

Vietnom raddoppia a Roma: street food vietnamita autentico al Mercato Trionfale

5 Giugno 2026



ROMA – Dopo il successo del primo indirizzo al Mercato Nomentano, VIỆTNÒM apre una nuova sede a Roma, al Mercato Trionfale. Il format di street food vietnamita fondato da Gabriele Raimondi si presenta in uno spazio più ampio, pensato per accogliere clienti desiderosi di sedersi e vivere appieno l’esperienza gastronomica.

Il nuovo locale si sviluppa su due box uniti: uno ospita il laboratorio e l’altro l’area consumazione, con circa 14-18 posti a sedere, oltre a un angolo dedicato alla vendita di prodotti tipici vietnamiti e bevande selezionate. Il design richiama quello del locale originario, con legno, bambù, lanterne dipinte a mano e una palette di colori caldi tra beige, verde e blu navy, ricreando l’atmosfera dei mercati di Hanoi in chiave contemporanea.

Il cuore di VIỆTNÒM resta la cucina: piatti freschi, leggeri, aromatici e fedeli alla tradizione

vietnamita. Tra le proposte principali figurano i Banh Mi, panini in semi-baguette con proteine e verdure in aceto; il Pho, zuppa tipica con tagliatelle di riso; i Goi Cuon, involtini freschi; il Còm Chien, riso saltato con salsa al tamarindo; e il Gà Cà Ri, pollo al curry vietnamita con latte di cocco e lemongrass.

Il nuovo spazio consente di proporre con continuità piatti speciali diventati signature: il Banh Xeo, crepe di riso ripiena di gamberi e maiale con lattuga ed erbe fresche; i Bun, spaghetti di riso freddi con gamberi o pollo e verdure marinate; i Banh Cuon, ravioli di carta di riso al vapore ripieni di funghi e maiale. Il menu offre inoltre opzioni vegetariane, vegane e senza glutine, per una cucina equilibrata e accessibile a tutti.

Verdure, carne e pesce vengono selezionati quotidianamente nei mercati rionali, garantendo freschezza, qualità e sostenibilità. La proposta beverage include birre vietnamite difficili da reperire in Italia, birre artigianali Rebels Beer ispirate al Sud-Est asiatico, latte di cocco fresco e bevande fermentate come la kombucha.

Gabriele Raimondi, fondatore e chef, dichiara: “Abbiamo deciso di aprire un secondo punto vendita per rispondere alle richieste dei clienti e portare la vera cucina di strada vietnamita a Roma, con qualità e immediatezza. Il nuovo locale ci permette di ampliare il menu, offrire posti a sedere e ricreare l’atmosfera dei mercati vietnamiti in chiave contemporanea”.

La chef vietnamita **Huong Dao Thi Thu** garantisce l’autenticità delle ricette, soprattutto del nord del Vietnam, tra Hanoi e Nam Dinh, consolidando il legame tra il format e la tradizione gastronomica del Paese.

Con questa apertura, Viet Nom al Mercato Trionfale si consolida riferimento per lo street food vietnamita a Roma, confermando una traiettoria di crescita che unisce autenticità, qualità e identità culturale, pronta a conquistare il pubblico romano questa primavera.