brace con crema di pecorino romano, la stracciatella di bufala e alici, la trippa e il crostone con fegatini. I primi raccontano Roma senza compromessi: mezze maniche all'amatriciana e alla carbonara, spaghettoni con broccolo romanesco e pecorino, e naturalmente i tortelli ripieni di coda alla vaccinara.

Nei secondi convivono: la costata di manzo alla brace, il pollo alla cacciatora, il bollito misto con il suo brodo, accanto a una proposta vegetale come il finocchio infornato con salsa bernese. I dolci cambiano ogni giorno, come nelle case di una volta, mentre le ciambelline non mancano mai in tavola. Sono previsti fuori menu stagionali e piatti del giorno, guidati dalla disponibilità delle materie prime e dall'estro dello chef.

La proposta beverage è essenziale e curata: vino della casa con etichetta propria e una piccola selezione di vini naturali e convenzionali.