

Felice On the Go e l'iconica cacio e pepe da Testaccio arriva a Piazza di Spagna

2 Aprile 2026

di Redazione



ROMA – La storica insegna Felice a Testaccio inaugura il nuovo format Felice On the Go in via delle Carrozze, a due passi da Piazza di Spagna, nel pieno centro storico di Roma. Il progetto, inaugurato il 2 aprile, unisce novant'anni di tradizione con una formula più veloce e accessibile, supervisionata dallo chef **Tommaso Antonacci**. Si tratta, dunque, di una nuova sfida per un ristorante che ha fatto la storia della cucina romana in Italia e nel mondo e che negli anni è sempre rimasto a gestione familiare.

Nato dall'idea di rimanere al passo con i tempi anche per una realtà storica come questa, il nuovo format porta i piatti simbolo della trattoria di Testaccio in una formula più immediata, pensata per i local e per i turisti che vogliono assaporare la cucina romana in modo più rapido, senza rinunciare alla qualità delle materie prime.

“Felice ha novant'anni di storia e per noi era il momento di affrontare una nuova sfida –

racconta **Franco Trivelloni**, figlio di **Felice** – l'idea è stata quella di ringiovanire una realtà storica come la nostra, aprendo in centro con un format più veloce ma mantenendo lo stesso modo di lavorare di sempre. Chi vuole mangiare la nostra cacio e pepe, o anche alcuni dei nostri piatti più rappresentativi, potrà farlo anche in modo più rapido, magari passeggiando per le pittoresche vie del centro storico, senza però perdere il legame con la tradizione di Testaccio”.

Felice On the Go presenta così i piatti più iconici della storica insegna in formato da passeggio – da qui il nome On the Go – serviti in pratici contenitori monouso brandizzati. Un'idea che nasce per far vivere a pieno una roman experience: gustare le tipicità locali mentre si passeggia tra le vie più conosciute della città, passando per via Condotti, per la scalinata di Piazza di Spagna o via del Corso.

Ma è possibile gustare i piatti anche sedendosi e concedendosi una breve pausa, dato che il nuovo locale infatti si sviluppa su circa 120 metri quadrati ed è organizzato in due sale distinte: una prima area con bancone di servizio e cucina a vista, più una sala interna con tavoli, che ospita circa 25 coperti, senza servizio al tavolo. Una volta pronti, il cliente ritira i piatti precedentemente ordinati al bancone e sceglie di consumarli dove preferisce, seduto al tavolo oppure on the go.

Gli interni, inoltre, riprendono alcuni elementi caratteristici della sede storica. La prima sala richiama, infatti, l'ambiente di Felice a Testaccio, con pavimento e arredi ispirati a quelli originali, come le sedute in pelle bordeaux – colore storico dei Felice, presente anche nel logo – o il bancone il legno che richiama la boiserie della sede testaccina.

Accanto ai primi piatti tipici romani, come amatriciana, carbonara, gricia e la celebre cacio e pepe, ci saranno alcuni sfizi e ricette della tradizione: supplì e carciofi alla romana, sfizi cacio e pepe, e polpettine di bollito fritto. Poi i secondi, come le polpette al sugo e la trippa alla romana, oltre a proposte stagionali a rotazione. Chiudono il menu i dessert, con due grandi classici della tradizione italiana e romana: il tiramisù nel bicchiere e la crostata ricotta e visciole.

Come nel ristorante di Testaccio, anche nel nuovo format le materie prime restano centrali e tra i fornitori storici ci sono l'Antica Macelleria Boattini e il pastificio di Testaccio che rifornisce il ristorante da generazioni.

Tornando indietro nel tempo, la storia di Felice inizia nel 1936, quando **Guido Trivelloni**, nonno di Franco, arriva a Testaccio, dalla sua vigna di Velletri (Roma), con un carretto per vendere il vino. Col tempo prese in gestione una parte di un locale di quartiere, quello che

ancora oggi ospita il ristorante, e diventò presto una vera e propria osteria di quartiere. Negli anni la gestione passò al figlio Felice Trivelloni, che iniziò a lavorare in cucina insieme alla madre e contribuì a definire la proposta gastronomica della trattoria. Dal 2004 il locale passa da un'impostazione da trattoria a una più da ristorante, senza però snaturare la tradizione. Felice scomparire nel 2009, dopo aver dedicato gli ultimi anni alla formazione della squadra che ancora oggi, sempre sotto la guida della famiglia, porta avanti la tradizione.

Negli ultimi anni il ristorante ha iniziato anche un percorso di espansione, con l'apertura di Felice a Milano nel 2017 e Felice a Torino nel 2024, diventando una delle primissime insegne ad esportare la cucina romana di qualità fuori dalla città eterna.