AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News



Primo Piano - *Viaggio tra alcuni dei migliori ristoranti che rimarranno aperti nel mese di agosto*

Roma - 01 ago 2020 (Prima Pagina News) **Agosto romano all'insegna del gusto.**

Agosto è alle porte ma nella Capitale non manca la voglia di convivialità e buona cucina. Per questo i migliori ristoranti della città hanno deciso di restare accanto agli appassionati gourmand anche nel periodo estivo aprendo le porte dei locali e degli incantevoli dehor per tutta la stagione. Con l'arrivo dell'estate, anche in città spensieratezza e voglia di convivialità cominciano a farsi sentire. L'aria calda, il sole e le belle giornate portano con sé la voglia di mare, vacanze ed evasione dalla routine quotidiana. Per chi in vacanza già ci è stato o ci andrà a settembre, tra le vie di Roma non mancano gli indirizzi per godere della buona tavola anche ad agosto. Un viaggio tutto all'insegna del gusto tra i migliori ristoranti della Capitale che rimarranno aperti anche nel caldo mese di agosto. Chi rimane in città avrà l'imbarazzo della scelta. · 47 CIRCUS Aperto tutto il mese di agosto, solo a cena – FERRAGOSTO APERTO Uno straordinario luogo del gusto, incastonato tra la Bocca della Verità e il Foro Boario che racconta una Roma che sa di "Vacanze romane". Posto nella esclusiva terrazza all'ultimo piano del Boutique Hotel FortySeven di via Petroselli, 47 Circus Roof Garden è un ristorante con vista sul luogo più iconico del celebre film interpretato da Gregory Peck e Audrey Hepburn. Qui a farla da padrona è la cucina di chef Antonio Gentile, semplice ma concettuale, realizzata con materie prime del territorio per un vero e proprio omaggio al Mediterraneo. Da non perdere il battuto di pappa al pomodoro con avocado, cipolla rossa di Tropea e cialda di olive nere di Gaeta, lo Spaghettone in acqua di pomodoro con vongole e crema di zucchine e la spigola al sale, piatto classico della cucina di pesce qui servita con una pasta di sale, uova e farina che si presenta come un involucro del filetto di pesce, ed è studiata appositamente per mantenere la carne morbida e succosa. Lo chef Gentile per il Ferragosto da trascorrere sulla terrazza del 47 Circus suggerisce un menu in 4 piatti: Gambero con il gazpacho, Raviolo di pollo e peperoni, Spigola al sale e Lemon curd. · IL MARCHESE Aperto tutto il mese di agosto - FERRAGOSTO APERTO 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 il dehor, in stile Art Deco e ispirato ai boulevard parigini, dove fermarsi ad assaporare la nuova proposta per l'aperitivo con pinsa romana, nelle varianti con prosciutto e fichi o mortadella e scarola, e fritti della casa come polpette di bollito, supplì, classici o cacio e pepe, o il Pomodoro verde fritto servito con mozzarella di bufala! Nuovi signature anche tra i cocktail proposti Cocktail & Amaro Bar de Il Marchese, a rendere piacevolissimo l'aperitivo o il dopocena o, perché no, in abbinamento ai piatti. · MIRABELLE Aperto tutto il mese di agosto - FERRAGOSTO APERTO Menu € 120,00 Ambienti rinnovati, un

