

# 17 BAKERY, A ROMA UN BISTROT GLUTEN-FREE DOVE ESTETICA E CREATIVITÀ DEFINISCONO L'ESPERIENZA

*Pubblicato il 16 Aprile 2026 di Erika Ciancio*



**Categoria:** [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)

**Etichette:** [attività per bambini](#), [cose da fare ar roma](#), [ristoranti family friendly](#)



Nel panorama della ristorazione romana, sempre più ricco ma spesso omologato, 17 Bakery si distingue come un progetto originale e riconoscibile, capace di unire cucina, estetica e intrattenimento in un'unica esperienza coerente. Situato in via Ermanno Wolf Ferrari 231, il locale è oggi un bistrot completamente gluten-free che ha saputo evolversi nel tempo, passando da semplice laboratorio di pasticceria a spazio polifunzionale dove convivono colazione, brunch, cena e cocktail bar. Alla base di tutto c'è la visione della proprietaria, pasticciera di formazione ed ex arredatrice di interni. Una doppia anima che si riflette chiaramente nel locale: da un lato la precisione tecnica e la creatività in cucina, dall'altro un'attenzione quasi maniacale per l'ambiente. 17 Bakery è infatti uno spazio estremamente curato, dove colori, materiali e oggetti dialogano tra loro con equilibrio. La presenza di vinili e dettagli d'arredo ricercati contribuisce a costruire un'atmosfera intima, riconoscibile e mai banale. La proposta gastronomica rappresenta uno degli elementi più interessanti del progetto. Tutto è rigorosamente senza glutine, ma senza alcuna rinuncia sul piano del gusto o dell'estetica. I dolci, realizzati interamente in laboratorio, restano centrali, ma è nella parte salata che emergono le sorprese più inattese. Alcuni piatti giocano apertamente con l'immaginario della pasticceria, presentandosi come torte o cheesecake pur essendo preparazioni salate. Un approccio che punta a spiazzare il cliente, creando un dialogo continuo tra forma e contenuto. Nel corso del tempo, 17 Bakery ha ampliato la propria identità trasformandosi anche in cocktail bar. La selezione di distillati è ampia e orientata verso prodotti ricercati, con particolare attenzione al mondo del gin. I cocktail, spesso ispirati alla cultura tiki, vengono serviti in bicchieri scenografici e contribuiscono a definire un'offerta serale che va oltre la semplice ristorazione. Il locale si presta a diverse occasioni di consumo, dalla colazione alla cena, passando per il brunch e l'aperitivo. Questa versatilità è uno dei punti di forza, insieme alla capacità di attrarre un pubblico eterogeneo, che comprende sia adulti sia famiglie. L'atmosfera resta sempre accogliente, senza perdere in eleganza. Accanto all'offerta gastronomica, 17 Bakery propone anche una programmazione di eventi che rafforza il legame con il territorio. Tra questi, la serata karaoke del mercoledì è diventata un appuntamento fisso, mentre eventi a tema come la serata Tiki contribuiscono a rendere il locale dinamico e in continua evoluzione. 17 Bakery si configura come uno spazio versatile, adatto alla colazione, al brunch, al pranzo, alla cena o semplicemente a una pausa per un cocktail. Gli orari accompagnano questa flessibilità, con aperture che coprono la fascia del pranzo e quella serale: dal giovedì al sabato il servizio si estende dalle 10 alle 15 e dalle 17:30 alle 23, con chiusura leggermente anticipata alle 22:30 nei giorni feriali; la domenica mantiene l'apertura dalle 10 alle 15 e dalle 16 alle 23, mentre il lunedì e il martedì il servizio è concentrato principalmente sulla fascia diurna, con apertura dalle 12 alle 15 e, nel caso del martedì, anche nella fascia serale dalle 17:30 alle 22:30; il mercoledì segue lo stesso schema, affiancando al pranzo l'apertura serale fino alle 22:30. Più che un semplice bistrot, 17 Bakery si afferma come un progetto personale in cui estetica e cucina dialogano costantemente. Un luogo capace di attrarre un pubblico trasversale, dagli adulti alle famiglie, e in cui il gluten-free diventa non un limite, ma un linguaggio espressivo attraverso cui costruire un'esperienza completa, curata e profondamente identitaria.



