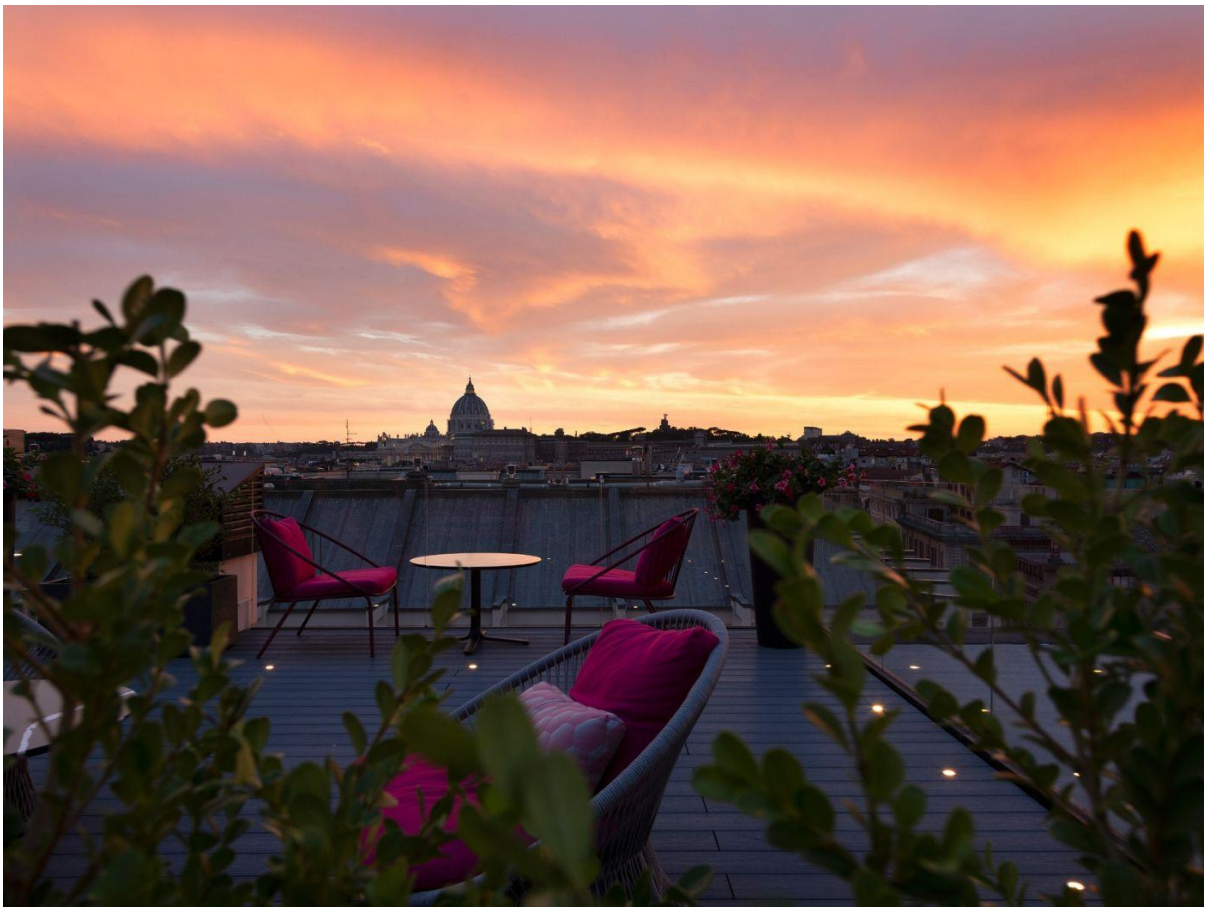

Ozio Restaurant: alta cucina e panorami d’autore nel cielo di Roma

Gusto ed eleganza si incontrano nel rooftop dell’Hotel Orazio Palace, tra i tetti del quartiere Prati: un rifugio gourmet dalla colazione al dopocena, che unisce cibo, lifestyle e un affaccio privilegiato sulla bellezza della Capitale

La **ristorazione romana** ha sempre saputo reinventarsi, esplorando nuove formule che valorizzino il patrimonio culinario locale attraverso approcci contemporanei.

Negli ultimi anni, però, una nuova tendenza ha conquistato la Capitale: l’alta cucina che si eleva, letteralmente, sopra il caos urbano, regalando prospettive inedite sulla “grande bellezza” di **Roma**. Le **terrazze panoramiche** sono diventate così il palcoscenico privilegiato di esperienze che uniscono piacere del palato e magia visiva.

Tra scenografia e sostanza, però, non tutti i locali riescono a trasformare quella vista in un valore aggiunto, capace di dialogare con il piatto. Qui sta la differenza: **Ozio Restaurant**, il rooftop dell’elegante **Hotel Orazio Palace**, costruisce attorno a quell’orizzonte un racconto gastronomico e umano, dove ogni dettaglio, dal menu al servizio, ha la stessa cura di un’opera d’autore.

Salvatore Testagrossa, executive chef di Ozio, e il proprietario Paolo De Angelis (Foto © Ozio Restaurant).

Ozio restaurant: l’ospitalità come arte

La cupola di **San Pietro** all’orizzonte, i tetti che raccontano secoli di storia e i tramonti dorati su **Castel Sant’Angelo**: questo è lo scenario che regala lo skybar **Ozio Restaurant Roma**, a pochi passi da Via Cola di Rienzo. Un *all day long* nel cuore del quartiere Prati, intimo ed elegante, aperto 365 giorni l’anno.

