

Un ex pugile e la sua storica osteria di mare: riapre Porto Fish & Chips a Roma

9 Giugno 2026

di Redazione



ROMA – Dopo un periodo di chiusura, Porto Fish & Chips torna ufficialmente a Roma. Lo storico indirizzo creato da **Davide Buccioni** — imprenditore, ex pugile e oggi tra i manager più noti del pugilato italiano — si è trasferito e a maggio 2026 ha riaperto in via Emilio Faà di Bruno n.63, in Prati, riportando in città quella che negli anni era diventata una vera e propria “osteria portuale”: un luogo informale, identitario e profondamente legato a una cucina di mare popolare, generosa e immediata.

La nuova apertura rappresenta la naturale evoluzione dello storico Porto nato quindici anni fa in via Crescenzio, sempre in Pratu, dove il locale aveva costruito un seguito trasversale arrivando a servire fino a 600 coperti al giorno tra pranzo e cena.

Oggi Porto Fish & Chips riparte mantenendo intatto il proprio linguaggio, riportando in una nuova casa le ricette, l'atmosfera e l'identità che ne avevano decretato il successo.

“Non volevo fare una riapertura costruita a tavolino – racconta Davide Buccioni -. Le cucine devono conoscersi, la sala deve trovare i propri ritmi. Preferisco il rodaggio vero alle grandi inaugurazioni da copertina. Porto è sempre stato questo: sostanza, ritmo, contatto diretto con le persone”.

Ed è proprio il rapporto umano uno degli elementi centrali del progetto. Buccioni, volto storico del locale già nella precedente esperienza, continua a vivere il ristorante da padrone di casa, muovendosi tra tavoli, cucina e clienti con la stessa energia diretta che ha caratterizzato la sua carriera nel pugilato. Prima atleta e poi manager di alcuni dei nomi più importanti della boxe italiana contemporanea, Buccioni racconta che l'idea originaria di Porto nasce anni fa osservando un piccolo ristorante sul porto di Marsiglia durante un viaggio legato proprio agli incontri di boxe. Da quell'immagine prende forma il desiderio di creare a Roma un luogo capace di restituire la stessa atmosfera: rumorosa, conviviale, autentica, lontana dalla cucina di mare più costruita o patinata.

Il nuovo Porto Fish & Chips mantiene infatti una forte identità estetica e narrativa. Gli interni si allontanano volutamente dall'immaginario classico del ristorante di pesce elegante e minimalista: niente richiami marini da cartolina, ma un ambiente che guarda piuttosto ai vecchi porti mediterranei. Tavoli in legno, tovagliette informali, oggetti vintage originali provenienti dal mondo portuale, corde nautiche, ancore, quadri di pescherecci e materiali vissuti costruiscono uno spazio volutamente autentico, dove il mare viene raccontato attraverso la dimensione popolare e lavorativa del porto più che attraverso quella turistica.

Il locale dispone di circa 80 coperti complessivi, suddivisi tra la sala interna e una grande veranda esterna immersa tra piante esotiche, pensata per vivere il ristorante anche durante la stagione estiva.

La cucina

La proposta gastronomica riprende molte delle ricette storiche che hanno accompagnato Porto nei suoi primi dodici anni di attività, costruendo un menu che mette al centro fritti, pesce fresco e reinterpretazioni marinare della tradizione romana.

Il simbolo del locale resta il celebre Fish & Chips: un grande trancio di merluzzo fritto in una pastella croccante preparata con una ricetta proprietaria, servito con chips di patate e salsa agrodolce fatta in casa. Un piatto diventato negli anni la firma assoluta del progetto e che

continua a rappresentarne il cuore identitario.

Attorno a questo ruotano cartocci di fritto misto, calamari e gamberi, alici fritte con paprika e lime, moscardini croccanti con zucchine alla scapece e aceto balsamico e “Romanità”, una preparazione che unisce calamari, alici, carciofi e salvia frita in omaggio alle vecchie ricette popolari romane. La sezione dei primi lavora invece su una contaminazione continua tra cucina romana e mare. Tra i piatti simbolo compaiono la Cacio e Pepe di Mare con gamberetti marinati al lime, la Carbonara del Porto con pesce spada, tonno, salmone e zucchine, il Paccheri cozze e pecorino e il Risotto alla crema di scampi, omaggio ai grandi classici della ristorazione italiana anni ‘80 e ‘90.

I secondi mantengono lo stesso approccio conviviale e diretto: dalla Parmigiana di Mare con pesce spada e menta ai Saltimbocca di orata, fino al filetto di salmone agli agrumi. Accanto alla cucina trovano spazio anche pinza, fish burger e una proposta aperitivo costruita attorno ai fritti di mare e alla cocktail list del bar.