

Un mercatino vintage e i tavoli sociali nel nuovo locale romano Cocta Risto Social Club

11 Dicembre 2025

di Redazione



ROMA – Da poche settimane nel quartiere romano di Pietralata, che sta vivendo un’evoluzione attraverso la riqualificazione con proposte di qualità, è arrivata una nuova insegna che si sta distinguendo per la sua vena giovanile che guarda alla sperimentazione.

Cocta Risto Social Club è un progetto frutto delle conoscenze di **Jacopo De Sanctis**, giovane imprenditore romano che ha voluto legare i suoi gusti ad un bagaglio gastronomico acquisito nei suoi viaggi. Idee che si sposano a pieno con quelle del giovane chef Stefano Garonna, reduce da varie esperienze in cucine di prestigio.

Cocta non è solo un semplice ristorante, ma un luogo che vuole mettere in luce la creatività giovanile sotto ogni sua forma. Non a caso, infatti, il progetto è nato attraverso un finanziamento ottenuto dalla Regione Lazio e dalla Comunità Europea per lo “sviluppo dell’imprenditoria giovanile under 36”.

A Jacopo piace definire Cocta come una “super osteria”, un termine divertente che vuole ridisegnare il concetto di osteria, in maniera giovane, coraggiosa e senza preconcetti.

I tavoli sociali

Situato nel quartiere di Pietralata, in Via del Casale Rocchi n.6 a poca distanza da diversi quartieri centrali, Cocta Risto Social Club si sviluppa su un ampio salone principale che conta circa 60 coperti.

La sala si caratterizza per i suoi colori chiari e decisi che rendono l’atmosfera informale, ma elegante e conviviale, attraverso un arredamento minimal e industrial che ben si lega a corredi moderni.

Molto ampio è anche lo spazio della terrazza esterna che ospita ulteriori 40 sedute, con possibilità di ampliamento nel periodo della bella stagione, prestandosi anche per eventi privati o aziendali.

A saltare all’occhio non appena entrati è l’ampio e suggestivo banco bar, fulcro della proposta mixology condivisa tra il barman Valerio Bonifaci e Jacopo, per offrire accostamenti virtuosi con i piatti proposti.

I veri protagonisti, fulcro del progetto, sono i due social table che possono ospitare dalle 4 alle 8 persone ciascuno, dando la possibilità all’ospite di usufruire di diversi punti di cottura differenti, provenienti da culture internazionali, in certi casi anche tra loro lontane. In fase di prenotazione il cliente sceglie una delle cotture disponibili tra la piastra refrattaria (per crostacei o cibi scottati), lo yakiniku (per carni e verdure), la fonduta (per il formaggio), lo shabushabu, l’hotpot e la raclette(versatile con diversi prodotti).

Ogni tipologia di cottura ha funzioni differenti che variano anche in base alla tipologia di prodotto che l’ospite sceglie dal frigo a vista o dal menu dedicato appositamente per i social table. L’obiettivo è quello di puntare ad un servizio conviviale e divertente che possa legare il buon cibo alla condivisione.

Lo chef e la sua idea di cucina

Lo chef **Stefano Garonna**, romano e classe 1993, muove i primi passi in cucina fin da molto giovane. Dopo essersi diplomato all'istituto alberghiero e aver maturato esperienze di spessore insieme a chef del calibro di **Giulio Terrinoni** e **Daniele Lippi**, nell'ultimo periodo, prima di sposare il progetto Cocta, ha collaborato con l'estroso chef colombiano Roy Caceres al ristorante Orma*.

La sua idea di cucina è basata sulle sue radici, ma strizza l'occhio ad un'avanguardia frutto di una meticolosa ricerca, condivisa anche col titolare Jacopo, che pur non essendo cuoco, padroneggia il gusto attraverso un palato fine che ben supporta le idee dello chef. Ad accompagnare Stefano, c'è il sous chef **Lorenzo Maresca**, anche lui proveniente da cucine di alto profilo come Villa Crespi*** e Piazzetta Milù**.

