



## Esterina rinasce sul mare: Anastasia Paris firma il nuovo capitolo dello storico ristorante di Civitavecchia

10 Giugno 2026 

CIVITAVECCHIA – Ci sono due figure femminili che oggi accompagnano il percorso di **Anastasia Paris**. La prima è Futura, il ristorante aperto nel 2025 nel Rione Monti a Roma, il suo debutto da solista; la seconda è Esterina, storico indirizzo affacciato sul mare di Civitavecchia che la giovane e talentuosa chef abruzzese, classe '94, si prepara a riportare in vita con nuova linfa. Due nomi di donna, due identità differenti ma profondamente collegate da una stessa visione.

Anche i loghi dei due progetti richiamano un volto femminile: non un richiamo nostalgico o decorativo, ma il riflesso di un'identità precisa, costruita attorno a sensibilità, determinazione, capacità di guida e relazione. Per Paris, infatti, la figura della donna in cucina non coincide soltanto con la memoria domestica della tradizione, ma con una presenza contemporanea in grado di dirigere brigate, costruire linguaggi gastronomici, immaginare luoghi e ridefinire modelli di ospitalità. Futura ed Esterina, pur nascendo in contesti profondamente diversi, condividono questa stessa matrice narrativa e simbolica.

Ed è proprio da questa continuità che inizia il nuovo corso di Esterina, ristorante di pesce che per anni ha rappresentato un punto di riferimento per la cucina marinara del litorale laziale. La (ri)apertura dell'8 giugno segna l'inizio di una rinnovata fase affidata ad Anastasia Paris. Il progetto nasce come rilancio di un luogo profondamente radicato nella memoria gastronomica della città, storicamente legato alla cucina di mare civitavecchiese e a un'identità che negli anni ha attirato clientela anche da Roma grazie alla forza del suo nome e della sua posizione privilegiata sulla costa.

### Una storia che torna sul mare

Esterina sorge all'ingresso di Civitavecchia sud, in una posizione facilmente raggiungibile anche da Roma e dal litorale laziale. La struttura si sviluppa su due livelli: al piano superiore si trova la sala principale, completamente affacciata sul mare, mentre il livello inferiore ospita uno spazio dedicato a una fruizione più informale.

Il progetto architettonico valorizza la relazione con il paesaggio: tavoli differenti tra loro, materiali naturali, superfici grezze e assenza di tovagliato definiscono un ambiente essenziale ma caldo. Il bianco sporco delle superfici dialoga con il soffitto in tonalità terracotta, mentre le celle di maturazione del pesce diventano parte integrante della scena,



visibili agli ospiti e legate al racconto del prodotto.

La sala principale conta circa 80 coperti su 130 potenziali, con una forte apertura verso l'esterno e il mare, che diventa elemento costante dell'esperienza.



## La memoria del porto come linguaggio gastronomico

La proposta gastronomica si costruisce attorno a una lettura contemporanea del pescato di Civitavecchia, che arriva quotidianamente dal porto e diventa materia di lavoro immediata e stratificata.

La sezione degli antipasti, intitolata La geometria del porto, rappresenta il cuore del racconto iniziale. Il pescato del giorno viene interpretato attraverso quattro tecniche distinte – crudo, marinato, affumicato e maturato – che restituiscono identità diverse alla stessa materia prima all'interno della stessa sezione. Ogni preparazione è accompagnata da misticanze selezionate e dressing dedicati, in un equilibrio tra essenzialità e costruzione tecnica.

La carta prosegue con piatti che alternano letture più immediate della tradizione a interpretazioni personali della chef. Tra i primi, convivono lo spaghetti alle vongole, l'evoluzione della minestra di pesce civitavecchiese e proposte come i risoni con cicala di mare, albicocca alla brace e yogurt di capra, o le linguine ai cannolicchi con aglio agrodolce e limone nero.

