

D.REPUBBLICA.IT





HOTEL D'INGHILTERRA

LIFESTYLE/VIAGGI|10.04.2026

Guida ai rituali romani

Nuove aperture e grandi classici: gli indirizzi della Città eterna da segnare per un weekend

di Laura Taccari

—3 minuti di lettura

LISTENSHARE



Il cornetto e il caffè consumati al banco nelle prime ore del mattino, il pranzo all'aperto, la pizza a merenda, un drink sui tetti al tramonto o una birra a Trastevere. Questa **Ritual Guide di Roma** prende forma a partire dalle abitudini quotidiane della capitale, alternando indirizzi storici e aperture recenti. Un coro di voci, di gesti ed eccellenze, che fanno da cornice al patrimonio culturale della città.

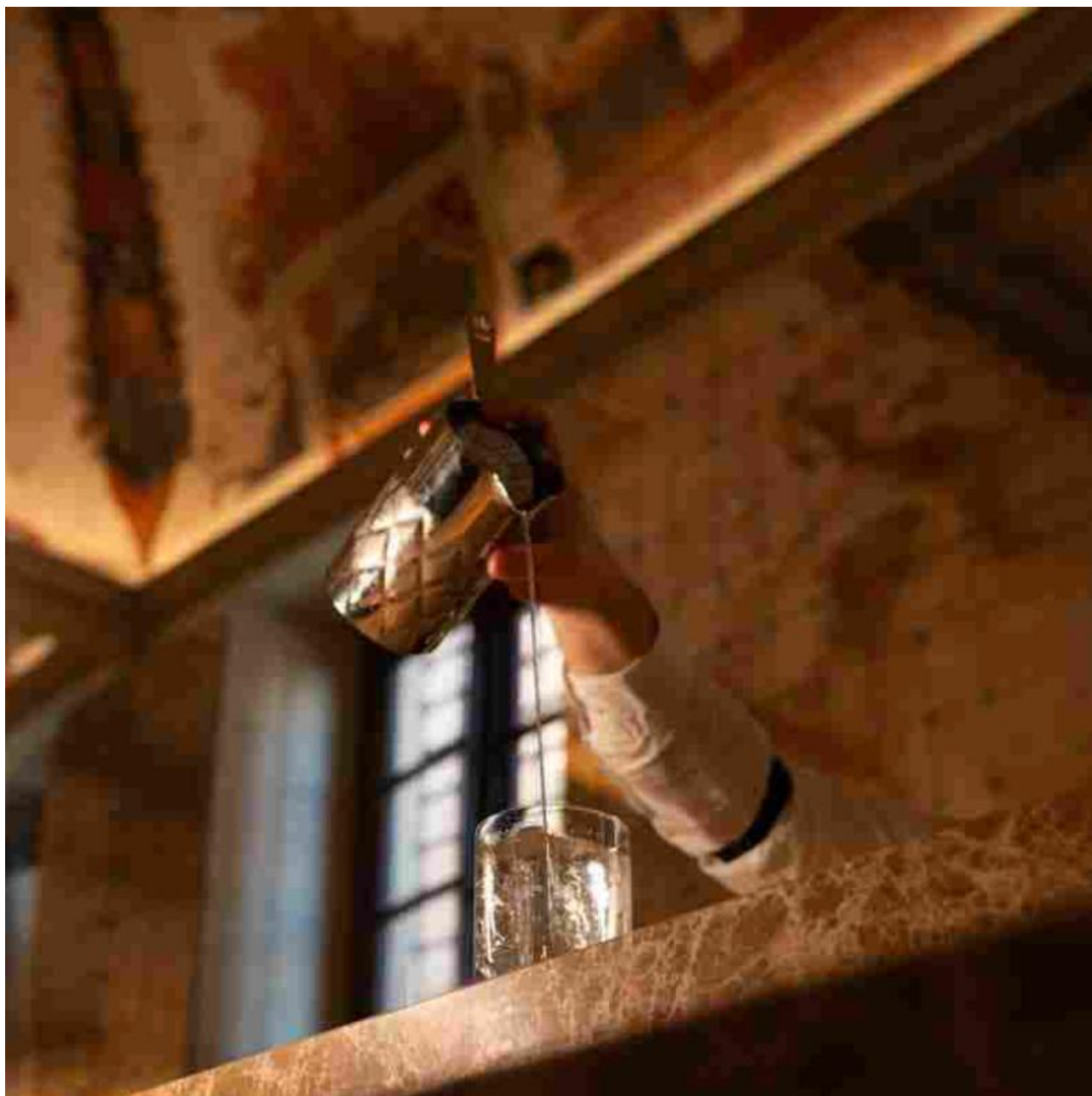
Classici a colazione

Nel quartiere Prati, la **Pasticceria Faggiani** è un'istituzione dal 1926. Ogni colazione è un piccolo rito a base di cornetti fragranti e sfoglie dorate. Maritozzi leggendari e crema impeccabile sono di casa alla **Pasticceria Regoli**, nel quartiere Esquilino, una delle più amate dai romani.

