

Terrazze, giardini urbani e piazzette segrete: dove mangiare a Roma (e dintorni) ad agosto

25 Luglio 2025

di Redazione



ROMA – Agosto a Roma è meno deserto di quanto sembri. Con la città che rallenta, è il momento perfetto per vivere gli spazi aperti, godersi l’atmosfera rarefatta e scoprire quei locali che non vanno in vacanza.

Dai rooftop affacciati sui tetti alle piazzette segrete, dai giardini immersivi ai ristoranti con i piedi nella sabbia, ecco una mappa di indirizzi dove fermarsi, mangiare e rilassarsi, anche (e soprattutto) in piena estate. Tutti rigorosamente sempre aperti ad agosto, senza pause.

Roma vista dall'alto

Cominciamo in cima. Al centro della città, **Otivism Roof Bar** è un rifugio silenzioso sopra i tetti storici: colazioni lente al mattino, cocktail ispirati agli stati d'animo al tramonto e piatti leggeri da condividere, il tutto con vista sul Vittoriano.

Poco lontano, ai piedi del Gianicolo, **Terrazza Mirador** torna con la sua atmosfera balearica: cucina fusion tra Giappone e Mediterraneo, signature drink creativi e tramonti tra bouganville e palme, all'interno di Villa Agrippina Gran Meliá.

Giardini urbani, bistrot creativi e cocktail all'aperto

Nel cuore di Monte Mario, **Hotel Butterfly** è più di un ristorante: è un ecosistema in movimento tra arte, musica e cucina, con una proposta che spazia dalla pizza romana al kombucha tapas bar.

Sul Lungotevere, **Crunch** ha trovato la sua casa estiva da **Tagomago** unendo la pizzeria d'autore e lo spirito di Ibiza, tra tapas, cocktail balearici e dj set nel verde.

Non troppo distante, **Bauhaus** ha traslocato in questo periodo al **The Magick Bar**, per animare l'estate con cucina mediterranea creativa, salottini sul fiume e una drink list che guarda al mondo, tra pisco, tequila e sambuco.

In centro, l'aperitivo si fa rituale a **L'Oratorio Trastevere**, nuova apertura immersa nella Roma medievale, in una piazzetta intima tra vino naturale, giochi d'altri tempi e cocktail italiani dal twist contemporaneo.

Sempre in zona, nel giardino della storica dimora dei Doria Pamphilj, **Ripa Grande** è una piccola oasi la trattoria agricola di la-Oh, i cocktail di Bouquet, brunch nel verde e musica dal vivo.

Chi non chiude mai

Tra le mura di Roma, c'è chi non si ferma mai. È il caso di **Caligola Osteria Sincera**, a Prati, dove la cucina romana viene interpretata con ironia e precisione, tra chupa chups di lesso e ravioli di porchetta. La cucina è aperta no stop dalle 12 alle 23,30, tutti i giorni.

Pierluigi, in piazza de' Ricci, è da decenni una delle tavole di pesce più celebri di Roma. Una cucina elegante e diretta, crudi e tartare di altissima qualità, una cantina monumentale da

14.000 bottiglie e un servizio sartoriale.

Tra i locali sempre aperti ad agosto c'è anche **Clorofilla**, un bistrot contemporaneo a due passi da Campo de' Fiori, dove si incontrano comfort food, cocktail e contaminazioni internazionali in un'atmosfera giovane e rilassata. Stessa proprietà per **Rosina**, trattoria moderna con cucina "delle nonne d'Italia", ricette di casa da tutta la Penisola e un approccio sincero e conviviale, in un ambiente che mixa tradizione e ironia.

E per chi cerca un indirizzo aperto non solo ad agosto, ma proprio tutta la giornata, ecco **Da Etta**, nella romantica piazza in Piscinula, a Trastevere: osteria moderna, bar per ricche colazioni, grande carta dei vini e cocktail.

C'è poi **Nakai**, il ristorante in zona Vaticano dove lo chef Koji Nakai porta in tavola la sua personale visione della cucina giapponese, tra contaminazioni italiane, proposte originali – dai noodles di gricia al riso di coda alla vaccinara – e una sempre più curata selezione di sake.

Tra gli indirizzi in città che non vanno in vacanza ad agosto c'è anche **Baccio e i Gradini**, pizzeria all'Aventino che propone un impasto leggero, lievitazione lunga, topping stagionali e un'ampia selezione di fritti curati.

Sempre in zona, **Emilio Osteria di Mare**: cucina di pesce semplice ma precisa, crudi, primi piatti freschi e servizio attento.

Sul mare

E per chi vuole respirare brezza marina, basta spostarsi verso il litorale. A Fregene, **La Scialuppa da Salvatore** è un'istituzione: tavoli sulla sabbia, cucina pop di pesce, cocktail al tramonto e una carta vini da 200 etichette. A Maccarese, **Lo Scoglio** mantiene viva la tradizione della trattoria sul mare, tra crudi, grigliate, primi classici e atmosfera da stabilimento vintage. Sempre a Maccarese, **Santa Lucia** aggiunge una dimensione bucolica e slow, tra orti e gusto agricolo.

A Torvaianica, **266 La Barraca** mescola ospitalità familiare e cucina di mare con tocchi iberici: spigole al pil pil, mazzancolle al burro di crostacei e una spiaggia privata per godersi anche il post pranzo.

A Fiumicino, infine, **Follis** abbina cucina creativa e cocktail sartoriali: un locale affacciato sul porto, dove la tecnica incontra il pescato locale in piatti che sorprendono, e che per l'estate

2025 può godere di ben 90 nuovi coperti all'aperto, tra veranda e dehors.

Tutti i locali citati sono aperti per tutto agosto, senza pause, offrendo esperienze diverse ma accomunate dalla qualità e dall'attenzione all'accoglienza.