I secondi valorizzano la materia nella sua interezza, dal pescato del giorno cotto al forno o in umido alle preparazioni più strutturate come la triglia scottata con maionese di tonno e limone o il calamaro ripieno in chiave mediterranea. Tra i dessert spunta "Risacca", firmato dalla chef **Chiara Pannozzo**, un omaggio a Civitavecchia e alle sue donne, tra movimento, memoria e ritorno.

La cucina mantiene un legame evidente con il territorio e con la tradizione marinara di Civitavecchia, ma introduce tecniche contemporanee come maturazioni, affumicature e lavorazioni del quinto quarto di pesce, in continuità con la ricerca che caratterizza il lavoro di Anastasia Paris. Alla guida operativa della cucina ci sarà **Daniele Conte**, giovane chef con esperienze Da Lucio e Pascucci al Porticciolo, chiamato a dare continuità quotidiana alla visione gastronomica del progetto. Alla guida della sala, invece, c'è il maître e sommelier **Gabriele Recanatesi**.



## Terrazza di Capri: il nuovo spazio fronte mare tra vini, cocktail e aperitivo

Al livello inferiore, sotto la sala principale, prende forma anche Terrazza di Capri, nuovo spazio dedicato all'aperitivo e al dopo cena con la collaborazione di Limoncello di Capri, nato per valorizzare una delle aree storicamente meno utilizzate del locale. Pensata come estensione naturale dell'esperienza di Esterina, la terrazza si apre completamente verso il mare attraverso archi privi di vetrate, trasformando la vista e la luce del litorale in parte integrante dell'atmosfera.

Qui il progetto assume un linguaggio più conviviale: sedute alte fronte mare, circa trenta coperti, bancone e sette piante di limone che contribuiscono a costruire un immaginario mediterraneo essenziale ma riconoscibile.

La proposta beverage rappresenta uno degli elementi centrali del progetto, con una carta vini costruita attorno a 180 etichette tra territorio laziale, grandi riferimenti italiani e selezioni internazionali provenienti da Francia, Spagna e Portogallo. La cantina alterna vini convenzionali, naturali e biodinamici senza rigidità ideologiche, con una forte attenzione alla miscita al calice e all'abbinamento trasversale tra aperitivo e cucina.

La drink list è stata curata da **Carlos Soriano Valle**, brand ambassador di Gran Torino, e accompagnerà il servizio dalla fascia aperitivo fino al dopo cena, mantenendo coerenza con il carattere gastronomico del progetto. Anche al piano inferiore sarà possibile ordinare una selezione di piatti e assaggi provenienti dalla cucina.



## Anastasia Paris

Originaria di Celano (L'Aquila), Anastasia Paris (classe 1994) costruisce il proprio percorso attraverso esperienze eterogenee tra Italia ed estero, che spaziano dalla ristorazione agli hotel, fino a macellerie e catering. Un background trasversale che le consente di sviluppare una conoscenza approfondita della materia prima e delle tecniche artigiane.

Ha lavorato in Umbria, Sardegna, Liguria e Lazio, e ha trascorso un periodo significativo in Australia, ampliando la propria visione internazionale. Fondamentale anche l'esperienza in sala, che contribuisce oggi alla sua attenzione per l'ospitalità e il rapporto diretto con l'ospite.

Con Futura, aperto nell'aprile 2025 nel Rione Monti, ha definito una cucina italiana



contemporanea basata su precisione, equilibrio e rapporto diretto con la tradizione, senza rigidità stilistiche. Un progetto intimo, da circa 20 coperti, costruito attorno alla cucina a vista e allo chef's table, sviluppato insieme ai soci Flavia Ercoli e Luigi Carofilis.

Con Futura, ha inoltre ottenuto il premio speciale "Tradizione Futura" assegnato dal Gambero Rosso ai giovani chef capaci di reinterpretare la cucina classica italiana, mentre il ristorante è nella Guida Ristoranti d'Italia 2026 con una forchetta.