Il pranzo gourmet (o verace?)

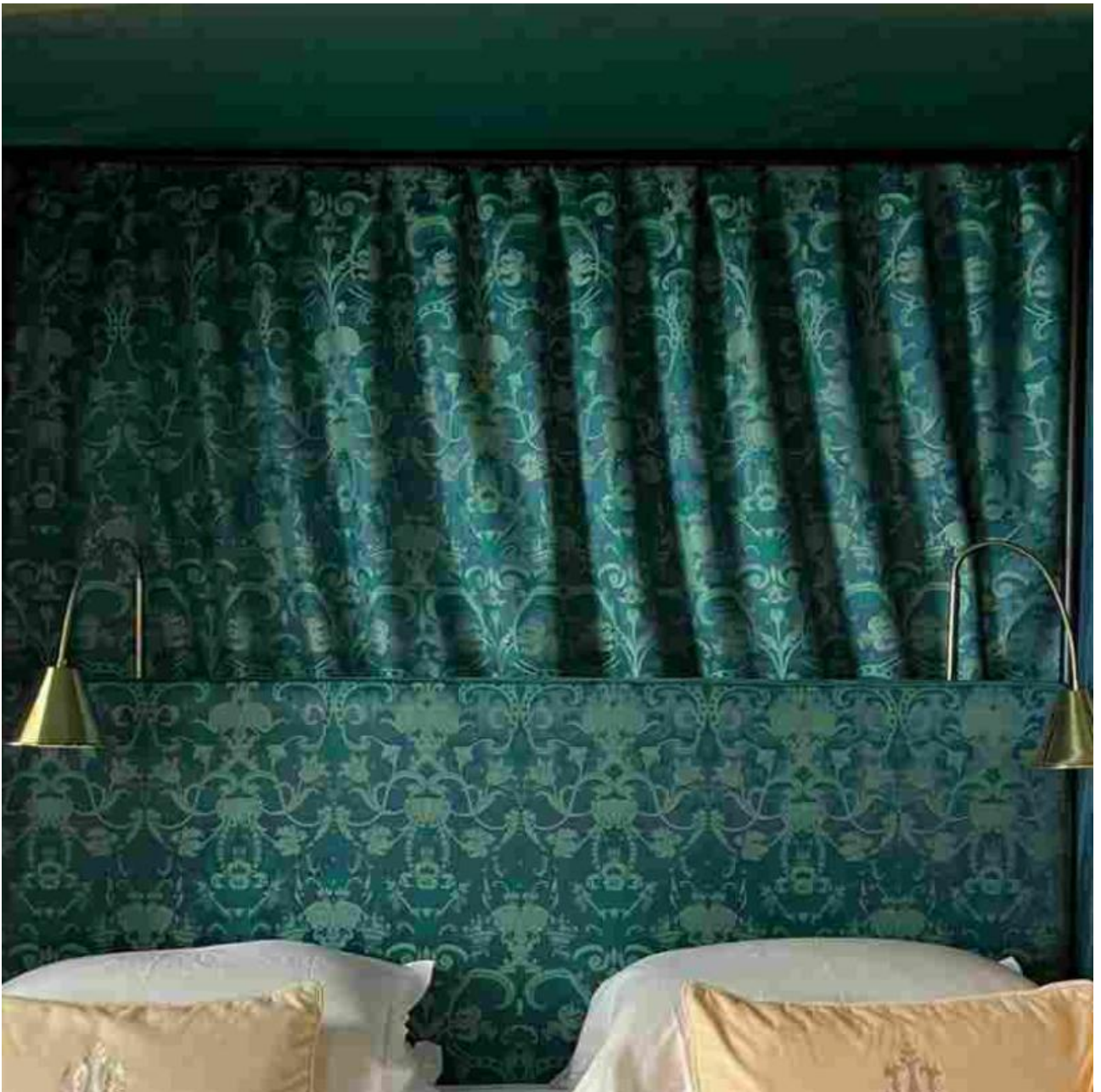
Per un pranzo fuori dagli schemi, sedetevi ai tavoli di **Tramae**, a Palazzo Talia, nei pressi di Piazza Barberini. Il ristorante occupa alcune sale al piano terra dell'albergo e la corte interna, che durante la bella stagione diventa anche la cornice ideale anche per un aperitivo bucolico. Un menù che rende omaggio a Roma certo, ma anche Venezia e Sorrento. A dirigere la cucina è l'Executive Chef Marco Coppola, che si basa sugli ingredienti di stagione: tra i piatti più amati, tagliolini con spigola e limone, risotto con crema di gamberi e langoustine, il maritozzo salato con gamberi e la Delizia al limone di Sorrento. Per un pranzo dai sapori più tradizionali, mettetevi in coda davanti alla **Trattoria Da Enzo al 29**, a Trastevere. Tavoli in legno, tovaglie a scacchi, l'eco dei vicoli. Ordinate carciofi alla giudia, fiori di zucca fritti, carbonara e tiramisù.

