



Cucina, Roma: Mirabelle lancia "Staycation Covid-Safe"

Roma - 27 ott 2020 (Prima Pagina News) Il Mirabelle, ristorante panoramico dell'Hotel Splendide Royal, resta operativo 7 giorni su 7 confermando l'apertura a pranzo e aggiungendo l'esclusivo pacchetto riservato ai romani: cena degustazione e, a discrezione dell'ospite, anche pernottamento presso una delle splendide camere dell'hotel! Un'esperienza fiabesca da Mille e una notte al prezzo straordinario di 150 euro a persona per fuggire dallo stress della vita quotidiana in un ambiente costantemente sanificato e pienamente rispettoso di tutte le norme sanitarie.

Ogni viaggio è prima di tutto un'esperienza e, per compierlo, non serve necessariamente prendere un volo e salire su un treno. Un viaggio può condurci in luoghi familiari, rassicuranti e vicini per il puro piacere di evadere dalla realtà e di regalare del tempo a noi stessi. Una lungimirante visione che ha prontamente colto Roberto Naldi, proprietario della Roberto Naldi Collection, lussuosa catena alberghiera dal carattere fortemente italiano e dal respiro internazionale, costruendo sartorialmente una imperdibile e affascinante formula per l'Hotel Splendid Royal. Con la complicità di Luca Costanzi, food & beverage manager del Mirabelle, ristorante gourmet al settimo piano dell'hotel, il dottor Naldi ha messo a punto un pacchetto per i romani che comprende la cena degustazione e un pernottamento in hotel, perché venga vissuta liberamente e in relax una magica serata. Qui, infatti, dove sono state adottate tutte le misure e le direttive anti Covid-19 per cui i romani potranno soggiornare in totale sicurezza. I fortunati clienti avranno così la possibilità di scoprire e assaggiare lo straordinario percorso degustazione che lo chef Stefano Marzetti ha ideato per celebrare i sapori autunnali, articolato in 4 portate scelte liberamente dalla carta per poi, a fine cena, andare nella propria complimentary room dove risvegliarsi il mattino seguente con una meravigliosa vista su Roma. L'experience di coppia prevede la consumazione del menu degustazione con amuse-bouche, entrée, primo, secondo, pre-dessert e dolce a 150 euro a persona (vini esclusi) a cui può seguire la permanenza di un'intera notte in una delle lussuose camere dell'hotel, caratterizzate da un mood arioso e contemporaneo a opera dello studio d'architettura Giammetta & Giammetta, tra la suggestiva Via Veneto e i bei giardini di Villa Medici e Villa Borghese. Con l'ingresso del nuovo menu autunnale, in cui l'ingrediente principe è il tartufo bianco d'Alba, gli ospiti potranno essere deliziati dalla proposta dello chef Marzetti che celebra le "radici", un inno alla stagionalità degli ingredienti e alla riscoperta delle coltivazioni che hanno un forte legame con la terra. Quindi, zucca, carciofi, liquirizia, ravanelli, zafferano, sedano e topinambur trionfano nei piatti dove risalta su tutti il pregiatissimo tartufo delle Langhe, che impreziosisce grandi classici come l'Uova all'occhio di bue, il Risotto alla Parmigiana, i Tagliolini burro e Parmigiano e il Medaglione di vitello alla Valdostana con bouquet di verdure. Tra gli antipasti più amati torna il Rocher di carciofi con rosso d'uovo, puntarelle romane limone



candito e cremoso al cacio e pepe, mentre tra i primi piatti la novità sono i Fusilloni con scampi, topinambur, polvere di peperoni cruschi, in cui la parte amaricante è perfettamente bilanciata da quella dolce. Simbolo di assoluta artigianalità e di tradizione, la pasta fresca fatta in casa con le deliziose Caramelle di ossobuco, crema di zucca e caciocavallo podolico. Di nuovo in carta anche l'Anatra "Barbarie" all'arancia con mela verde caramellata, un signature dello chef dalla lunga preparazione che richiede due diverse cotture per la coscia e per il petto del volatile, sfumando elegantemente il tutto con il Grand Marnier. Di carattere è anche un altro secondo a base di carne, ovvero il Maialino iberico con castagne viterbesi, misticanza di campo laziale e salsa bbq home-made. Come sempre, menu a parte per i dolci con le creazioni del pastry-chef Sebastien Delandre che prendono letteralmente per la gola, come il Cremoso al cioccolato bianco, la granita di pompelmo rosa e la spugna al pistacchio di Bronte oppure il Settimo cielo, un cioccolato con cuore di nocciola e pepite d'oro, acclamato dessert che non esce mai dalla carta. Oltre al visionario e vantaggioso cofanetto, resta confermato il servizio del pranzo con lo stesso menu serale mentre il bar è aperto fino alle ore 18:00, sia per i clienti dell'hotel che per il pubblico. Mirabelle Restaurant Hotel Splendide Royal Via di Porta Pinciana, 14 00187 Roma

(Prima Pagina News) Martedì 27 Ottobre 2020