

Da Bambù nasce Sottosale: il nuovo volto del chiosco fronte mare di Roseto punta su cucina informale, pesce e cocktail

20 Luglio 2026



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Cambia nome, cambia identità, ma resta il legame con il mare. Il celebre chiosco cocktail bar Bambù, uno dei punti di riferimento delle estati sul lungomare nord di Roseto degli Abruzzi (Teramo), inaugura una nuova fase della sua storia e diventa Sottosale: un progetto che unisce atmosfera balneare, cocktail e una cucina di mare informale pensata per accompagnare ogni momento della giornata.

Alla guida della nuova realtà ci sono **Sasha Pietrinferni**, titolare della struttura, e il socio **Luca Malatesta**, già conosciuto nel panorama della ristorazione rosetana per esperienze come Retrobottega di Malatesta, Retrobottega in contrada San Giovanni e La Vineria di via Latini.

Dopo aver sviluppato durante l'inverno un format basato sull'aperitivo cenato e sulla

convivialità, la scelta è stata quella di portare la stessa filosofia direttamente sulla spiaggia, trasformandola in una proposta più fresca e marinara.

“Le nostre attività sono sempre state legate ai salumi, ai formaggi e a una proposta più invernale. Qui, davanti al mare, era naturale cambiare direzione e costruire un’offerta basata sul pesce”, racconta Luca.

Nasce così un locale che vuole essere informale nel vero senso della parola: un posto dove fermarsi per un pranzo leggero, un aperitivo al tramonto o una cena senza formalità, con il mare a fare da cornice e piatti pensati per essere condivisi.

La giornata di Sottosale inizia a pranzo, dalle 12,30 alle 15, con una proposta semplice e fresca, ideale per chi vuole concedersi una pausa vista mare. Dalle 18 alle 22,30 prende invece vita il cuore del progetto: l’aperitivo cenato, una formula che riprende lo stile delle altre attività del gruppo ma viene completamente reinterpretata in chiave marinara.

Il menu propone una selezione di antipasti crudi, freddi e caldi, insieme a piatti capaci di valorizzare la materia prima senza appesantirla. Tra le proposte spicca la battuta di tonno, un piatto essenziale e contemporaneo che punta tutto sulla qualità del pesce e sulla freschezza dei sapori.

Non mancano primi piatti realizzati con attenzione, come il tagliolino acqua e farina con le vongole, preparato con pasta di un pastificio artigianale locale: una proposta che unisce semplicità e territorio, perfetta da gustare direttamente fronte mare.

Le alici panate e fritte, perfette sia come antipasto che come aperitivo.



Una delle preparazioni più curiose e conviviali del menu sono i pop corn di gamberi rosa fritti, una vera chicca della cucina di Sottosale.

I gamberi vengono proposti con una doppia lavorazione: farina classica più una pastella "segreta", accompagnati da una maionese all'erba cipollina realizzata internamente da loro. Un boccone croccante e sfizioso, pensato per essere condiviso e per rappresentare lo spirito giovane e informale del locale.



A completare l'offerta ci sono i "taglieri di pesce", proposti a 10 euro e composti da tre assaggi scelti direttamente dallo chef tra le disponibilità del momento. Ogni tagliere cambia in base al pescato e racconta una cucina dinamica, fatta di creatività e stagionalità.

Il menu dell'aperitivo permette inoltre di scegliere liberamente tra diverse portate: dalla frittura agli "arrosticini" di tonno, fino a preparazioni ispirate al mondo del sushi e ad altri piatti di mare pensati per stare al centro della tavola. Una formula che supera il concetto tradizionale di aperitivo: le quantità e la varietà delle proposte consentono infatti di vivere una vera cena informale, rilassata e senza rigidità.



Grande attenzione anche alla parte beverage. Sottosale mantiene l'anima da cocktail bar con una carta di drink classici e signature, affiancata da una selezione di vini che riprende molte delle etichette già presenti alla Vineria: bollicine, Franciacorta, Crémant, bianchi, rosati e rossi del territorio, oltre a una proposta di birre.

Il locale è aperto tutti i giorni dalle 11 alle 2 di notte. Il servizio pranzo è disponibile dalle 12,30 alle 15, mentre la cucina dell'aperitivo cenato è attiva dalle 18 alle 22,30. Dopo cena Sottosale continua la serata con cocktail, eventi, compleanni e momenti di convivialità fino a tarda notte.

Con questa nuova veste, Sottosale vuole andare oltre il classico concetto di chiosco balneare: un luogo dove il mare non è solo lo sfondo, ma diventa parte integrante dell'esperienza, tra piatti da condividere, cocktail, leggerezza e quella dimensione informale che appartiene alle migliori serate d'estate.