



Ristorante Belloverde: a Roma il bistrot nel vivaio tra comfort food e natura

Un'ex serra si trasforma in un'oasi gastronomica immersa nel verde: fiori, alberi e cucina si intrecciano in questo nuovo capitolo della ristorazione romana nel quartiere Vigne Nuove

“Piantare” ristoranti nei vivai è la nuova vita del verde in città.

Non è solo una moda, ma una risposta concreta al bisogno di rallentare, respirare, riconnettersi alla natura anche in contesti metropolitani. I **ristoranti nelle serre** – tra piante ornamentali ed erbe aromatiche – stanno diventando infatti veri e propri rifugi gastronomici urbani.

Luoghi dove il verde non è semplice decoro, ma contenuto e ispirazione. Una nuova frontiera del *dining esperienziale* che mette in dialogo gastronomia e natura, piatti e stagioni. In questo senso, **Roma** si sta muovendo con intelligenza, attuando progetti di una ristorazione sostenibile e sensoriale come punto di partenza di una rivoluzione green.

Tra questi, uno dei più riusciti è senza dubbio il ristorante **Belloverde** a Roma nord. Un bistrot incastonato in un bellissimo vivaio, divenuto in breve tempo un vero e proprio giardino dei sapori.

La storia di un sogno che germoglia tra le serre

C'è una forza gentile che muove le cose belle: la passione. Quella che ha portato **Dario Montano**, giardiniere e arboricoltore di professione, a trasformare un angolo verde della zona in un ristorante che è insieme progetto familiare e dichiarazione d'intenti.

Il risto-bistrot **Belloverde** nasce nella primavera del 2024 da un'idea semplice: coniugare l'amore per le piante e quello per la buona cucina. Con il sostegno della moglie **Giulia** e della figlia **Sofia**, studentessa di Economia e presenza attiva nel locale, **Dario Montano** ha saputo creare un luogo che profuma di casa ma parla un linguaggio gastronomico consapevole e moderno.

La location scelta non è casuale: il **D'Antoni Garden**, l'ex vivaio storico del quartiere **Vigne Nuove**, si è così trasformato in uno spazio dove la natura non fosse solo cornice, ma protagonista assoluta dell'esperienza culinaria.

Al fianco di Dario anche il F&B Manager **Ivan Cinquegrana**, piemontese doc, con un passato da secondo maître a Villa Crespi. Un duo affiatato che ha saputo fare dell'ospitalità un punto fermo del locale.



Tra alberi e fiori, Belloverde è bistrot, pizzeria e bar nel quartiere romano di Vigne Nuove (Foto © Diego Montano).

Il vivaio come cucina e relax nel verde urbano

Oltre mille metri quadri distribuiti tra spazi interni ed esterni dove accomodarsi tra fiori, piante e alberi da frutto. Ogni angolo del ristorante, dal dehors in stile inglese alla **sala con vista vivaio**, sembra suggerire che la cucina, qui, cresce come le piante: con attenzione, tempo e stagionalità.

La sensazione è quella di un“*escape dining*”, una fuga temporanea dalla città senza lasciarla davvero, dove **fare colazione** con una fetta di torta e una tazza di tè, **fermarsi per pranzo** tra le piante grasse, o brindare alla sera sotto gli ulivi in vaso.