menu fresco e di stagione e una nuova sfiziosa proposta per l'aperitivo. Queste le novità della stagione di Mirabelle, il ristorante al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal che accoglierà gli ospiti per tutta l'estate nella sua incantevole terrazza con vista su Roma. Le sere d'estate si apriranno con la formula aperitivo, tra piccoli assaggi dalla cucina, signature cocktail e un'ampia proposta di vini al calice. Il menu serale sarà invece un omaggio al Mediterraneo, con piatti realizzati con materie prime d'eccellenza, provenienti da ogni regione d'Italia. Tra gli antipasti, imperdibile l'estrazione di mozzarella, una caprese 2.0, inno all'Italia, e i gamberi rossi di Mazara del Vallo panati e accompagnati da un fresco sorbetto al Bellini home made. Tra i primi il risotto alla parmigiana con datterini gialli e parmigiano Vacche Rosse 36 mesi mentre, tra i secondi, da non perdere l'agnello con purea di fagioli cannellini al rosmarino, cicoria e patate novelle. Per il Ferragosto lo chef Marzetti propone un menu da 6 portate a 120 euro. Si inizia con l'amuse-bouche a base di Aspic di Melone con Prosciutto di Parma e un'idea di gazpacho, quindi succo di pomodoro aromatizzato con tabasco cipolla di Tropea, sedano e una sfera di cetriolo marinato al Campari. Come antipasto viene servito un Polpo fatto alla brace per dare l'idea della convivialità di questa ricorrenza che viene cotto a bassa temperatura e servito con peperoni dolci arrostiti, un'insalatina di patate allo zafferano e una julienne di pomodoro, il sopra una mollica pane croccante al chilli che dona croccante e carattere. Come primo una versione elegante e chic della parmigiana con un Risotto dove le melanzane sono cotte a parte sulla brace, e una volta spolpate e affumicate vengono adagiate alla base del piatto per accogliere il risotto mantecato con pomodoro giallo su cui viene polverizzato del pomodoro rosso essiccato e distribuito un cremoso di burrata. Come secondo c'è una Chianina di manzo accompagnata da una purea di fagioli Zolfini e porcini di Ronciglione fatti alla brace che viene profumata al rosmarino, timo, alloro e ginepro. Il pre-dessert è un cannolo croccante con fragole marinate al pepe rosa, timo e limone con una spuma di cocco. Come dolce delle albicocche caramellate, un crumble al cioccolato e gelato di pistacchi. · GIULIA RESTAURANT Aperto tutto il mese di agosto, solo a cena - FERRAGOSTO APERTO Una splendida terrazza con vista, circondata da piante verdi e illuminata dalle brillanti stelle del cielo capitolino. Questa l'atmosfera che accompagnerà gli ospiti di Giulia Restaurant per tutta l'estate, anche ad agosto. Novità della stagione, oltre ai nuovi spazi en plein air, la gustosa linea di gnocchi, alla romana e ripieni, perfetti per un aperitivo in compagnia accompagnati da cocktail d'autore e vini d'eccellenza. Imperdibile anche il nuovo menu estivo, studiato dallo Chef Pierluigi Gallo, che comprende i piatti "must" del ristorante, come il Senza Spaghetto alle vongole e il Baccalà con spuma di ventricina, e rivisitazioni moderne e innovative dei piatti della tradizione. · CASINA VALADIER Aperto tutto il mese di agosto solo a cena, chiuso lunedì - FERRAGOSTO APERTO Lo splendido ristorante Vista, situato sulla terrazza al primo piano di Casina Valadier, accoglierà i suoi ospiti per tutto il periodo estivo con un menu leggero e sfizioso ma dal tocco gourmand, realizzato dallo chef Massimo D'Innocenti. Circondati dalle bellezze di Roma, anche per la sera di Ferragosto, si potrà gustare il Crudo di ricciola con mela verde, sorbetto al sedano e mandorle affumicate, un antipasto fresco e ricco di sapori, gli Gnocchi ripieni di pollo alla romana con burro e colatura di alici di Cetara e il Coniglio "grigio di Carmagnola" con peperoni in agrodolce e salsa all'ischitana e, per finire, la Crostatina frangipane con pesche caramellate e granita di mandorle. -Chill Sunset Bar sempre

