AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Cucina, Roma: il ristorante "Il Marchese" propone aperitivi e cene con vista sull'Ara Pacis

Roma - 16 lug 2020 (Prima Pagina News) **Un dehors esterno come un'isola felice all'ombra di uno dei luoghi più celebri della Città Eterna**

I piatti della tradizione capitolina realizzati dal cuoco Daniele Roppo, con delle novità più fresche e adatte all'estate, raccontano la bella stagione de "Il Marchese". Novità di quest'anno in cui si desidera rilassarsi all'aria aperta e crogiolarsi nella bellezza di Roma, è la nuova proposta per l'aperitivo che propone una pinsa romana, nelle varianti con prosciutto e fichi o mortadella e scarola e, perché no, accompagnati dai celeberrimi fritti della casa: le polpette di bollito, i supplì, classici o cacio e pepe, e il nuovo, buonissimo, Pomodoro verde fritto servito con mozzarella di bufala! Nuovi signature anche tra i cocktail firmati dalla barlady Desirè Verdecchia, che guida il Cocktail & Amaro Bar de Il Marchese, a rendere piacevolissimo l'aperitivo o il dopocena. Il nuovo dehors è stato realizzato in pieno stile Art Déco, in linea con gli arredi della parte interna del ristorante, con dei tavoli color crema in ferro battuto, immersi in un angolo ricco di fiori dove non mancherà la postazione per i cocktail. A fare ombra allo spazio all'aperto saranno quattro grandi ombrelloni, per un'area del locale che è stata pensata soprattutto per gli aperitivi ma pienamente fruibile anche a cena. "Il nostro dehors è un'isola felice, rilassante, con un fantastico colpo d'occhio sull'Ara Pacis, di forte impatto. – racconta Davide Solari, giovane imprenditore romano e proprietario del ristorante insieme all'amico Lorenzo Renzi – Le grandi porte finestre del locale rappresentano un intrigante dentro-fuori, facendo sentire gli ospiti in una situazione dinamica". Il nuovo spazio esterno, infatti, rafforza l'offerta del ristorante cosmopolita ma amante della tradizione, ispirato ai cafè dei boulevard parigini, ma con un'atmosfera che ricorda gli storici bar di Buenos Aires, seppur sempre fortemente radicato nella città, con la sua anima che incarna la romanità, tra la raffinatezza della nobiltà e la veracità del popolo. Il nome del locale del resto è inequivocabilmente ispirato a "Il marchese del Grillo" di Alberto Sordi, film di Mario Monicelli, in cui l'attore rappresenta lo spirito inimitabile di Roma, elegante, vero, nobile, ma anche incline all'ironia. Al personaggio che amava trascorrere le sue giornate tra festeggiamenti nei salotti delle ville borghesi con lunghi e ricchi pranzi, sorseggiando grandi vini e liquori, fa da contraltare il Carbonaro: è il tipico popolano dell'epoca, appartenente al ceto povero della società e solito trascorrere il tempo nelle osterie dopo il lavoro, tra vino e cibo genuino, con i piatti della tradizione, semplici, dai sapori decisi preparati dalle massaie.

(Prima Pagina News) Giovedì 16 Luglio 2020

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it