

Pasta Eat, a Roma nuova apertura della catena di pasta fresca da passeggio

16 Ottobre 2025



ROMA – Pasta Eat continua la sua espansione con una nuova apertura in Viale Ippocrate n.67, nel cuore della zona universitaria e a due passi dal Policlinico.

“Siamo stati i primi ad usare il contenitore del poke per la pasta. La nostra idea è nata durante il lockdown, oggi è diventato uno standard”, spiega **Emanuele Cenci**, founder di Pasta Eat.

Dopo il successo dei primi due locali nel centro storico di Roma – uno in Corso Vittorio Emanuele II n.22 e uno in via della Mercedes n.19 – questo nuovo punto vendita aperto ieri segna un passo deciso verso una nuova fase del progetto, con un format più agile e replicabile pensato per la vita di quartiere, lontano dal turismo di massa.

Un locale non troppo grande, ma con grandi ambizioni: 45 mq totali, circa 15 mq dedicati alla somministrazione, 10 posti a sedere interni (con ritiro al banco) e tavolini all'esterno per 8

persone. Lo spazio è concepito come un vero corner street food, con uno stile moderno, cucina a vista, piastrelle rosse e bianche e un'atmosfera dinamica pensata per studenti, lavoratori e amanti della buona cucina veloce.

“Questo locale di viale Ippocrate è il nostro nuovo progetto pilota: vogliamo portarlo in altre città italiane e all'estero. È il futuro di Pasta Eat, che vogliamo continuare a gestire direttamente o in franchising, mantenendo sempre gli standard altissimi sui quali abbiamo costruito la nostra reputazione”, racconta Cenci.

L'offerta resta fedele alla filosofia del brand: pasta fresca artigianale, preparata ogni giorno nel laboratorio centralizzato in zona Prenestina, dove si producono oltre 600 kg di pasta quotidianamente. La materia prima è di alta qualità: farina Molino Casillo, guanciale di Norcia, pecorino romano, pomodoro pelato Strianese. I formati vanno dalla lunga alla corta, con opzioni all'uovo, integrali e ripiene.

Ogni piatto è calibrato nei minimi dettagli, dalla quantità di condimento inserito nel piatto attraverso appositi strumenti di erogazione, per garantire velocità, controllo dei costi e standardizzazione replicabile. In tre minuti prende vita un'ottima pasta espressa, cucinata al momento e servita in un contenitore pensato per il consumo in loco o take away.

I piatti più amati. Le classiche romane come carbonara, amatriciana, gricia – anche nelle versioni tartufate – e i ravioli. La porzione è generosa: 200 grammi di pasta di qualità, che in un ristorante costerebbero almeno 14/15 euro, ma qui da Pasta Eat vengono offerte a un prezzo contenuto, con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Nel menu: Tonnarelli alla Carbonara (anche con tartufo), Cacio e Pepe, Gricia; Caserecce integrali con pomodori secchi e stracciatella di bufala; Gnocchi o Fettuccine al ragù; Fettuccine con funghi e tartufo; Ravioli ripieni di ricotta e spinaci (in tre versioni: al pomodoro, al ragù, burro e salvia, cacio e pepe, o al pesto).

Pasta Eat a viale Ippocrate è aperto tutti i giorni, dalle ore 11,00 alle 22,00.

Una pasta che parla al mondo. Pasta Eat è nata nel 2017 con l'obiettivo di reinventare il modo di vivere la pasta italiana, rendendola street food di qualità. Il primo locale ha aperto in Corso Vittorio Emanuele II (nel 2018), il secondo in via della Mercede (nel 2024), e ora si guarda al futuro: Firenze, Milano e oltre. Pasta Eat non è un fenomeno social, ma un progetto serio, solido, strutturato. Non fa tendenza, fa qualità democratica.