aperto dalle ore 19 alle ore 2 -Caffè del Pincio aperto solo sabato e domenica dalle ore 11,30 alle ore 17,30 · IMAGO – HOTEL HASSLER Chiuso dal 16 agosto al 7 settembre, riapertura l'8 settembre - FERRAGOSTO APERTO Imàgo, ristorante d'eccellenza dell'Hotel Hassler di cui Roberto Wirth è proprietario e General Manager, continua a sorprendere. Il ristorante di Trinità dei Monti, con un panorama unico su Roma e sulla scalinata di Piazza di Spagna, questa estate ha aperto per la prima volta il terrazzo panoramico al 7° piano dell'hotel, un ambiente unico ed esclusivo con soli 6 tavoli, per un suggestivo aperitivo al tramonto o per cenare all'aperto e degustare i piatti premiati dalla stella Michelin. Le proposte nel nuovo menu sono firmate in maniera inconfondibile dallo chef Andrea Antonini con un'offerta culinaria di ricerca ma legata alla purezza dei sapori, caratterizzata dalle cotture espresse, dai sapori italiani, dai prodotti locali e dalla essenzialità della tradizione. Per Ferragosto lo chef suggerisce un percorso degustazione che potrebbe iniziare con uno snack di benvenuto a base di Blody Mary, gricia liquida e bouquet di erbe; Pane di patate e rosmarino cotto al momento; Carne cruda, lattuga, aringa e caviale; Coccio, panzanella e limone; Pollo e peperoni in raviolo; Riso, scampi e porcini; Astice alla catalana; Millefoglie, vaniglia, fragoline e aceto balsamico tradizionale per chiudere l'esperienza con il Petit four. · PALAZZETTO Chiuso dal 16 agosto al 31 agosto, riapertura il 1° settembre - FERRAGOSTO APERTO Alla medesima proprietà dell'Hassler appartiene anche Il Palazzetto, incantevole edificio del 1800 che si affaccia sulla Scalinata di Piazza di Spagna, una location magica per ricorrenze uniche. Per molti anni luogo di ritiro di una nobile famiglia romana, Il Palazzetto è un gioiello architettonico di rata bellezza e offre anche quattro esclusive camere d'albergo e due terrazze panoramiche con Wine Bar dove degustare cocktail accompagnati da piccoli finger espressi, come aperitivo. · VERVE Aperto tutto il mese di agosto - FERRAGOSTO APERTO – Menu a € 50,00 L'estate da Verve si sta vivendo in terrazza con l'esclusivo menu "Dalla padella alla brace". Verve Restaurant si trova su una delle terrazze più belle e accoglienti della città, tra i tetti delle case e le cupole delle chiese, il locale di via Giulia esprime una cucina di "carattere", a colpi di romanità e bragia. Sono il fuoco, il fumo e il calore gli elementi che ispirano i piatti dello chef Adriano Magnoli e della pastry chef Antonella Mascolo, mentre la brace, strumento con cui si realizzano, come una scintilla sempre ardente, è simbolo della nuova convivialità capitolina, all'insegna del gusto, firmata VERVE. Per questo Ferragosto uno special menu da 4 portate con aperitivo offerto dallo chef, Pane alla brace e bianchetti ajo e ojo, Pomodoro con il riso alla brace, Pollo e peperoni, pre-dessert offerto, Cookie gelato, caramello, anacardi e cioccolato, piccola pasticceria €50 p.p. · POGGIO LE VOLPI Barrique chiuso tutto agosto, Epos chiuso dal 16 al 24 agosto - FERRAGOSTO APERTO È su una collina che guarda verso oriente, a circa 400 metri sul livello del mare, che, nel 1996, su intuizione di Armando Mergè e di suo figlio Felice, nasce l'azienda vitivinicola Poggio Le Volpi. Qui, nel 2014, a quasi venti anni dalla nascita della cantina, nasce l'Enoteca Poggio Le Volpi, una grande struttura su due piani sede del ristorante gourmet Barrique e il bistrot Epos Wine&Food. A gestire le linee di cucina c'è Oliver Glowig, pluripremiato chef originario della Sassonia-Anhalt ma italiano di adozione. Al piano di sopra, nel bistrot, troviamo una proposta schietta e gustosa, fortemente legata al territorio e alla stagionalità dei prodotti. Al piano inferiore, un ambiente elegante e materico fa da cornice a una proposta gastronomica gourmet e immersiva ma anche raffinata,

originale e golosa frutto della grande esperienza dello chef. Per il Ferragosto da Epos, ideali i fiori di zucca fritti ripieni di mozzarella e alici in salsa puttanesca seguiti dalla pasta mista con zucchine, gamberi e limone, fresca e gustosa, per finire con la ricciola con peperoni, olive e capperi, rivisitazione in chiave gourmet di un piatto classico del 15 agosto. Dulcis in fundo il maritozzo con visciole e panna.

(Prima Pagina News) Sabato 01 Agosto 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