



Food: ecco i migliori ristoranti di Roma e del Lazio secondo la Guida del Gambero Rosso 2026

Roma - 24 nov 2025 (Prima Pagina News) Nella Guida 1080 esercizi recensiti, 120 novità, 11 Premi Speciali, un nuovo Tre Forchette, due nuovi Tre Gamberi. Il Premio al Sommelier dell'Anno è intitolato a Mara Severin.

Sono i giovani, che spesso aprono nei dintorni della Capitale e del Lazio, a costituire il motore della ristorazione a Roma, mentre nel centro storico molti indirizzi classici fanno fronte all'overtourism con consolidati rapporti coi fornitori e la clientela fan della cucina romanesca. E' quanto emerge dalla nuova Guida Roma e il meglio del Lazio 2026 del Gambero Rosso, presentata stamani, che contiene 1080 attività recensite con 120 novità, 11 Premi Speciali, un nuovo Tre Forchette, due nuovi Tre Gamberi. "C'è una germinazione in città che - afferma Antonella De Santis, curatrice della Guida - dimostra di saper accogliere le nuove istanze di un settore dinamico, aprendosi poi ad abitudini di consumo inedite e di stimolo intellettuale, come nel caso di Tante Care Cose o di Shell Libreria Bistrot. Senza tuttavia smettere di accompagnare la crescita di chi punta su formule più tradizionali di ristorazione. Sotto la stella polare della qualità a tavola presentiamo una selezione di insegne capaci di emozionarci. Ne abbiamo trovate parecchie". Anche quest'anno, la Guida contiene un mix di gusto e sapere, tramite le mille sfumature che definiscono la nuova cucina rurale, come è il caso di Al Madrigale di Tivoli (una delle migliori nuove aperture), e le espressioni più felici della cucina internazionale, come è il caso di Nomisan (nuovo Tre Mappamondi). Ci sono anche ristoranti che esprimono la loro identità nell'ambito dei codici della ristorazione d'autore, come "Zia" (nuovo Tre Forchette), la cui cucina, con una progressione costante, è riuscita a trovare la sua piena espressività. Le Novità dell'Anno sono Shell Libreria Bistrot e Tante Care Cose a Roma, Ippolito a Fiumicino e Al Madrigale a Tivoli, mentre il Sommelier dell'Anno è Sara Checchelani di Materiaprima a Pontinia. Da Romolo al Porto, di Anzio (Rm), è il nuovo Ambasciatore Fondazione Gambero Rosso, mentre a Uma (Roma), va il riconoscimento Qualità Prezzo. La migliore cantina, invece, è La Pergola di Roma, mentre "Il grande classico da non perdere" è Armando al Pantheon (Roma). Casa Malgarini di Roma è segnalato per la "Valorizzazione del territorio", mentre Ci tornerai domani (La Baia, Fregene) e Sintesi (Ariccia) sono segnalate per il Menu vegetariano. Il Miglior Agriturismo è l'Agriristorante Il Casaleto di Viterbo, mentre L'Antidoto (Roma) è segnalato per il settore Avanguardia. Un gambero in meno per Cesare al Casaleto, "pur continuando ad essere un punto di riferimento tra le trattorie". Da diversi anni, inoltre, la Guida racconta il litorale, ma quest'anno lo fa con un motivo in più: il Premio per il Sommelier dell'Anno è intitolato alla memoria di Mara Severin, la giovane sommelier morta per il crollo del soffitto del ristorante Essenza. E', questo, un modo per stringersi alla famiglia della ragazza e al ristorante di



Terracina. Tra le nuove tendenze, c'è anche l'offerta della ristorazione d'albergo, che va dal fine dining all'osteria, "con i romani che - dice il direttore del Gambero Rosso Lorenzo Ruggeri - cominciano a prenotare un tavolo nei ristoranti degli hotel. Riprendiamoci il tempo delle colazioni, ora proposte anche agli esterni, negli alberghi che nella Capitale spesso offrono panorami unici e terrazze sullo skyline urbano". Dalla prossima edizione, infine, la guida Roma del Gambero Rosso sarà digitale, con aggiornamenti continui in merito alle aperture.

(Prima Pagina News) Lunedì 24 Novembre 2025