

IL RITORNO DI NIMBUS: QUANDO L'ESTATE CAPITOLINA FLUTTUA TRA LE NUVOLE

Pubblicato il 29 Maggio 2026 di Massimiliano Piccinno



Categorie: [CRONACA E ATTUALITA'](#), [ROMA](#), [FROSINONE](#), [LATINA](#), [VITERBO](#)

Etichette: [Estate 2026](#), [Giardino del Diamante](#), [Locale Roma](#), [Nimbus](#), [Raw bar](#), [roma](#), [villa borghese](#)



Ci sono format estivi che passano come meteore e altri che, invece, lasciano il segno al punto da diventare un appuntamento fisso e attesissimo.

È il caso di Nimbus, il celebre "bar delle nuvole", che dopo lo straordinario successo della scorsa stagione ha riaperto i battenti esattamente lì dove lo avevamo lasciato: nello splendido scenario del Giardino del Diamante (in Via Antonio Gramsci 57), a due passi dal polmone verde di Villa Borghese. Siamo andati a curiosare per capire se la magia fosse rimasta intatta e la risposta è sì: Nimbus si conferma l'oasi open-air più instagrammabile, sognante e dinamica di Roma Nord.

L'estetica: un sogno pop a cielo aperto

Varcata la soglia, l'impatto visivo è immediato e magnetico. L'iconografia della nuvola, leitmotiv del locale, domina la scena attraverso installazioni luminose, neon ciano ed eleganti giochi di luce viola che incorniciano la consolle del DJ. L'atmosfera riesce nell'impresa di essere contemporaneamente pop, eterea e sofisticata.

Nonostante la forte impronta "social-friendly" (ogni angolo sembra fatto apposta per uno scatto), la location non scivola mai nel superficiale: la disposizione dei tavoli e dei salotti garantisce il giusto comfort sia per una cena intima che per un aperitivo di gruppo.

La proposta gastronomica: la freschezza del Raw Bar

Spesso i club all'aperto sacrificano la cucina sull'altare del divertimento, ma qui la scelta è stata diversa. Il menu di Nimbus punta su una proposta contemporanea incentrata sulla qualità della materia prima:

Il Raw Bar: vero fiore all'occhiello dell'offerta, con una selezione di tartare (dal salmone al manzo, fino al tonno), sashimi e freschissimi ceviche.

I secondi: piatti caldi e ben eseguiti, capaci di accontentare sia gli amanti del pesce (ottimo il tataki di tonno) sia chi preferisce la carne (come il filetto alla bernese).

La drink list si muove con disinvoltura tra i grandi classici della miscelazione (eseguiti con precisione

e serviti a temperature impeccabili) e una selezione di bottiglie premium per chi decide di prolungare la sosta al tavolo.

Dall'aperitivo al Clubbing elegante

La forza di Nimbus risiede nella fluidità del suo format, capace di trasformarsi radicalmente nel corso della serata:

Dalle 20:30: lo spazio si accende con la formula dell'aperitivo to-share e la cena, cullati da un sottofondo musicale elegante che permette di chiacchierare in totale relax.

Dalle 23:30 in poi: il giardino cambia marcia e si trasforma in un dancefloor sotto le stelle. La consolle prende il comando con ritmi house raffinati, sfumature nu-disco e contaminazioni commerciali mai banali, ideali per ballare fino a tarda notte senza l'oppressione delle quattro mura di un club tradizionale.

L'ambiente è curato e il pubblico selezionato. Il dress code richiesto è smart casual (niente canotte o look troppo sportivi), una scelta che contribuisce a mantenere alto il livello dell'esperienza complessiva, specialmente nella zona privé.

Il verdetto

Nimbus è tornato esattamente con la stessa formula che lo ha reso un cult, ma con la maturità di chi sa di aver fatto centro. È il posto ideale se cercate una serata completa – dall'ottimo crudo di pesce al dj set – immersi in un'atmosfera sospesa e sognante nel cuore di Roma. Un'esperienza decisamente consigliata per dare il benvenuto alle calde notti romane.

Roberta Nardi

