



Taverna Flavia rinasce a Roma: una leggenda che cambia voce

Dalla Roma della Dolce Vita alla visione contemporanea di Luca Di Clemente. Un indirizzo storico riapre dopo otto anni di silenzio. In cucina Andrea Lattanzi, tra memoria domestica e rigore tecnico

Via Flavia numero 11. Per decenni, dietro quella porta, si è scritta una pagina irripetibile della storia romana: non solo gastronomica, ma sociale, mondana, cinematografica.

La **Taverna Flavia** di **Mimmo Cavicchia** era un palcoscenico dove Hollywood incrociava la romanità più autentica nel quartiere Ludovisi. Un luogo leggendario fatto di carisma e cucina schietta.

Le pareti raccontavano storie attraverso fotografie e dediche autografe: da **Frank Sinatra** ad **Alfred Hitchcock**, fino a **Liz Taylor**, a cui era dedicata un'intera sala. Non semplice ammirazione, quella del famoso oste romano, ma un legame dichiarato, noto a tutti.

Dopo la scomparsa di Cavicchia e otto anni di silenzio, qualcuno ha deciso che quella storia meritava un seguito. Non una replica nostalgica, ma una riapertura consapevole, nello stesso indirizzo, con un nuovo linguaggio.



Luca Di Clemente, nuovo proprietario di Taverna Flavia a Roma, e lo chef Andrea Lattanzi (Foto © Malinda Sassu).

Il progetto di un imprenditore visionario

Luca Di Clemente non arriva alla ristorazione per caso. Romano, alle spalle vent'anni nella logistica alimentare, durante la pandemia intercetta una trasformazione profonda del settore.

Nel 2021 rileva una piccola hamburgeria in zona Porta Pia e la trasforma in **Breccia Bistrot**. In pochi mesi l'attività cresce, si espande negli spazi adiacenti e nel 2024 evolve in **Breccia Trattoria Moderna**. L'anno successivo arriva **Bacco al Pretorio**.

Con **Taverna Flavia** la sfida è diversa. Qui non si tratta di aprire un locale, ma di misurarsi con un immaginario preciso. La scelta è netta: ristrutturazione radicale, rispetto della memoria affidato alle immagini storiche, estetica contemporanea nel resto. Velluti rosa e grigi, carte da parati, mentre le arcate in mattoni restano intatte.

L'identità romana, però, non è negli arredi: è nel piatto.

Andrea Lattanzi, cucina e memorie di casa

Classe 1995, lo chef di **Taverna Flavia** rappresenta una generazione cresciuta tra la cucina domestica e un'idea di professione internazionale.

Dopo l'alberghiero di Marino, **Andrea Lattanzi** passa da Osteria Da Mario in via della Vite e dall'Osteria dell'Ingegno, oggi Trattoria Pennestri, fino all'incontro con **Oliver Glowig**, che gli trasmette il valore dell'essenzialità: pochi elementi, nessuna dispersione.

L'esperienza francese completa il percorso. Saint-Tropez d'estate, Courchevel d'inverno: qui apprende il rigore delle partite, la centralità di salse e fondi, l'uso del burro come struttura. Tornato in Italia, innesta questa tecnica su una matrice casalinga dichiarata.

Ne nasce una cucina che dialoga con il patrimonio romano senza rigidità.



L'Ovetto al Purgatorio, nella versione dello chef Lattanzi, con pane al cioccolato (Foto © Malinda Sassu).

Gli antipasti, tra passato e contemporaneità

La proposta della nuova **Taverna Flavia** si muove su un equilibrio misurato. Nessuna rottura,

nessun esercizio di nostalgia.

La **salvia frita** resta un classico popolare, ma si arricchisce con un ripieno di gorgonzola dolce tra le foglie, accompagnato da chutney di uva e anice.

L'**ovetto in purgatorio** recupera un piatto quasi scomparso dai menu: lo chef Lattanzi lo reinterpreta con uovo strapazzato al pomodoro, pecorino, mentuccia e, sorpresa, pane al cioccolato

Un riferimento esplicito alla coda alla vaccinara, che introduce una nota inattesa senza forzature.

I primi: tradizione romana e licenze creative

Lo **spaghettone al padellino** rilegge la frittata di pasta in chiave norcina, con salsiccia e tartufo. Il **risone al "formaggino mio"** – versione gourmet del piatto tanto amato sui social – lavora invece sulla pastina dell'infanzia, con estrazione di bufala, burro, parmigiano e un ragù di cortile in contrasto.

L'**amatriciana** segue il canone, con quattro ore di cottura del sugo. Più articolati i **cappelletti broccoli e arzilla**: la razza viene lavorata in tre consistenze – ripieno, pil pil e zuppa concentrata – completate dai broccoli romani. Un piatto che dimostra padronanza tecnica e identità territoriale.



L'ombrina alla cacciatora con funghi cardoncelli, olive e capperi tra i secondi (Foto © Malinda Sassu).

Dai secondi ai dolci ricordi d'infanzia

Il **galletto al mattone** applica la tecnica francese ad un classico italiano: cottura sottovuoto a 56 gradi, rosolatura nel burro, laccatura con jus de volaille e finto miele di pere.

L'**ombrina alla cacciatora**, invece, sostituisce le carni bianche con un pesce mediterraneo, accompagnato da funghi cardoncelli, olive, capperi e porro scottato. A conferma che la tradizione non è un dogma, ma un punto di partenza per esplorazioni personali.

I dolci chiudono il menu con riferimenti familiari: **torta di mele con zabaione**, **zuppa inglese**, il **maritozzo al caffè "Marisù"** e la **panna cotta alla lavanda** con caramello di susine e origano. Un dolce nato da un ricordo d'infanzia, reso complesso senza perdere riconoscibilità.



La Sala Hollywood di Taverna Flavia (Foto © Taverna Flavia).

Il nuovo corso di Taverna Flavia

Entrare oggi a **Taverna Flavia** significa attraversare una soglia temporale. Le fotografie dei grandi ospiti restano, ma l'atmosfera è cambiata. L'eleganza è discreta, pensata per un pubblico

contemporaneo. Le arcate in mattoni scandiscono gli spazi, i nuovi arredi costruiscono intimità.

La cucina di **Andrea Lattanzi** è priva di fronzoli inutili e guarda direttamente ai sapori dei ricordi di casa. Ogni piatto ha un'anima domestica riconoscibile, una tradizione romana e casalinga che non si vergogna di essere tale, ma che si concede il lusso di evolvere.

Il risultato è un locale che rispetta la propria storia senza esserne prigioniero, che sa essere al tempo stesso memoria e promessa. Una Roma che non si cristallizza, insomma, ma che continua a raccontarsi.

TAVERNA FLAVIA

Via Flavia, 11 – Roma

www.tavernaflavia.it

Data di creazione

02/02/2026

Autore

malinda-sassu