

Due anni di Emilio Osteria di Mare: cucina essenziale, grande accoglienza e qualità all'Aventino

14 Luglio 2026



ROMA – A due anni dall'apertura, Emilio Osteria di Mare continua a rappresentare una delle realtà più solide e coerenti del panorama romano dedicato alla cucina di mare contemporanea.

Nato nel 2024 da un progetto di **Fabio Spada**, il ristorante ha scelto fin dall'inizio una strada precisa: costruire un luogo capace di unire qualità della materia prima, cucina leggibile, attenzione al servizio e prezzi equilibrati, senza inseguire eccessi estetici o formule troppo costruite.

Una linea – si legge in una nota – che oggi resta invariata e che, anzi, si consolida

ulteriormente. Emilio continua a lavorare sulla concretezza.

Nel quartiere Aventino, non lontano dal Circo Massimo, Emilio si inserisce in una delle zone più eleganti e vivibili della città con un'identità precisa: quella di un'osteria di mare pensata per un pubblico trasversale, fatto di professionisti a pranzo, residenti del quartiere, appassionati di cucina e clientela internazionale.

L'obiettivo non è stupire attraverso costruzioni eccessive, ma lavorare sulla qualità costante e sulla riconoscibilità dei sapori. La cucina guidata dallo chef Emiliano Valenti continua infatti a muoversi attorno a pochi concetti chiave: rispetto della materia prima, lavorazioni essenziali e piatti immediati da comprendere, dove il pesce rimane sempre protagonista senza essere coperto da tecnicismi inutili. Anche il menu segue questa filosofia e cambia frequentemente in base alla disponibilità quotidiana del pescato e alla stagionalità degli ingredienti.

Il nuovo menu

La nuova carta racconta bene questa evoluzione coerente del progetto. Tra gli antipasti convivono preparazioni immediate e piatti più strutturati: il pan brioche con burro montato e alici del Cantabrico, i bocconcini di baccalà in pastella con broccoli marinati, il carpaccio di salmone marinato in casa con feta, olive e cetrioli in giardiniera oppure la millefoglie di alici, provola affumicata e pomodoro con panure alle erbe.

Accanto a questi, piatti come il polpo rosticcato su crema di asparagi e asparagi saltati o l'insalata di seppie e frutti di mare raccontano una cucina di mare diretta ma estremamente curata nelle cotture e negli equilibri.

Grande attenzione continua a essere dedicata anche alla proposta di crudi, con carpacci, tartare e gamberi che cambiano in base alla disponibilità. Il "Crudo di Emilio" sintetizza bene questo approccio: una selezione costruita giorno per giorno seguendo mercato e reperibilità.

Nei primi piatti emerge invece il lato più identitario della cucina di Valenti, che lavora molto sulla pasta fresca. Fissi in carta da sempre i tonnarelli polpo, pecorino e menta, diventati uno dei piatti simbolo del ristorante, accanto agli spaghetti alle vongole, ai tagliolini con mazzancolle e carciofi, agli gnocchi con ricciola e pesto di rucola o alle tagliatelle con cacciatore di pesce spada, datterini gialli e zucchine croccanti.

Anche i secondi seguono la stessa direzione: cucina leggibile, pochi elementi ben eseguiti e centralità assoluta del prodotto. Tra le proposte spiccano il baccalà alla piastra con caponata

di melanzane e menta, la cotoletta di tonno in crosta di panko con salsa allo yogurt e chutney di pomodoro, il pescato del giorno con contorni stagionali o le cappasante alla piastra su hummus di carote.

Il Menu degustazione Emilio

Tra le novità introdotte compare anche il nuovo “Menu Degustazione Emilio”, pensato per raccontare in maniera sintetica ma completa l’identità gastronomica del ristorante.

Un percorso da condividere composto da antipasti, primi, secondo e dessert che attraversa alcuni dei piatti più rappresentativi della cucina di Emilio: dall’insalata di seppie e frutti di mare ai tagliolini con mazzancolle e carciofi, fino ai tonnarelli polpo, pecorino e menta e al tiramisù al bicchiere con granita di caffè.

La sala, il dehors e l’accoglienza

A rendere riconoscibile Emilio è anche il lavoro costante sull’accoglienza. La sala mantiene quell’equilibrio tra informalità ed eleganza che il progetto porta avanti sin dall’inizio.

A pranzo il servizio è coordinato da Serena Spagnoli, punto di riferimento per una clientela quotidiana fatta soprattutto di professionisti e habitué del quartiere. La sera la guida della sala resta affidata a Vanessa Croce, figura storica del gruppo di Fabio Spada e professionista capace di coniugare precisione, ritmo ed empatia con grande naturalezza.

Con la bella stagione acquista ancora più centralità il dehors su viale Aventino: uno spazio all’aperto che permette di vivere il ristorante in una delle strade più eleganti e piacevoli della città, tra tavoli immersi nella luce serale del quartiere e un’atmosfera rilassata che accompagna aperitivi, cene e dopocena.

Una carta vini sempre più ampia

Negli ultimi due anni è cresciuta anche la proposta beverage del ristorante, curata da Fabio Spada, oggi costruita attorno a una carta vini da circa 250 etichette tra bianchi, bollicine, rosati e rossi italiani e internazionali.

Una selezione pensata per accompagnare la cucina di mare senza eccessi di impostazione tecnica, mantenendo lo stesso approccio che caratterizza tutto il progetto Emilio: competenza, equilibrio e attenzione concreta all’esperienza del cliente.