Anima e mente del locale è **Paolo De Angelis**, volto noto della ristorazione capitolina: dal **Moma** ad **Achilli al Parlamento** fino a **La Zanzara**, la sua storia parla di esperienza e di passione per l’eccellenza. In **Ozio** ha riversato la sua visione: un salotto del gusto, luogo d’incontro e attenzione per l’ospite.

Non è raro, infatti, che si fermi ai tavoli a raccontare un vino o un aneddoto, con quella capacità rara di mettere chiunque a proprio agio, affiancato dalla figlia **Chiara** e da uno staff giovane e competente.
Un ponte ideale che si trasforma in un “racconto culinario con vista” che unisce la creatività ai fornelli dell’executive chef **Salvatore Testagrossa** all’arte dell’ospitalità di **Paolo De Angelis.**

Equilibrio e identità nella cucina di Salvatore Testagrossa

Romano con radici siciliane, musicista diplomato al **Conservatorio di Santa Cecilia**, lo chef **Salvatore Testagrossa** ha intrapreso giovanissimo la strada della ristorazione, lavorando tra **Londra** e indirizzi di spicco della Capitale, come **Baccano** e **La Zanzara**.

La sua tecnica è precisa ma mai ostentata, con sovrapposizioni di sapori che comunque rispettano l'identità delle materie prime e il ritmo delle stagioni, in un percorso che è al tempo stesso estetico e di gusto.

Il menu: un racconto in più atti

Alla carta o nei due percorsi degustazione — **Accidia** (mare) e **Lussuria** (terra) — emerge la filosofia dello chef: coerenza e capacità di costruire un crescendo di sapori.

L'incipit ideale è la ***Caprese Contemporanea***, un piatto che supera il concetto di "variazione" per diventare un esercizio cromatico e gustativo. L'utilizzo di quattro varietà di pomodoro (corno delle Ande, datterino mango, ciliegino bon bon e gourmansun) crea un equilibrio di dolcezza e consistenze. La mousse di mozzarella di bufala sostituisce la tradizionale fetta solida, mentre l'olio al basilico, ottenuto da quattro cultivar diverse, aggiunge complessità aromatica senza coprire i sapori primari.

Caprese Contemporanea, 4 varietà di pomodoro e mousse di bufala (Foto © Malinda Sassu).

Nella ***Tartare di gamberi***, l'essenzialità si trasforma in eleganza: la dolcezza del crostaceo incontra il crumble di pomodorini confit, mentre la crema di mandorle alla bisque e quella di olive verdi di Nocellara completano il profilo gustativo con note salmastre e vegetali. Un piatto che parla di Mediterraneo con precisione sartoriale, senza cadere nella prevedibilità.

Primi e secondi piatti, tra tecnica e personalità

Tra i primi, lo ***Spaghettoro allo "scoglio che non c'è"*** ricrea un grande classico di mare con estrazioni separate e poi ricomposte di scampi, gamberi, triglie e gallinelle. La **pasta di Verrigni** fa la differenza in un piatto dove la tecnica è al servizio del gusto, non viceversa.

Gusto ed eleganza nel primo piatto Spaghettoro allo “scoglio che non c’è” (Foto © Malinda Sassu).

Altrettanto raffinato è ***Le Virtù – patate, cozze e calamari***: una pasta mista che gioca tra la sapidità marina e le note morbide della fonduta di parmigiano e provola, e sedano in osmosi a dare freschezza.

Tra i secondi, l’***Ombrina al curry*** sposa un’impeccabile cottura, sedano in diverse consistenze, cipollotto alla brace e polvere di lampone, per un incontro perfetto tra dolcezza, acidità e speziatura.

Nei dessert, memorie di famiglia e creatività

In chiusura, il **Marit’Ozio** è il dolce che accoglie e coccola, una comfort zone sofficissima, grazie al milk roux: proposto con mousse di fragola e gelato fiordilatte, nella versione con crema pasticcera si fa puro ricordo d’infanzia.

Decisamente più concettuale, invece, la ***Millefoglie di pane*** trasforma il recupero in alta pasticceria. Sottili lamelle di pane raffermo, rese croccanti da una bagna al burro di panna piemontese e rosmarino, sostituiscono la sfoglia tradizionale e racchiudono crema chantilly e salsa al caramello salato. La polvere di cioccolato completa un dessert che sorprende per

leggerezza ed eleganza.

Nella Millefoglie di pane, il recupero si trasforma in alta pasticceria (Foto © Malinda Sassu).

Champagne, grandi vini e mixology d’autore

La selezione di vini e distillati del rooftop **Ozio Restaurant** porta la firma inconfondibile di **Paolo De Angelis**, che qui esprime appieno la sua lunga esperienza nella sommellerie. L’attenzione particolare per lo **Champagne** è presente con **oltre cento etichette** che spaziano dai piccoli Vigneron alle maison storiche.

Non mancano i grandi nomi del panorama enologico italiano, affiancati da vignaioli indipendenti: ogni proposta è pensata, insomma, per abbinamenti mirati, capaci di raccontare terroir e personalità.

A completare l’offerta, i **cocktail** equilibrati e riconoscibili, che non rubano la scena al cibo ma ne diventano complice naturale. Una proposta che si arricchisce di una selezione di oltre settanta gin provenienti da tutto il mondo, a conferma che qui il bere bene non è accessorio, ma parte integrante della filosofia del locale.

OZIO RESTAURANT

Via Orazio 21 – Roma
www.oziorestaurant.it

Data di creazione
11/08/2025
Autore
malinda-sassu