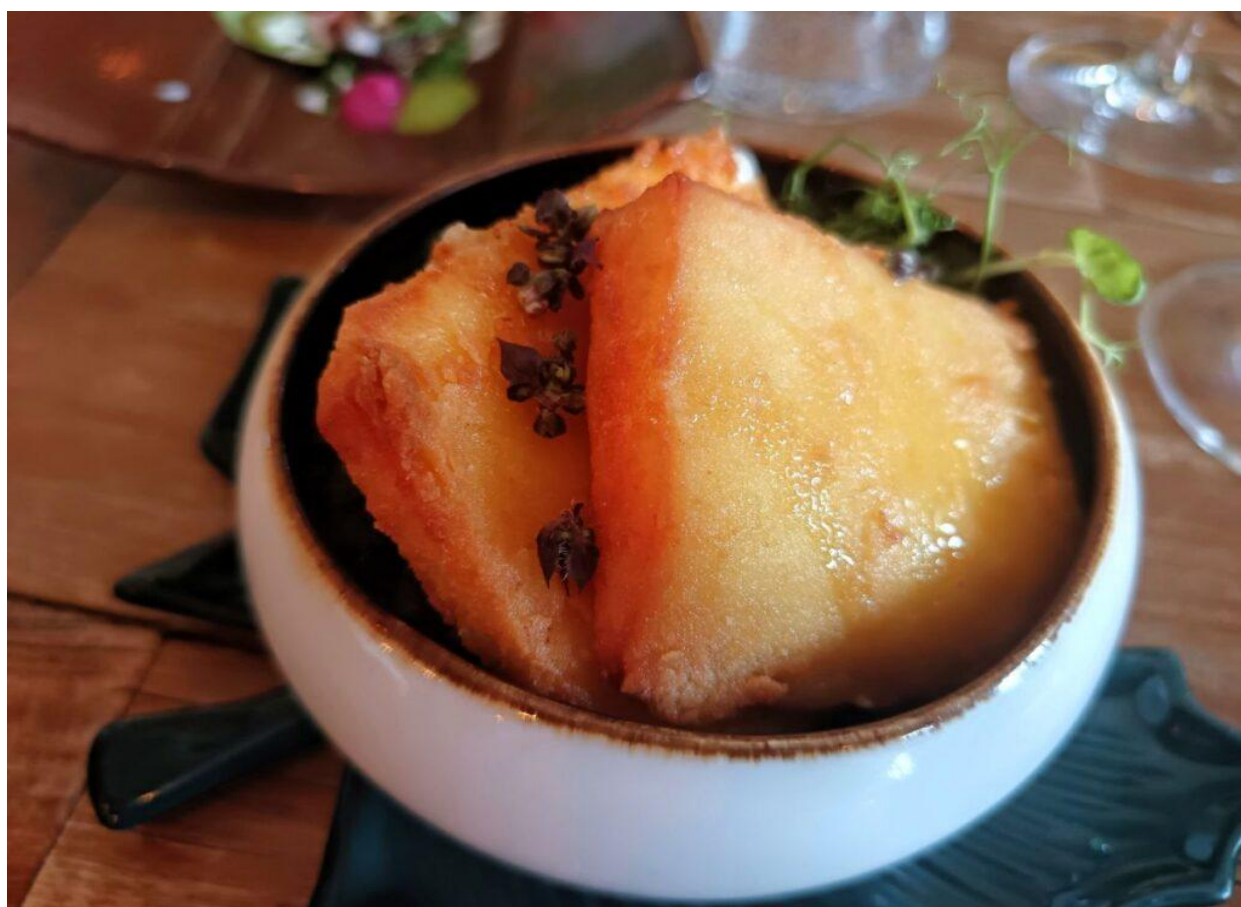
Un’offerta che non ha bisogno di effetti speciali per raccontare la sua cucina sincera, colorata, con piatti pensati per essere condivisi e grande attenzione alla freschezza e alla sostenibilità.

Belloverde: comfort food con anima contemporanea

Il menu, che cambia seguendo il ritmo delle stagioni, include **opzioni vegane e gluten-free**, abbracciando una “*cucina pop romana*” servita su vanghe e tegole di ceramica artigianale: piatti della tradizione rimodernizzati in lettura gourmet, insomma, dove la golosità rimane sempre il filo conduttore.

Tra gli antipasti, il *Gran Baule Conviviale* invita alla condivisione: una box di legno che, come un cofanetto del tesoro, rivela una selezione curata di salumi e formaggi locali, insieme a bocconcini di gnocco fritto, serviti in un elegante cassetto laterale.

