

Terrazza Giulietta, a Roma apre il nuovo ristorante dell'estate in stile Riviera Chic anni '50

16 Luglio 2026



ROMA – C'è un nuovo indirizzo destinato a far parlare dell'estate romana. Dal mese di luglio apre Terrazza Giulietta, il nuovo ristorante con cocktail bar sul rooftop del DOM Hotel, boutique hotel 5 stelle lusso di Via Giulia.

Il progetto nasce da un'idea di **Aldo Nascimbeni** e **Riccardo Sargeni**, già dietro all'ultimo grande successo de L'Oratorio Trastevere, con l'obiettivo di portare nel cuore del Rione Regola un luogo capace di raccontare un'immagine precisa dell'estate italiana: elegante ma rilassata, conviviale, profondamente romana.

Per tre mesi, fino a settembre, il roof garden del DOM Hotel si trasforma così in una terrazza-ristorante ispirata all'estetica Riviera Chic degli anni '50 e dei primi anni '60, tra cucina italiana, cocktail classici, musica d'epoca e atmosfere sospese sopra i tetti del centro storico.

Più che un semplice roof garden, Terrazza Giulietta nasce come un luogo immersivo pensato per evocare il fascino delle estati italiane dei “Favolosi Cinquanta”: un ambiente curato ma mai rigido, dove vivere una cena all’aperto, un aperitivo al tramonto o un cocktail dopo cena sotto il cielo di Roma.

La cucina

Al centro del progetto c’è soprattutto la cucina. Terrazza Giulietta nasce infatti prima di tutto come salotto-ristorante all’aperto da 60 coperti, attivo ogni sera dalle 18,30, con proposte costruite attorno a grandi classici italiani reinterpretati in chiave fresca, estiva e conviviale.

Il menu attraversa sapori immediatamente riconoscibili, valorizzando ingredienti italiani e preparazioni semplici ma curate. Tartare di manzo e pane carasau e focaccia romana, prosciutto crudo, composta di fichi e burrata per iniziare.

Tra i primi tonnarello cacio e pepe con gamberi rossi e lime e mezze maniche alla Nerano con zucchine fritte e provolone. E ancora tentacolo di polpo caramellato su crema di patate con timo e zest al limone e roastbeef di manzo con rughetta, pomodorini e balsamico invecchiato 25 anni.

A chiusura una selezione di dolci volutamente rassicuranti: panna cotta fatta in casa all’aroma di arancia e tiramisù.

L’aperitivo e il dopocena

Accanto alla cucina, Terrazza Giulietta sviluppa anche una proposta cocktail pensata per accompagnare naturalmente i diversi momenti della serata, dall’aperitivo al tramonto fino al dopocena.

La drink list segue la stessa filosofia del progetto: pochi cocktail costruiti bene, riconoscibili, eleganti.

Accanto ai grandi classici della miscelazione trovano spazio i signature di Terrazza Giulietta come il Vintage Negroni, il Tommy’s Twist, L’acquatini e il Daiquiri Passion, tutti pensati per mantenere un equilibrio tra gusto italiano contemporaneo e l’internazionalità.

Anche al Bar il tono resta coerente con l’identità della terrazza: sofisticato ma leggero, curato ma senza formalismi.

L'estetica Riviera Chic anni '50

L'identità di Terrazza Giulietta si costruisce anche attraverso un forte lavoro sull'immaginario estetico. La colonna sonora è affidata esclusivamente a musica italiana anni '50 e '60, lo staff con dress code in stile mariniera.

Tutto richiama il linguaggio artistico e pop di metà Novecento, con un'identità grafica anche nell'immagine coordinata che unisce fotografia e illustrazione ispirandosi alle opere di Andy Warhol e Robert Rauschenberg.

Insomma, un luogo capace di parlare sia al pubblico romano sia ai viaggiatori internazionali più attenti allo stile e all'esperienza autentica della città, lontano dalle dinamiche più turistiche e standardizzate del centro storico.