

Coppia di avvocati dismette la toga e apre un'osteria romana, baccalà al centro e niente Instagram-food

1 Dicembre 2025



ROMA – “Osteria degli Avvocati” riapre nella nuova sede romana di Via Trionfale 94, nel quartiere di Prati, con un’identità ancora più definita e un focus rinnovato sul baccalà, l’ingrediente storico, candidato a bene immateriale Unesco.

Dopo un’esperienza di quattro anni in via Aurelia, **Lorenzo Giacco** e **Adele De Quattro** – coppia nella vita, ex avvocati per scelta – sentono il bisogno di creare un luogo che sia specchio della loro visione, e per farlo scelgono un quartiere vivo, residenziale, caratteristico.

Nata da un sogno coltivato da sempre, la passione per la cucina per Lorenzo e Adele è il frutto di un cambio di vita radicale, di chi ha scelto di fare dell’arte del cibo un nuovo linguaggio di autenticità.

La strada non è stata immediata, ma proprio grazie alle esperienze professionali precedenti li ha portati esattamente dove volevano essere: Lorenzo ai fornelli e Adele in sala.

Insieme hanno dato vita a una visione coerente e soprattutto sostenibile, dove ogni piatto riflette empatia, cura degli ingredienti e un percorso comune di vita che si manifesta nella sua semplicità essenziale.

Filosofia della cucina

Un approccio analitico – eredità del percorso giuridico – che si traduce in rispetto assoluto per la materia prima e un’attenzione costante alla stagionalità. Niente esercizi di stile, niente Instagram-food. Solo semplicità elevata: l’ingrediente al centro, sempre.

Le sue preparazioni possono sembrare essenziali, ma dietro nascondono tecnica, ricerca, e soprattutto una profonda attenzione alla materia prima, frutto di relazioni sincere con piccoli produttori locali.

Questa dedizione si riflette in ogni scelta, come quella di rinnovare il menù ogni tre mesi e legarlo al ritmo naturale della terra. Mentre gli acquisti mirati per ridurre gli sprechi e due essiccatori, che trasformano gli scarti in risorsa – spezie, polveri, profumi di verdure – raccontano una scelta di sostenibilità concreta e quotidiana.

Non è solo un atto gastronomico: è un gesto di responsabilità verso il pianeta, verso l’economia locale, verso la società.

Il baccalà

Ed è proprio questa idea di sostenibilità, che va oltre ogni retorica, a dare voce al Baccalà nella cucina di Lorenzo. Questo pesce è il protagonista assoluto del menù, alla base di una proposta varia e identitaria capace di rinnovare una pietanza, che arriva dal passato ma che ha ancora tantissimo da dire.

“L’ho scelto perché appartiene alla memoria collettiva, antico, attuale, povero, pregiato, geniale, estremamente versatile, il baccalà è sincero, non lo puoi falsare”.

Qui il baccalà supera la tradizione romana della frittura in pastella, diventando ingrediente protagonista di altri modi di pensare antipasti, primi e secondi. Le tecniche rispettose – dalla cottura a bassa temperatura alla tempura leggera con farina di riso – ne esaltano consistenza, gusto e proprietà nutrizionali senza snaturarne la naturalezza, trasformando un

classico della città in un vero elemento identitario della cucina del ristorante. Per i secondi viene selezionato il taglio dalle Isole Faroer, dal cuore generoso e dalla consistenza avvolgente; per il mantecato degli antipasti si predilige l'origine portoghese, con una carne dissalata e tenera che richiama tradizione e delicatezza.

La tradizione romana

Accanto al baccalà, i classici romani non si toccano nella preparazione, si elevano nella materia, portandosi dietro la memoria e la rispettosa innovazione della cultura territoriale. Piatti iconici come la Carbonara restano fedeli alla ricetta tradizionale, con guanciale di maiale antico e ingredienti sostenibili, gli stessi che valorizzano anche i Tonnarelli Cacio e Pepe, Amatriciana, Saltimbocca, Polpette di bollito e Carciofo alla giudia.

Il finale resta fedele ai dolci romani più autentici: tiramisù al bicchiere e mousse di ricotta e visciole, omaggio alla crostata simbolo della Capitale.

La scelta vegetariana

La proposta include opzioni vegetariane e vegane, dove i vegetali diventano protagonisti del piatto e non soltanto un accompagnamento. Una sfida di apertura mentale e tecnica che valorizza le eccellenze del territorio: dalla tempura di verdure di stagione ai sughi intensi ottenuti dagli scarti essiccati — sedano, pomodoro, bucce — fino a piatti capaci di conquistare anche i palati più carnivori.

Come spiega Lorenzo, “una zucchina trattata con lo stesso rispetto del baccalà può emozionare allo stesso modo. Questa è cucina”.

Atmosfera

Nella nuova location, una trattoria elegante disposta in due sale, una leggermente rialzata, con 36 coperti interni e 12 nel piccolo dehor esterno, l'atmosfera vivace e sincera è curata da Adele – padrona di casa e sommelier. Arredi con tanto legno e richiami al passato fondono memoria storica, gusto e senso dell'accoglienza.

Sobria eleganza e convivialità dialogano in equilibrio, così come non si percepisce nessun distacco nel passaggio di testimone tra la cucina e il cliente, ma un rapporto personale che invita a condividere emozioni. Entrando per la prima volta, gli ospiti provano un senso di familiarità e sincerità, sia nelle persone che nei piatti, con l'obiettivo di Adele di trasmettere un'emozione duratura e il ricordo di un sapore unico.

Con un sorriso, un aneddoto, un vino scelto per affinità con la pietanza e per la storia che c'è dietro. «Non servo un piatto. Racconto chi l'ha pensato, come, perché. Il cliente deve portare via un'emozione». Completano l'esperienza gli aperitivi, con una selezione di amari e distillati e una piccola cucina pensata per accompagnarli con misura e gusto.

Aperta a pranzo e cena, Osteria degli Avvocati offre cucina tradizionale reinterpretata con focus su sostenibilità, ingredienti locali e il baccalà come protagonista. Chiuso il lunedì e la domenica a cena.