La *Caciotta frita*, panata nella semola e accompagnata da cicoria pastellata e miele all’aglio, rappresenta l’equilibrio perfetto tra tradizione laziale e innovazione tecnica. Per gli amanti del mare, invece, il *Polpo fritto* si presenta come un trionfo di consistenze: il tentacolo con panatura al panko e le tre salse al prezzemolo, al basilico e il cremoso al formaggio si uniscono alla delicatezza dei fiori edibili che completano il piatto.



Caciotta romana frita e accompagnata da cicoria e miele all'aglio (Foto © Malinda Sassu).

Primi e secondi piatti tra tradizione e novità

La tradizione della pasta fresca è il cavallo di battaglia della cucina: dai *Tonnarelli al pistacchio* con cremoso di stracciatella e speck croccante ai *Pici cacio e pepe al lime* con tartare di gamberi, una dichiarazione d'amore verso Roma e il suo litorale.



Tra le proposte, i Tonnarelli al pistacchio con cremoso di stracciatella e speck croccante (Foto © Malinda Sassu).

Tra i secondi, invece, il *Duo Cubik* rappresenta forse l'esempio più eloquente dello chef **Emanuele Paladini**: cubi di parmigiana di melanzane in doppia frittura, serviti su un letto di cremoso al pecorino, salsa di pomodoro semplice e maionese al basilico.

Per chi ama la leggerezza, le *Insalatone* proposte vanno dal poke mediterraneo ad un'invitante ed estiva *Fichi e prosciutto*, dove ricotta e misticanza si alternano a melograno e croccante di prosciutto San Daniele.

Il pescato del giorno e le carni completano l'offerta che celebra la biodiversità del territorio,

attraverso materie prime accuratamente selezionate da fornitori locali.

L'arte dolciaria e la pizza romana a lunga lievitazione

Il bancone dei dolci di **Belloverde** è uno spettacolo che innamora prima gli occhi e poi il palato, con una selezione che profuma di casa, preparata fresca ogni mattina.

Dalla *torta al pistacchio e mandorle con gelee di lampone* alla *cheesecake ai frutti di bosco* su base di cacao, che trasforma un dolce internazionale in un'esperienza italiana, fino alla golosa *tortina della nonna*, il trionfo della tradizione toscana reinterpretata con maestria.



Tortina della nonna, preparata a mano come tutti i dolci (Foto © Malinda Sassu).

L'angolo pizzeria merita un discorso a parte. Qui, la **pizza romana** rispetta i canoni della tradizione capitolina, bassa e croccante, con l'impasto con **lievito madre e lievitato per oltre 24 ore**. Anche i **calzoni** hanno voce in capitolo, così come i **fritti** rigorosamente artigianali: dai supplì (in versione classica o all'Amatriciana) alle alici croccanti, passando per le *Pulled pork bites* e il *Regolo di baccalà*, impanato e fritto secondo la miglior tradizione romana.



Il bellissimo cocktail bar del Ristorante Belloverde (Foto © Diego Montano).

L'angolo verde anche per l'aperitivo o il dopocena

L'angolo **cocktail** del Belloverde è tutto dedicato nella sala dove trionfa il bellissimo bancone bar, sormontato da una scenografica bottigliera: accanto ai grandi classici, la carta dei Gin offre un'esperienza personalizzata dove ogni cliente può scegliere l'abbinamento perfetto tra distillato e tonica.

Cocktail miscelati con cura, pensati per accompagnare piatti e momenti. L'**aperitivo** o il **dopo cena** qui ha un senso tutto loro, specie quando lo si consumano sotto una pergola di vite o

accanto a una fila di rosmarini in vaso.

Un capitolo che si somma all'offerta *all day long*, rivelatasi vincente: un successo immediato che ha già portato **Dario Montano** a pianificare una nuova apertura nel quartiere di **Centocelle**, segno di come questa particolarissima formula green abbia saputo conquistare sin da subito il cuore dei romani.

RISTORANTE BELLOVERDE

Via delle Vigne Nuove 250 – Roma

www.belloverde.it

Data di creazione

04/08/2025

Autore

malinda-sassu