

Puntarella, la tradizione a tavola in una romantica piazzetta di Trastevere

6 Marzo 2025



ROMA - Impossibile non lasciarsi avvolgere dal fascino di Trastevere, uno dei rioni più caratteristici di Roma che proprio per questo motivo viene preso d'assalto dai turisti.

Per chi è alla ricerca di un locale intimo e riservato in cui concedersi una piacevole pausa, Puntarella è il ristorante giusto a cui si arriva percorrendo via della Lungaretta, oltre viale di Trastevere, nella zona che rimane fuori dai percorsi più caotici.

Il ristorante sorge nella romantica e raccolta piazza del Drago, a pochi passi da piazza di Santa Maria in Trastevere, e fa parte del gruppo Oste per Caso, già noto per le sue attività di successo in centro come La Buvette e Dillà e le aperture trasteverine di Da Etta e Vanda.

Nell'aprile 2024, si è aggiunto anche Puntarella, di cui il gruppo ha rilevato l'attività riaprendo

a tutti gli effetti il locale, portando stile e qualità che caratterizzano gli altri indirizzi.

La sala interna e l'esterno per tutto l'anno



Puntarella accoglie gli ospiti all'interno di un ambiente accogliente e familiare, dove tutto è curato nei minimi dettagli ma senza eccessi. Semplicità è la parola d'ordine, seguita da cura e attenzione.

La sala principale, con le numerose bottiglie in mostra e diversi oggetti di arredo curiosi e originali, può ospitare circa 40 coperti, ma è il grazioso spazio esterno (riscaldato e coperto) a catturare lo sguardo di clienti e passanti: con altri 40 posti, è vivibile tutto l'anno e permette di cogliere appieno la bellezza di questa piazza, lontani dal caos del rione. Insomma, un luogo dalla duplice anima: qui in inverno si respira l'atmosfera e il gusto dei sapori di una vecchia taverna, mentre nella bella stagione sembra di stare in un ristorante di mare.

Inoltre, al piano interrato si trova una cantina che ospita tutte le importanti etichette di vino, prestando i suoi spazi anche per degustazioni ed eventi privati.

Un menu che cambia e tanti piatti del giorno



Giorgio Vitali

A guidare la cucina c'è lo chef **Giorgio Vitali**, affiancato da **Alessandra Petrella**, storica capo chef da oltre vent'anni del gruppo. Grazie alla grande esperienza e alla conoscenza delle materie prime dei due, arrivano a tavola piatti gustosi della tradizione con semplicità ed eleganza.

La cucina di Puntarella è aperta dalle 12 alle 23, senza pause, permettendo a tutti di mangiare nell'orario che desiderano senza distinzione di menu tra pranzo e cena.

La carta cambia più o meno tutti i mesi e può contare su diversi fuori menu giornalieri. Sebbene ci sia una prevalenza di piatti di pesce, non manca la tradizione romana né portate di carne né opzioni vegetariane e vegane, offrendo una proposta in grado di accontentare tutti ma senza lesinare sulla qualità.

Piatti di pesce ma anche tradizione romana

“Essere contemporanei per noi significa lavorare sulla tradizione anche se è più difficile e se vuol dire andare contro le facili mode del momento”, dicono da Puntarella e questo lo si ritrova in un menu che si fa apprezzare da tutti. Il pesce è proposto in ogni modo: dai crudi al ceviche, dal risotto alla pescatora alle pappardelle con l’astice, passando per zuppe di mare e pescato del giorno al forno o al sale. Una cucina mediterranea semplice, senza fronzoli che mette in risalto la materia prima e il gusto.

C’è spazio anche per la tradizione romana, con il carciofo alla giudia e le paste tipiche (la carbonara è uno dei piatti più richiesti), e per ricette golose come gli spaghetti con la cicoria e la bottarga e le polpette di vitella e mortadella in salsa e granella di pistacchio. Molto richiesti, specialmente in questa stagione, i risotti.

Divertente, poi, la sezione dedicata alle puntarelle (omaggio al nome del ristorante): vegetale laziale apprezzatissimo che, quando disponibile, viene servito in ogni variante, come le puntarelle in tempura e salsa alle alici oppure “strascinate” nello spaghetti con aglio, olio e peperoncino o ancora ripassate in padella.

Degni di nota anche i dolci che arrivano dal laboratorio di Da Etta che per Puntarella ha optato per una proposta semplice e tradizionale, come tutto il locale: in menu salame al cioccolato, millefoglie alle fragole e tiramisù, oltre al dolce del giorno.

Come negli altri indirizzi del gruppo Oste per Caso, anche qui la cantina ha un suo peso. Il capo sommelier **Gaetano Di Maria** ha realizzato una carta importante da circa 700 etichette, un viaggio attraverso le eccellenze vinicole nazionali e internazionali, alternando grandi nomi e realtà più piccole.