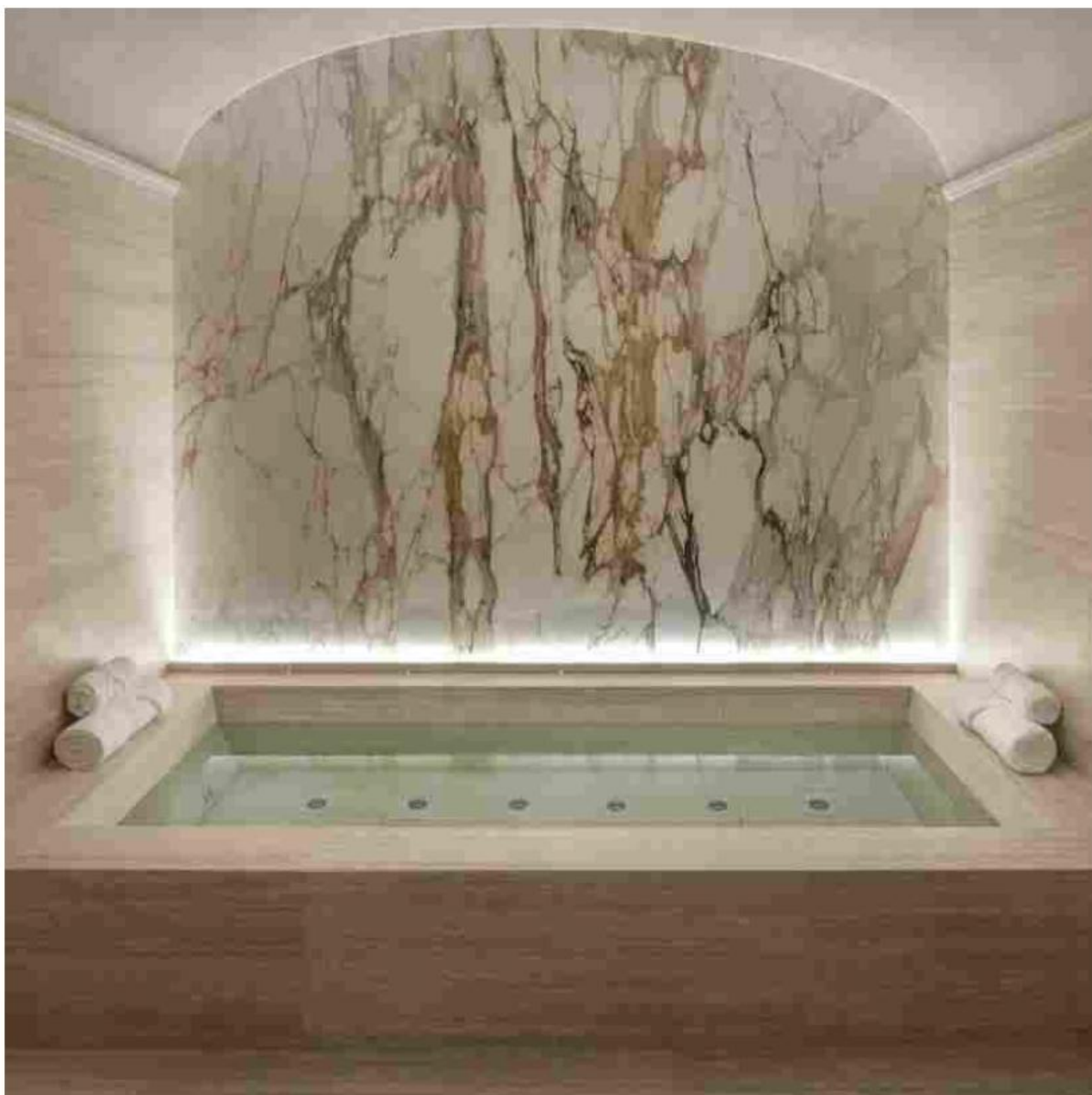




Rituali di benessere

Nel cuore di Roma, tra la Scalinata di Trinità dei Monti e l'eleganza discreta di Via Condotti, **l'Hotel d'Inghilterra** si riscopre con una nuova estetica. Il restyling, ispirato allo spirito del Grand Tour, non si limita a rispettare la storia – nelle stanze di questo albergo soggiornavano Lord Byron, Hans Christian Andersen ed Ernest Hemingway – ma la rilegge con un linguaggio contemporaneo e raffinato. Superfici materiche, dettagli artigianali e un'intimità aristocratica convivono tra arredi in ferro battuto, travertino, carte da parati e una palette che richiama i tramonti romani — terracotta, senape e crema. Da qui lo sguardo abbraccia Villa Medici, San Carlo al Corso e il profilo del Vittoriano. Fresca di rinnovo anche la SPA Suite, concepita come un tempio del benessere ispirato all'Antica Roma. L'atmosfera è raccolta, con il travertino che abbraccia le pareti e i soffitti a volta originali. Ci si prende una pausa dal caos della città nella zona relax, con vasca idromassaggio, sauna e bagno turco: da non perdere la *Camera Gratiae*, per i trattamenti personalizzati e la palestraGymnasium. La tradizione culinaria si rinnova tra le stanze di **Café Romano**, dove boiserie restaurate e specchi antichi fanno da cornice a un'eleganza senza tempo. Sul rooftop ha aperto la **Terrazza Romana**, il nuovo indirizzo per un aperitivo sospeso sui tetti, con i cocktail "signature" firmati da Angelo Di Giorgi da sorseggiare al tramonto.



