



Ottobrata romana: il pranzo con vista firmato Settimo

Nel cuore dell'autunno capitolino, la terrazza del Sofitel Roma Villa Borghese diventa palcoscenico di sapori e bellezza, tra piatti iconici e panorami mozzafiato sulla "grande bellezza" della Capitale

Roma, ottobre.

Il cielo è una lastra di luce, il **Tevere** scorre lento e l'aria profuma di foglie secche e promesse di convivialità. È il tempo delle **ottobrate romane**, quando la Città Eterna si concede il lusso di un'estate tardiva, e ogni terrazza diventa teatro di bellezza e piacere.

È in questi giorni d'autunno che la Capitale merita di essere guardata dall'alto. Non per distacco, ma per abbracciarne l'intera magnificenza e vivere il segreto meglio custodito di chi **Roma** la vive, non solo la attraversa.

Il ristorante **Settimo Roman Cuisine & Terrace**, all'ultimo piano del **Sofitel Roma Villa Borghese**, è il luogo dove questa magia prende forma, la tradizione a tavola incontra la meraviglia e diventa un abbraccio alla romanità più autentica.

I piatti parlano con raffinatezza la lingua del territorio, sui tetti degli angoli più belli della Capitale, mentre il sole d'ottobre accende ogni dettaglio di una giornata perfetta.

L'eleganza discreta del Sofitel Roma Villa Borghese

Questo edificio nobiliare ottocentesco, rinato nel 2019 sotto la sapiente regia dell'architetto **Jean-Philippe Nuel**, rappresenta quel dialogo raro e felice tra l'eleganza italiana e il savoir-faire francese. L'interior designer transalpino ha saputo leggere **Roma**, traducendo in spazi contemporanei la maestosità della città e il fascino naturalistico del parco che la circonda.

Tonalità luminose, stampe botaniche, materiali nobili: ogni dettaglio costruisce un'atmosfera che evoca una residenza patrizia, senza scadere mai nell'ostentazione.

Il palazzo si trova nel cuore della Città Eterna, tra il verde di **Villa Borghese** e il fascino di **Piazza di Spagna**, adiacente a **Via Veneto**, in una posizione che è già di per sé una dichiarazione di prestigio.



La vista spettacolare di Settimo, il ristorante del Sofitel Roma Villa Borghese (Foto © Ufficio stampa).

Settimo, un'oasi urbana tra cielo e città

Qui, l'**ottobrata romana** si gusta con gli occhi e con il palato. Il rooftop panoramico, incorniciato da vetrate mobili e design floreale, accoglie gli ospiti in un abbraccio di comfort e luce naturale.

Design vivace e sofisticato, stoffe preziose e sedute che invitano a sostare: **Settimo Roman Cuisine & Terrace** accoglie con un comfort che non è casuale, tra luce naturale e materiali che dialogano con l'ambiente.

In estate la terrazza vive all'aperto; d'inverno, le grandi vetrate mobili proteggono senza isolare, mantenendo intatta quella sensazione di libertà che caratterizza il ristorante in ogni stagione.

Giuseppe D'Alessio e la scelta della tradizione

È nel format del pranzo che l'executive chef di **Settimo**, salernitano di origine, ha scelto di rendere omaggio alla cucina capitolina, con rispetto e consapevolezza.

Niente sperimentazioni forzate, nessuna decostruzione che tradisca la memoria del palato: si celebra la **cucina romana popolare**, quella che ha fatto della semplicità un'arte.

Il menu parla la lingua della stagionalità e del territorio, offrendo un assaggio autentico di **Roma** senza cadere nella trappola del folkloristico.

Gli antipasti: piccoli assaggi di romanità

Ogni piatto è un viaggio, ogni ingrediente una dichiarazione d'amore per il territorio.

In carta, tra gli altri la *Variazione di zucchine romanesche cotte e crude e patate viola marinate* e un superbo **Supplì filante con fiori di zucca croccanti e crema di pecorino** che riscrive le regole del comfort food capitolino, con tre tipi di carne.



La tradizione romana tra gli antipasti di Settimo: il supplì filante con fiori di zucca croccanti (Foto ©Ufficio Stampa).

L'archetipo della cucina di strada romana viene elevato senza snaturarlo: il riso mantiene la sua anima cremosa e il cuore filante, mentre i fiori di zucca – fritti al punto giusto – aggiungono una dimensione vegetale e stagionale.

La crema di pecorino funge da contrappunto sapido, sottolineando e ricordando che il formaggio è da sempre l'anima della cucina romana.

I primi piatti: tra classici e memoria

Cacio e pepe, carbonara, gricia: la santissima trinità della tradizione capitolina, i tre pilastri su cui si regge l'intera reputazione gastronomica della città.

È con i **primi piatti** che **Settimo** si gioca la credibilità agli occhi di chi **Roma** la conosce davvero.

La **carbonara** merita un'attenzione particolare. Il guanciale croccante fuori e morbido dentro, le uova che creano quella texture cremosa senza l'aiuto di panna (che qui, giustamente, non trova cittadinanza), il pecorino che lega tutto con la sua sapidità decisa.

Tuttavia, in questa ricerca di perfezione, la mantecatura risulta a tratti troppo liquida, perdendo quella consistenza vellutata che dovrebbe avvolgere ogni spaghetti con precisione. Un dettaglio non trascurabile per un piatto che non ammette mezze misure, ma che non compromette un'interpretazione comunque rispettosa della tradizione.



La Carbonara (Foto © Malinda Sassu).

Il Mediterraneo a tavola e l'accoglienza della sala

I **secondi piatti** proseguono il racconto, alternando proposte di terra e di mare secondo la stagione e la disponibilità del mercato, con piatti che parlano di Mediterraneo e freschezza.

I dolci, come la **Crostata ricotta e visciole**, chiudono il pranzo con quella nota di dolcezza necessaria. I percorsi degustazione permettono, inoltre, di attraversare questa proposta culinaria con ordine e completezza, affidandosi alle mani esperte di chi ha scelto ogni piatto con cura e intenzione.



La Crostata con ricotta e visciole, tra i signature dish di Settimo (Foto © Malinda Sassu).

Ma l'esperienza da **Settimo** non sarebbe completa senza il contributo fondamentale della sala, accolti da autentica cortesia, attenta ai dettagli e ai tempi del servizio: il personale, diretto dalla restaurant manager **Paola Cruciani**, gestisce lo spazio con professionalità discreta, facendo sentire l'ospite al centro dell'attenzione.

Settimo Roman Cuisine & Terrace

Via Lombardia 47 – Roma

www.settimoristorante.it

Data di creazione

06/10/2025

Autore

malinda-sassu