



Terrazza Bernini: Il Vizio conquista l'estate romana con sushi d'autore e aperitivi al tramonto

Un rooftop esclusivo sospeso su Piazza Barberini si trasforma in un'esperienza gastronomica completa, tra alta gastronomia e dj set sotto le stelle

A **Roma** l'estate è un linguaggio fatto di terrazze e scorci inaspettati, svelando angoli di bellezza che solo la luce dorata del tramonto sa rendere eterni. In questo dialogo silenzioso tra storia e contemporaneità, la città si racconta attraverso i suoi **rooftop**, con scenari che restano impressi nella memoria.

Ed è proprio da una prospettiva inedita, quella dell'ottavo piano dell'elegante **Hotel Sina Bernini Bristol**, che la **Terrazza Bernini** si trasforma in un palcoscenico d'eccezione. Dalla maestosa **Fontana del Tritone** ai tetti dorati del centro storico: un affaccio privilegiato che segna l'inizio di quel mondo dorato della dolce vita di **Via Veneto**, proprio all'angolo di una delle piazze più iconiche della Capitale.

Un progetto voluto dal ristorante **Il Vizio**, che rinnova il suo concept e si trasforma in una vera e propria destinazione enogastronomica *open air*, pronta ad accompagnare turisti e residenti nella magia dell'estate romana.



Sospesa su Piazza Barberini, la Terrazza Bernini by Il Vizio è tra i rooftop più belli di Roma (Foto © Ufficio stampa).

L'arte dell'ospitalità dalla colazione al dopocena

La **Terrazza Bernini** a **Roma** non conosce pause, dalle prime ore del mattino fino a tarda sera.

Ogni momento della giornata trova qui la sua dimensione ideale: colazioni con vista che trasformano il risveglio in un rito di bellezza, pranzi leggeri tra cielo e monumenti, aperitivi al tramonto, cene stellate e notti accompagnate da drink d'autore.

Ma è con l'arrivo del giovedì, venerdì e sabato che svela la sua anima più vibrante. Una *line-up musicale* accuratamente selezionata, pensata per chi vuole abbandonarsi a un viaggio che accende le luci di **Roma** e le fonde con il ritmo dell'estate.

Ai cocktail ci pensa la bartender **Valeria Tumolo**, con miscele che raccontano tanto quanto un piatto, e che completano l'esperienza multisensoriale de **Il Vizio**.

Quando il gusto incontra l'Oriente e il Mediterraneo

A firmare invece la proposta culinaria è il resident chef **Nagano Tetsuo**, interprete raffinato di una cucina nipponica, supportato da **Tommaso Olivetti**, giovane chef con la passione per l'estetica e l'equilibrio del gusto.

La selezione di crudo, rigorosamente selezionato, parte dal pescato locale, iniziando con ostriche e crostacei. I **sashimi** celebrano la stagionalità con tagli di *tonno akami* e *toro*, la cui intensità si alterna alla delicatezza di ricciola, spigola e salmone.

Tra le tartare e i carpacci, spicca quello al *tonno rosso e puntarelle con colatura e maionese di alici*, un omaggio croccante alla romanità, che dimostra come la creatività dello chef sappia rendere omaggio alla tradizione locale senza mai tradire l'essenza giapponese.



Gunkan di wagyu, astice e caviale, tra le proposte del ristorante (Foto © Malinda Sassu).

Sushi d'autore per piccoli capolavori di equilibrio

Tanto eleganti, quanto sorprendenti, i **Gunkan** e i **Nigiri** nelle varianti “classic” e “cross-over”: intensi ed evocativi, come quello con *Wagyu A4* – la carne giapponese più pregiata e magra – *astice e caviale*, o quello più fantasioso con purè di patate viola e tartufo, in un abbraccio di sapori inaspettati.

Delicato e pungente il *Nigiri di ricciola con arancia, salsa tamamiso e kizami wasabi*, dalle note fermentate e agrumate in perfetto equilibrio.

Tra gli **Uramaki** spicca il **Kinsei**, emblema di tecnica e fantasia: *mazzancolla in tempura, avocado, fiori di zucca, tartare di gamberi rossi di Mazara, olio al timo, sale affumicato e salsa allo yuzu*. Un piatto che racconta il Mediterraneo attraverso gli occhi dell'Estremo Oriente.

Le altre proposte gastronomiche tra intensità e precisione

Il menu di cucina non fa da spalla, ma gioca da protagonista con i *Tortelli di Wagyu, porro, patate e salsa sukiyaki*, in equilibrio tra la pregiata carne giapponese e la morbidezza della pasta fresca italiana.

La *Lasagnetta con ragù di manzo*, servita chiusa come un piccolo scrigno, è invece un omaggio alla tradizione italiana reinterpretata con eleganza contemporanea mentre, tra i secondi, il *Black Cod alla saikyo*, valorizza il miglior pesce bianco del mondo con una nota vegetale di pak choi e zenzero.

In sala, come in terrazza, il servizio è impeccabile, guidato con eleganza e rigore dal general manager e sommelier **Leonardo Callipo**, autore anche della curata carta dei vini, con ampio spazio a etichette italiane e Champagne.



Lo chef giapponese Nagano Tetsuo raffinato interprete della cucina (Foto Ufficio stampa).

Il Vizio: una storia di contaminazioni e visione

Nato grazie alla visione pionieristica della società **Sirma** di **Franco Masilla** e dei suoi figli **Federico** e **Alessandro**, il percorso del brand **Il Vizio** affonda le sue radici a Perugia. Un concept rivoluzionario che ha saputo far convivere l'autenticità giapponese con il gusto italiano, guidato dall'esperienza dello chef [Marco Gargaglia](#), profondo conoscitore della cultura nipponica.

Il salto di qualità avviene nel 2021 con l'apertura milanese presso l'**Hotel Sina De La Ville** (ne abbiamo parlato [qui](#)) consolidando poi la presenza nella Capitale nel 2022.

La collaborazione con la **famiglia Bocca**, proprietaria del gruppo **Sina Hotels**, rafforza quindi una mission chiara per la famiglia **Masilla**: portare una ristorazione di eccellenza in realtà alberghiere di prestigio, spaziando dalla cucina italiana a quella giapponese, con proposte di altissimo livello.

Una scelta che non è passata inosservata: i **Tre Mappamondi** e le **Tre Bacchette** del **Gambero Rosso**, per la migliore cucina etnica e sushi d'Italia, rappresentano il riconoscimento di un lavoro costante e un indirizzo imprescindibile per chi cerca una cucina etnica d'eccellenza a Roma, Milano e Perugia.

IL VIZIO ROMA E TERRAZZA BERNINI

Piazza Barberioni, 23 – Roma

www.superbexperience.com

Data di creazione

12/07/2025

Autore

malinda-sassu