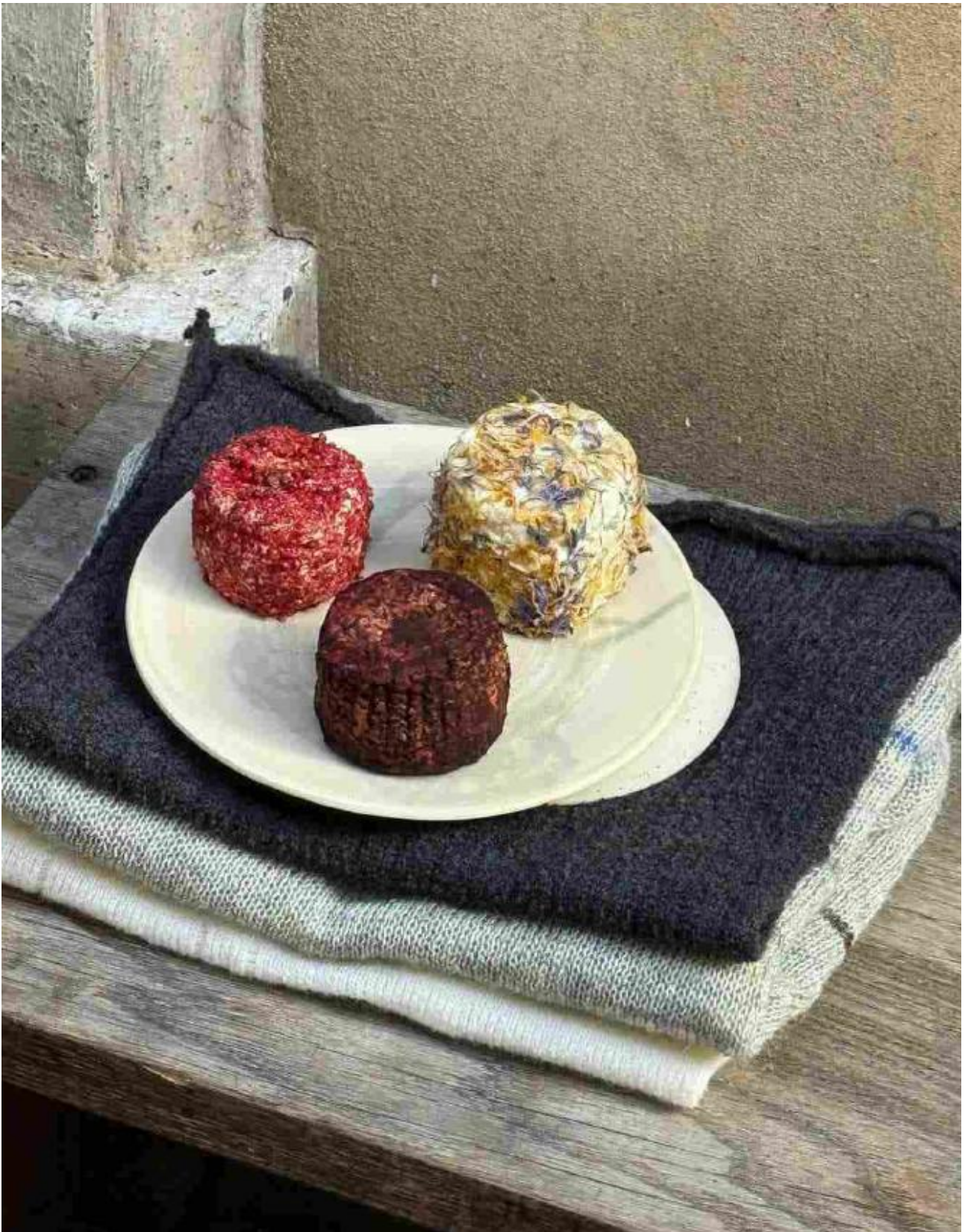


HOTEL D'INGHILTERRA

L'ora della merenda

Nel cuore di Trastevere, **Ruma – Bottega e Cucina** è un piccolo rifugio di autenticità, che ricorda gli alimentari di una volta e al tempo stesso i bar di quartiere di nuova generazione. Tra tavoli in legno vengono servite prelibatezze a base di latte, prodotte nell'azienda agricola in-house che si trova in Maremma. Ricotta fresca sul pane appena sfornato, gelato al latte di bufala, verdure di stagione e vini naturali raccontano storie di filiera corta e rispetto per la terra. Fermarsi per un tagliere e un calice diventa un esercizio di lentezza e piacere.











CAMPONESCHI

Istituzioni a cena

Per cena, tre grandi classici: **Settimio all'Arancio**, per la cucina romana tradizionale e influenze mediterranee. **Al Moro**, piccolo gioiello di sapori casalinghi vicino alla Fontana di Trevi e **Pierluigi**, nel cuore del centro storico, dove gustare cene a base di pesce.



AL MORO

Non solo hotel

A pochi passi da Via Veneto, **The Rome Edition** è uno degli alberghi di nuova generazione, che attrae turisti internazionali ma anche i local. L'edificio che lo ospita offre tutta la bellezza dell'architettura razionalista: progettato dall'architetto