La sua avanguardia non si limita alle parole ma si sposa a pieno con le moderne attrezzature che ogni giorno lo accompagnano nelle sue idee; dai frigoriferi "dry aged", che gli permettono di esaltare al meglio le carni e i pesci selezionati, dai quali produce anche interessanti salumi di mare, alla serra verticale "Horto4", realizzata dalla start up bresciana Tomato+, utilizzata per colture idroponiche che coinvolgono prodotti come pak-choi, coriandolo, basilico, limone, timo, cannella, senape rossa, senape nera, senape bianca, barbabietola, utilizzati sia come decorazione che come insaporitore naturale.

I piatti e le proposte cocktail

I piatti proposti semplificano al meglio il mix di culture e tecniche che piace cavalcare allo chef Garonna. La sua cucina non vuole cadere in definizioni rigide e sposa una consapevolezza nelle filiere corte dei piccoli agricoltori dai quali si riforniscono, creando una rotazione dei piatti e un'etica circolare scandita dalle stagioni.

Per iniziare, il Tiradito di ricciola, un carpaccio di ricciola marinato con lime e limone, leche di tigre al Kiwy, cipolla rossa in agrodolce, jalapeno verde e olio al prezzemolo, rappresenta a pieno ciò ha appreso nella sua ultima esperienza, rendendola propria con l'utilizzo di un prodotto di stagionale come il kiwi. Il Katsu-Sando realizzato con lo Shokupan, un pane al latte fatto in casa, servito in due versioni una con maiale e l'altra con melanzana in doppia frittura, Mayo Lime e chutney di prugne.

Tra i primi, le Mezze lune di pasta fresca con ripieno di zucca hokkaido, servite con pancetta e nocciole tostate e pickle di zucca. Tra i secondi, Pancia di maiale CBT, Pak choi alla brace e chutney di mela o Galletto alla Lucia (la nonna dello Chef) in doppia cottura con salsa alla

cacciatora e cicoriette, rappresentano l'essenzialità di un prodotto quando viene rispettato e ben trattato. Ultima new entry in carta la versione dello chef della sua "Amatriciana?", riportata appositamente con il punto interrogativo che sta a significare l'apporto di varianti interessanti.

Da Cocta Risto Social Club la proposta beverage fa parte integrante dell'esperienza: dalle birre artigianali alla spina, ai vini naturali che Jacopo seleziona periodicamente, includendo etichette prevalentemente laziali, ma che sconfinano anche in altre regioni, oltre a vini internazionali. Molta attenzione viene posta anche nel cocktail bar, in continua evoluzione, tra grandi classici e ricette originali che accompagnano i Cocta Bites dello chef, ideali per un aperitivo originale con un'anima street.

Ogni domenica dalle ore 12 alle ore 15 le proposte dello chef vengono declinate in un brunch domenicale con piatti e proposte beverage pensate ad hoc dal Barman. Eggs Benedict, Croque Monsieur, Avocado toast, Pancakes e Waffles sia salati che dolci da farcire a piacimento.

Il vintage corner

Un'altra chicca che distingue la visione di Cocta Risto Social Club da tutte le altre è il vintage corner presente in sala. Un'idea nata dalla passione di **Claudia Urbano**, la campagna di Jacopo, ovvero quella del mondo della moda.

Dopo essersi diplomata allo IED, diventa una fashion designer "atipica", non essendo attratta lavorativamente dai grandi brand. Cerca così di inseguire una moda fatta di unicità, qualità, recupero, storie e incontri. Idee che l'hanno portata ad aprire "Friperie", un e-commerce di abbigliamento second hand e upcycling, dove oltre a ricercare, recupera capi modificandoli e personalizzandoli, dando loro una nuova vita.

Un pensiero che si sposa a pieno con l'idea di cucina di Cocta Risto Social Club che hanno pensato potesse essere un luogo ideale per esporre i pezzi della collezione. Non è una scelta solo estetica, ma è un modo di comunicare un messaggio attraverso un intreccio di esperienze, che così come le differenti cotture del social table, possono risultare lontane, ma ben si sposano tra loro.