Virtù**Q**uotidiane

Romanè Arbanco, la nuova rosticceria di Stefano Callegari a Roma

7 Aprile 2025



ROMA – Dal mese di maggio nel cuore di Roma inaugurerà un nuovo locale di **Stefano Callegari**, pizzaiolo e cuoco creativo, noto al grande pubblico nazionale e internazionale per i suoi incredibili progetti di ristorazione. Sarà la volta, infatti, di Romanè Arbanco, in via Cipro, 71 nel quartiere Trionfale, poco distante dagli altri locali di proprietà Romanè e Romanè Armare, e anche in questo caso Callegari sarà affiancato dai suoi fedeli soci e amici **Perla** ed **Axel**.

Romanè Arbanco sarà un locale specializzato nella rosticceria, che andrà ad aggiungersi alla cucina tradizionale di carne di Romanè e a quella di pesce di Romanè Armare, per omaggiare le rosticcerie di quartiere molto in voga in Italia fino agli anni '90, che hanno rappresentato un tassello importante della storia della nostra gastronomia fin dai primi del '900.

Callegari ha così voluto rilevare l'eredità di questo fenomeno, un tempo diffuso capillarmente nelle città, conservandone tutte le caratteristiche, e rivolgendosi con la sua nuova attività

Virtù**Q**uotidiane

agli abitanti del quartiere, dove vivono famiglie da generazioni e nascono ogni giorno nuove realtà commerciali.

I piatti proposti saranno ancor più orientati verso la cucina di casa – si legge in una nota – e si potranno trovare supplì, polpette di bollito, crocchette, lasagne, parmigiana di melanzane, gnocchi, pomodori col riso, fettine panate, pollo coi peperoni, zighinì imperiale e seppie con i piselli, ma anche pollo alla diavola, polpette al sugo, salsicce e spuntature, involtini e frittate, insieme a una grande varietà di verdure.

Ogni giorno, inoltre, ci saranno sughi pronti da portar via, come all'amatriciana, ragù, coda alla vaccinara e tanti altri.

La ricetta di Stefano Callegari per il nuovo locale sarà sempre la stessa e ben consolidata: prodotti di altissima qualità e grande semplicità nelle preparazioni, con la formula "a peso" piuttosto che "a porzione" per permettere al cliente di scegliere la quantità che desidera, in base alle proprie abitudini alimentari.

Il locale avrà tavolini interni e all'esterno per pause veloci e saranno disponibili servizi di asporto e delivery.



Virtù**Q**uotidiane

