

“Sponda”, sull’Aniene un nuovo giardino per le sere d’estate

24 Giugno 2024

di Redazione



ROMA – Estate. Tempo di sole, di aperitivi al mare, o meglio, sulla riva del fiume. È quanto propongono **Giulio Dallari** e **Claudia Lesti**, proprietari di Sponda, la nuova insegna nata negli spazi di Deriva Aniene. Ed è proprio quel locale il punto di approdo di Giulio, che dopo anni di lavoro come art director, fino a ricoprire il ruolo di direttore creativo in diverse agenzie di eventi corporate della Capitale, entra nel mondo della ristorazione nel 2018 con l’apertura di Mini, un tapas & cocktail bar in zona Montesacro.

Dopo tre anni, a ridosso della pandemia, cede l’attività per unirsi al cognato **Marco Lesti**, nella gestione del locale in via Valsolda, per anni punto di riferimento nella zona. Dopo anni di collaborazione, Giulio rileva l’intera proprietà e nasce Sponda, con l’aiuto e il supporto di

Claudia, sua compagna, un passato da project manager nella comunicazione per eventi, e ora impegnata nella supervisione della parte creativa di Sponda con la collaborazione di Studio Food.

“L’idea del nome nasce dalle caratteristiche naturali dello spazio: un lungo dehors sulla riva del fiume Aniene. Ci piace pensare al nostro locale come un punto di ritrovo per il quartiere, un posto informale ed accogliente che possa accendere le serate estive, con un’offerta fresca e contemporanea, affiancando aperitivi e cene a un cartellone di eventi in grado di proporre sempre qualcosa di nuovo” racconta la coppia.

Il locale, aperto tutte le sere dall’ora dell’aperitivo, si contraddistingue per una linea beverage semplice ma di livello, una carta dei vini composta da piccole realtà emergenti che fanno un ottimo lavoro sia in vigna che in vinificazione, e una cocktail list che punta sui grandi classici della miscelazione, preparati con spirits di fascia alta e con diverse opzioni di scelta per i più appassionati; e ancora birre alla spina, craft beer, e una interessante varietà di distillati.

Lo stile è fresco e colorato, con arredi materici, sedute dai toni vivaci che richiamano subito la bella stagione e il relax, una gran quantità di piante mediterranee e tutta una serie di elementi che si integrano nel contesto naturale dell’ambiente circostante. Ad accompagnare la bevuta, un’offerta food studiata e curata da **Matteo Militello**, chef consulente che ha ideato un menu che rappresenta appieno l’anima del locale.

“Matteo ci è sembrato da subito la figura più adatta da coinvolgere, giovane ma con un importante bagaglio di esperienze, dal mercato di Piazza Epiro con Nonna Pia alla consulenza al Bar Sota, che lo rendevano la persona giusta per sviluppare un menu che spazia dagli smash burger alle chicche dello street food”.

Il menu, semplice, gustoso e cosmopolita, si apre con una selezione di gyoza con maiale, verdure e gamberi, per continuare tra smash burger classici, in cui spicca quello con cetriolini sott’aceto, salsa burger, cheddar, bacon, e diverse opzioni plant based. In carta anche pizzette, dalla marinara alla margherita, al crostino con i funghi, tacos con carpaccio di manzo, e una grande varietà di fritti, tra anelli di cipolla, sfilacci di pollo con mayo all’erba cipollina, cheddar corn nuggets con jalapeno, nachos e patatine fritte.