

Romeo sbarca a Milano: un angolo di Roma a due passi dall'Arco della Pace

11 Settembre 2025

di Redazione



MILANO – Da qualche tempo, la cucina romana è entrata sempre più nella vita dei milanesi. Sono diversi infatti gli indirizzi che negli ultimi anni si sono affacciati sulla piazza meneghina, arricchendo il panorama gastronomico con la tradizione e il gusto della Capitale.

Tra gli ingressi più recenti c'è Romeo, che dopo l'apertura di marzo a Testaccio, inaugura la sua sede a Milano il prossimo giovedì 18 settembre.

“Abbiamo deciso di aprire Romeo per celebrare la bellezza semplice e disarmante della cucina romana di ogni giorno – racconta **Massimo Scordino**, fondatore e anima del locale –

e se la scelta di Testaccio è stata di cuore., per Via Sarpi abbiamo voluto aprire in una zona curata ma al tempo stesso viva, piena di colore. La stessa atmosfera, rilassata e vivace che si trova nel nostro ristorante". Da Romeo, i piatti raccontano la storia e la tradizione di Roma, i sapori e gli odori della sua inimitabile cucina. Un menu che vuole essere un omaggio alla vera cucina romana, con la massima attenzione alla qualità delle materie prime, interamente realizzato in casa, dagli antipasti ai dolci, da gustare boccone dopo boccone.

Da Testaccio all'Arco della Pace

Insieme a Trastevere, Testaccio è il quartiere romano per eccellenza, il vero volto di questa meravigliosa città. Roma è piena di posti unici, vicoli e angoli incredibili che spesso nemmeno i romani conoscono davvero.

E Romeo punta proprio a questo, e nel nuovo indirizzo di Milano si può vivere e gustare quest'anima autentica: circa 150 coperti, ampio dehors, atmosfera informale con tovaglie a quadri bianchi e rossi e un tocco di ironia tutta romana.

Romeo è il posto perfetto per un pranzo di lavoro, una cena tra amici o una serata in famiglia, per condividere i sapori semplici e genuini di una volta. Il nuovo indirizzo meneghino, in via Pietro Moscati 13, è già operativo da agosto, ma l'inaugurazione ufficiale è fissata per giovedì 18 settembre alle 19,30: un'occasione speciale per brindare insieme all'arrivo di Romeo a Milano e immergersi in un'autentica esperienza romana.

La cucina di Romeo



Il menu è una vera e propria dedica alla cucina romana. Dagli antipasti ai primi fatti in casa, dai veri carciofi, alla giudia o alla romana, a secondi tipici come i saltimbocca alla romana o la coda alla vaccinara, dalla pizza sottile e croccante ai dolci, come le zoccollette fatte con impasto della pizza o la crostata ricotta e visciole.

Fra le tante proposte, non mancano veri e propri piatti identitari, come le polpette di bollito e il petto di vitella alla fornara. Piatti della tradizione che raccontano Roma.

Le materie prime sono selezionate con cura, dal Pecorino Romano Dop di Cibaria, ai salumi San Rocco, e il menu è accompagnato da una carta dei vini con focus sul Lazio – da Mottura a Castel De Paolis e Carpineti – oltre a una lista di referenze nazionali.

Da Romeo i tonnarelli sono preparati in casa ogni giorno. Come una volta, ma con quel tocco in più che li rende speciali. Belli, ruvidi, per accogliere i sughi classici: cacio e pepe, carbonara, gricia, amatriciana, ma anche sugo di coda alla vaccinara o alla ciociara. E giovedì, gnocchi, come tradizione comanda!

La pizza è un altro punto di forza di Romeo, omaggio anch'essa alla tradizione: sottile e al tempo stesso croccante, realizzata con una miscela di farine del Molino Mariani di Senigallia (Ancona) e cotta nel forno a legna.

La consulenza è affidata a **Daniele Di Grazia**, docente Pizzeria e Panificazione presso Gambero Rosso Academy e Chef Academy, mastro pizzaiolo da tre generazioni e uno dei nomi più influenti nel panorama della pizza gourmet alla pala. La carta delle tonde comprende le classiche, e alcune speciali come la "Cesare" con sfilacciato di pollo e patate o la "Alicetta" con il suo mix unico di filetti di alicia, stracciatella e crumble di olive taggiasche.