

Al rione Monti ha aperto “Futura”, il ristorante di Anastasia Paris dove si mangia solo al bancone

7 Maggio 2025

di Redazione



ROMA – Si chiama Futura e ha aperto il 9 aprile nel cuore del Rione Monti, in via Panisperna 222a, a Roma. Si tratta della prima avventura da solista di **Anastasia Paris**, giovane chef (classe '94) originaria di Celano, in provincia dell'Aquila, che dopo tante esperienze tra Italia ed estero ha preso 'casa' in una delle zone più caratteristiche della Capitale.

“Ho sempre amato Monti, è il quartiere del cuore, e via Panisperna la strada dove fare la passeggiata nel momento di riposo” spiega Anastasia. La conoscenza con la vecchia gestione del locale, dove oggi si trova Futura, ha fatto il resto: “Non potevo immaginare un luogo migliore per il mio ristorante, piccolo e raccolto”.

Futura ospita appena 20 coperti, la cui metà ruota intorno allo chef's table e alla cucina completamente a vista, colonne portanti di questo giovane e stimolante progetto. Anastasia ha voluto al suo fianco due amici e oggi soci: Flavia Ercoli, con lei ai fornelli, e Luigi Carofilis, ai vini.

La storia di Anastasia Paris

Nonostante la giovane età, Anastasia Paris vanta un notevole bagaglio di esperienze, molto diverse tra loro, non solo ristoranti, ma anche macellerie, catering e tanti alberghi: dalla scuola del Gambero Rosso all'Umbria, Sardegna, Liguria, ovviamente Roma, fino a raggiungere l'altra parte del mondo, in Australia, dove la chef ha trascorso un anno e mezzo.

Esperienze che le hanno permesso di raggiungere un'approfondita conoscenza della materia prima, prendendo quanto più possibile da ogni luogo e da ogni superiore. Lo dimostrano la sua padronanza dei tagli di carne e delle tecniche 'artigiane', come il lavoro sugli insaccati, che troviamo anche nel menu di Futura, e la grande preparazione sulla materia ittica, risultato degli anni passati a Sanremo.

Nella sua carriera un tassello fondamentale è stato poi il lavoro in sala, durante la **collaborazione all'Osteria della Trippa a Trastevere**. Aspetto, questo, che è sfociato nella struttura architettonica di Futura, il cui nome richiama chiaramente la canzone di Lucio Dalla.

“A 31 anni ho capito che la mia cucina non poteva più essere contenuta in spazi altrui, non in termini di bravura ma di idee: non riuscivo più a riconoscermi in nessun progetto. Per questo posso definire Futura come la chiusura di un cerchio e contemporaneamente l'inizio di un nuovo ciclo”.

L'ambiente di Futura



Per dare una forma agli interni del suo locale, la chef si è rivolta a StubeStudio, studio romano di architettura e design, in grado di creare uno spazio che fosse al tempo stesso elegante, accogliente e che parlasse di casa.

Al centro di tutto ci sono la cucina, completamente a vista, e lo chef's table in marmo, come il resto dei tavoli alti, tutti dalle curve sinuose che ne dilatano la forma stretta e allungata come in un abbraccio.

Una configurazione che favorisce un'atmosfera conviviale ed evita che i clienti si ritrovino a mangiare rivolti verso il muro. Lo stile è minimale ma caldo, dai toni chiari, con i picchi di colore regalati dal marmo.

Qui il dialogo tra chef e cliente è centrale, grazie al già citato chef's table: uno spazio intimo dove ogni piatto viene raccontato direttamente da chi lo prepara.

La proposta gastronomica

“Una cucina concreta, senza voli pindarici”, ecco lo stile di Anastasia Paris. Una cucina italiana contemporanea che guarda dentro i confini della tradizione, senza snaturarla, sempre alla ricerca dell’equilibrio di sapori. Il menu è breve e non presenta la canonica suddivisione tra antipasti, primi e secondi: in carta ci sono 8-9 piatti fissi (a rotazione bimestrale), più 5-6 fuori menu che cambiano settimanalmente, per un’offerta sempre in movimento dettata dalla spesa quotidiana nei mercati rionali e che comprende proposte di carne, pesce, piatti vegetariani e vegani.

La carta del pranzo, “SuperA”, segue la stessa impostazione dando però spazio a piatti più agili e con preparazioni più veloci.

Futura è aperta, per il servizio serale dalle 18, anche per l’aperitivo, che non ha una formula, ma accoglie gli ospiti tra vino e cocktail classici, oltre a salumi, formaggi e assaggi dal menu in formato ridotto.

Un menu breve e piatti equilibrati

Da Futura si può assaggiare una cucina italiana che parla a tutti. “Spesso si leggono il menu e gli ingredienti e si resta colpiti, poi una volta assaggiato il piatto non resta nulla. Io vorrei fare il contrario”, racconta la chef che punta sempre all’armonia generale della portata, risultando comprensibile sia prima che dopo l’assaggio.

Come detto, il menu cambia spesso ma ci sono piatti che ben raccontano la mano di Anastasia Paris, che spinge sui sapori più delicati e ingentilisce i sapori più forti come il quinto quarto (quest’ultimo sarà spesso presente in carta con lingua, cuore e molto altro).

Da non perdere il Polmone arrosto e poi cotto col sottovuoto, con cipolla e cucunci al pomodoro, servito su cialda di tapioca, e il Bottone ripieno di patate e timo, burro affumicato di Paolo Amato, erbe amare e mosto cotto. Ma anche la Ricciola cotta nel latte di cocco, con la sua tartare alla mediterranea, un gioco tra cotto, crudo, sapidità e dolcezza.

Presto farà il suo ingresso in menu anche la pecora, omaggiando l’Abruzzo e al sua cultura, ma c’è sempre spazio anche ai vegetali e alla pasta fresca e ripiena (fatta dalla chef).

La carta dei vini, curata da **Luigi Carofilis**, segue il menu perciò è volutamente contenuta. Siamo sulle 50-60 etichette, ma molte proposte nuove entreranno regolarmente.

“Abbiamo scelto vini che piacciono a noi ma allo stesso tempo abbiamo cercato di rivolgerci a un pubblico ampio”, spiega il sommelier. Troviamo prevalentemente vini biodinamici, con qualche etichetta biologica e naturale, e prezzi accessibili (a partire da 20 euro).

Un locale appena nato ma che già guarda avanti, come conclude la chef Paris: “Futura non è solo un ristorante: è un punto di partenza. Non si ferma a Monti, ma resta in movimento, tra eventi, collaborazioni e nuovi stimoli”.