Marcello Piacentini insieme a Cesare Pascoletti, fu per anni sede di una banca. L'ingresso è spettacolare, con i soffitti altissimi, le tende di velluto verde, gli ampi divani, il biliardo. Le stanze sono 74, tutte luminose, decorate con boiserie di legno e pezzi minimal. Al piano terra, si può bere un drink alla **Punch Room**, il bar stile speakeasy che contraddistingue

tutti gli Edition. O salire al settimo piano, dove **TheRoof** offre pranzi, cene e aperitivi con una vista che toglie il fiato. Ma il cuore gastronomico dell'hotel è **Anima**, il ristorante guidato dallo chef Antonio Gentile, che mette in connessione il Lazio con la Campania seguendo traiettorie inedite.





THE ROME EDITION

Emblematico il menù degustazione "227 km", un percorso che rende ancora più esplicito il legame territoriale della cucina di Anima. I 227 km che separano le due città diventano i protagonisti del viaggio gastronomico che sta al centro del menù. Piatti ispirati a Gaeta, Formia, Terracina, l'entroterra di Frosinone, realizzati con ingredienti provenienti dalle migliori piccole aziende agricole del territorio. L'atmosfera è conviviale e allegra, accompagnata dalle tante foto in bianco e nero scattate dal celebre paparazzo Elio Sorci.