



Food: Staycation al Sofitel con special menu di Settimo - Roman Cuisine & Terrace

Roma - 16 nov 2020 (Prima Pagina News) Fuga di una notte per una vacanza romantica nella tua città. La domenica, invece, l'appuntamento è sempre sul rooftop con Settimo Brunch

Sofitel continua a percorrere le orme della grande bellezza e, in attesa che si torni a viaggiare, ha scelto di dedicare una coccola speciale alla sua città sposando la filosofia della staycation. Si tratta di una “vacanza fatta in casa”, per restare fedeli alla traduzione letterale di “stay (at home) + vacation”, quindi una evasione dalla quotidianità senza allontanarsi troppo dalla propria residenza. Un anglicismo che l’hotel di lusso caratterizzato dall’iconico stile francese ha deciso di adottare in questo periodo per valorizzare le bellezze della città eterna e far scoprire ai romani il fascino dell’ospitalità che contraddistingue Sofitel in più di 140 paesi in tutto il mondo. La formula di staycation include il soggiorno di una notte in camera superior della struttura, frutto di una recente, luminosa - quanto illuminata - ristrutturazione che ha coinvolto l’intero hotel, per opera del noto architetto e interior designer francese Jean Philippe Nuel, in cui è inclusa una cena degustazione. Quest’ultima si articola di quattro portate e viene servita presso il ristorante Settimo, un fantastico luogo dal design contemporaneo dove si intrecciano frizzanti icone di esuberanza e “benessere” a tavola, situato sul rooftop dell’edificio, con una vista unica sui principali monumenti romani. L’offerta parte da 160 euro a persona e prevede menu degustazione con pernottamento in camera superior, soggiorno valido ogni venerdì e sabato fino al 27 dicembre compreso. Per l’esclusiva occasione il resident chef Giuseppe D’Alessio ha creato tre diversi e sofisticati percorsi con una proposta di pesce, una di carne o un’altra totalmente vegetariana. Ciascun menu è strutturato su 2 antipasti, 1 primo e 1 secondo e prevede una degustazione di dolci, acqua e caffè (altre tipologie di bevande invece sono a parte). Una cucina fortemente radicata nella tradizione laziale, autentica e ricercata, attenta al benessere e al gusto, per un’esperienza unica da vivere nell’oasi urbana che manifesta la sua lussureggiante bellezza proprio sul Rooftop del Sofitel Rome Villa Borghese. La domenica, invece, l’appuntamento è con Settimo Brunch, che unisce la tarda colazione al pranzo, per un pasto rigorosamente servito al tavolo. Questo momento di condivisione è stato pensato non solo per le coppie ma anche in ottica familiare: infatti, per coinvolgere le famiglie gli adulti pagano 55 euro mentre i bambini 35 euro. A esclusione del vino, le bevande sono a completa disposizione degli ospiti che potranno ordinare dalla caffetteria caffè e cappuccini, succhi, tè, centrifughe e cioccolate calde servite al tavolo, sul quale naturalmente non mancano il cestino del pane fresco e le marmellate. Più sostanziose sono le referenze salate, una selezione di salumi e formaggi del nostro territorio, il prosciutto crudo di Parma 24 mesi, il salmone affumicato con pane integrale tostato. Focus sulle uova che vengono declinate in diverse tipologie, da quelle strapazzate alla versione omelette o alla Benedict e arricchite da contorni a scelta come



salsicce di pollo, rosti di patate, funghi saltati, pomodori grigliati. Oltre a una ricca selezione di insalate, bruschette e focacce ripiene, sarà possibile ordinare un primo espresso e un secondo in attesa del tripudio di dolci sul finale.

(Prima Pagina News) Lunedì 16 Novembre 2020