

Clorofilla, in centro a Roma il bistrot dove il comfort food diventa raffinato

8 Maggio 2025

di Redazione



ROMA – Il progetto di Clorofilla ha inizio nel 2018. Siamo nel pieno centro di Roma, tra Ponte Sisto e Campo de' Fiori: una zona certamente turistica, ricca di storia, che sa però regalare squarci di tranquillità, proprio come vicolo delle Grotte, la via in cui appunto si trova questo locale che nel tempo ha fatto evolvere la propria offerta, lasciandosi gradualmente guidare dalle esperienze e competenze dei tre soci, **Giacomo Galliera**, **Simone Franzon** (i due fondatori) e **Francesco Costantini Melchiorri**, fino ad arrivare a un progetto con un'identità ben definita: un bistrot che fonde ambiente moderno e cucina di livello, con tecniche e lavorazioni complesse che restituiscono piatti di gran sapore, corposi e colorati, ma senza dimenticare le basi che sono quelle della tradizione italiana, perché anche il

comfort food può essere raffinato.

Un giardino nel centro di Roma

Clorofilla si è da sempre distinta per un ambiente decisamente caratteristico, unendo la storicità dell'edificio a uno stile moderno-industriale.

Ed è così che i mattoncini a vista e gli archi contrastano con il verde delle pareti ma soprattutto delle numerose piante stabilizzate distribuite lungo tutto il locale, che danno l'impressione di stare dentro a un giardino e avvolgono l'ospite in un'atmosfera rilassante, ancora di più con le luci soffuse del servizio serale.

Elementi di rame, legno e sedie in ferro fanno il resto, permettendo a tutti di sentirsi a proprio agio, in ogni momento, perché è questo l'obiettivo principale: far stare bene le persone, con una cucina di qualità a prezzi assolutamente accessibili, servizio amichevole ma sempre professionale e all'interno di un bel locale. Clorofilla può contare su circa 80-85 coperti.

La proposta gastronomica

La proposta gastronomica è cresciuta nel corso degli anni. Oggi da Clorofilla si può trovare una cucina contaminata e creativa, con richiami soprattutto all'Asia e al Sud America, per tornare poi in Italia, con piatti più vicini alla nostra tradizione, ma sempre rielaborati.

A guidare la brigata (tutta under 30) è il giovane chef Giorgio Tandoia, arrivato qui dopo importanti esperienze stellate: in squadra dal 2021, ha portato le sue competenze prima come secondo, e poi come head chef, sposando completamente il progetto.

In tutti i piatti troviamo tre aspetti caratteristici della cucina di Clorofilla: le frequenti incursioni internazionali, l'aspetto ludico e la rivisitazione della forma. A legarli c'è la tradizione italiana, vero filo conduttore nella proposta di questo bistrot, e base di partenza per ogni creazione.

Tra le portate da non perdere ci sono lo spring rolls a Roma, che riprende l'involantino classico cinese con scarola alla brace, uvetta e pinoli cotto all'orientale (con metodo Yakiniiku), o il dumpling con ripieni della tradizione, da abbacchio e patate al pollo alla cacciatora. Imperdibile, tra i primi, la fregula alla pescatora, pescato del giorno marinato, cozze e crostacei, yuzu e salicornia. In carta non poteva mancare la carbonara, ovviamente reinterpretata in chiave Clorofilla: bottoni ripieni di pecorino e tartufo nero, spuma di tuorlo,

polvere di guanciaiale e scaglie di tartufo nero.

Si vola alle Canarie con il branzino 28° parallelo (il pesce arriva, appunto, dalle isole a sud della Spagna), pak choi alla brace, kefir al coriandolo e limone. E torna ancora l'Asia nel ramen di calamaro, senza pasta perché al posto della pasta c'è il mollusco, tagliato crudo alla julienne, servito su un brodo dashi a base di katsuobushi e alga nori, funghi prataioli, olio di sesamo e cipollotto fresco.

Anche la conclusione non può che essere personalizzata. Gli amanti del tiramisù non resteranno affatto delusi con la versione della casa, il "clorofillamisù": a tavola arriva un vasetto con all'interno terra di cacao e un germoglio di pisello.

Pane e pasta fresca sono ovviamente home made. Si può ordinare alla carta oppure scegliere uno dei due menu degustazione: il primo "Degustazione Clorofilla" (6 portate a scelta dello chef a 70 euro), il secondo "Degustazione Tradizione" (6 portate a 60 euro) dove c'è grande divertimento e fusione tra ricette tipiche e rivisitazione.

Vino e cocktail, sempre in pairing

Con una cucina così eclettica, anche la proposta beverage non poteva che esserlo altrettanto. I piatti possono essere abbinati ai vini che ai cocktail.

La carta dei vini conta circa 60-65 etichette e comprende sia convenzionali che, in piccola parte, naturali, che vengono proposti sempre dopo un breve confronto, così da portare a tavola bottiglie in linea con i gusti del cliente. Anche qui c'è tanta internazionalità, sebbene non manchi una pagina dedicata al Lazio.

Da Clorofilla, però, un ruolo centrale è svolto dai cocktail (sette fissi e uno mensile), che nascono pensati in abbinamento ai piatti. Il compito è affidato al 30enne **Nicholas Caglia**, sempre pronto ad ascoltare e realizzare drink in linea con le richieste delle persone.

Vista la cucina, particolarmente saporita e speziata, si ragiona su ingredienti stagionali, nell'ottica del riciclo e dello zero waste, che accompagnino bene i piatti ma che vadano anche a contrastarli, riequilibrando le sensazioni in bocca.

Un esempio? Il peperone viene pulito e usato in cucina, mentre la pelle arriva al bancone per andare a comporre un cocktail, o ancora con altri "scarti" si producono sciroppi. Grande attenzione anche per amari, digestivi e distillati, che arrivano soprattutto da produttori locali.