



stile!

PPN FOOD - Roma restart! Le realtà più dinamiche e blasonate della capitale tornano a splendere, Ripartendo in grande

Roma - 24 apr 2021 (Prima Pagina News) Ritorna nella Capitale la ristorazione di qualità.

Un unico cielo e infinite possibilità, tra rooftop panoramici all'insegna del "flore power", spazi con vista, romantici angoli segreti e accoglienti aree living all'aperto, per una indimenticabile experience di "haute cuisine" che fa bene all'umore di primavera. Sono solo alcune delle proposte enogastronomiche con effetto wow che è possibile andare a scoprire grazie alle riaperture previste dal nuovo DPCM. Devote ai più alti standard di qualità e offerte nella Capitale e dintorni, come nell'Agro Pontino, le protagoniste di questa mappa culinaria del cuore del Centro Italia sono pensate per sedurre con le eclettiche carte di alcuni ristoranti e non solo, che vantano location d'eccezione "en plein air". Del resto, in questo momento la "fame d'aria" va di pari passo con il desiderio di momenti di piacere ed emozioni in compagnia di amici e buon cibo, finalmente accolti all'aperto! Calendario delle riaperture al pubblico LUNEDÌ 26 APRILE 2021 1. Moma Restaurant – 1* Michelin 2. Mirabelle @Hotel Splendide Royal 3. Settimo Roman Cuisine & Terrace @Sofitel Villa Borghese 4. Il Palazzetto 5. Hassler Bistrot @Hotel Hassler Roma 6. Roof Garden Les Étoiles @Hotel Atlante Star 7. Il Marchese – Osteria, Mercato, Liquori MARTEDÌ 27 APRILE 2021 8. Taki Off Temporary @Hotel La Place 9. Taki Ristorante Giapponese 10. Livello 1 & La Pescatoria 11. Lux Restaurant & Cocktail Bar 12. Epos Bistrot 13. Agrodolce 14. Grué Pasticceria 15. Tonka Gelateria (Aprilia – Lt) MERCOLEDÌ 28 APRILE 2021 16. 47 Circus @Hotel FortySeven GIOVEDÌ 13 MAGGIO 2021 17. Imàgo @Hotel Hassler – 1* Michelin LUNEDÌ 26 APRILE 2021 1. MOMA RESTAURANT – 1* MICHELIN – L'UNICO RISTORANTE A ROMA A FILIERA CORTA, CERTA ED ETICA Dalla mattina alla sera il ristorante romano sarà il punto di riferimento per colazioni, pranzi e cene. Nel dehors impreziosito da fiori e rigogliosi arbusti floreali, si contano circa una ventina di coperti per il ristorante stellato. Lo chef Andrea Pasqualucci ha snellito la carta a tre piatti per ciascuna portata mentre resta invariato il menu degustazione di 5 portate. Sapori freschi, di stagione e territoriali che valorizzano i piccoli produttori e l'assoluta qualità della materia prima testimoniata da una filiera corta, certa ed etica. La stessa mano del giovane chef stellato ha formulato anche un menu da bistrot con proposte giornaliere e preparazioni più semplici per una veloce pausa, completata dalla proposta del bar al piano terra. Ristorante Moma Via di S. Basilio 42 - 00187 Roma - Telefono: 06 4201 1798 - Sito web: www.ristorantemoma.it Orario: tutti i giorni (tranne la domenica) dalle 7:30 alle 22:00 2. MIRABELLE – UNA FAVOLA DA MILLE E UNA NOTTE ANCHE IN PIENO SOLE! L'elegante ristorante Mirabelle (Piatto Michelin 2021) al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal conferma la sua attività tutti i giornidella settimana! Si potrà accedere sulla terrazza al settimo piano a partire dall'american breakfast nella fascia orario 7:00-10:30. A



questa segue il più completo brunch a 50 euro a persona, disponibile dalle 9:30 alle 14:30 a cui segue il classico pranzo è a cura dello chef Stefano Marzetti con la scelta à la carte, una experience che si protrae fino alle ore 17:00. Nel pomeriggio si accolgono gli ospiti per il Sunset Happy Hour mentre l'inizio della cena, servita sempre in terrazza, si può anticipare alle ore 18:00 per permettere ai commensali di mangiare senza fretta per rientrare nelle proprie abitazioni mentre gli ospiti che si saranno registrati in hotel potranno continuare l'esperienza senza limiti orari. La staycation è altresì confermata riservata ai romani, con cena degustazione e, a discrezione dell'ospite, anche pernottamento presso una delle splendide camere dell'hotel. Inoltre, il Mirabelle accoglie i cittadini nei suoi panoramici ambienti immersi nel verde come spazio d'eccezione per lo smart working. Ristorante Mirabelle Via di Porta Pinciana 14 - 00187 Roma - Telefono: 06 42168838 - Sito web: www.mirabelle.it Orario: aperto tutti i giorni. **SETTIMO – APPUNTAMENTO CON LA TRADIZIONE TRA I PROFUMI DELLA MACCHIA MEDITERRANEA** Fino al 1° maggio è confermata la staycation nel weekend mentre il ristorante ritorna ad essere operativo 7 giorni su 7 dal 26 aprile, con la cucina a cura dello chef Giuseppe D'Alessio. Il nuovo menu primaverile è colorato, fresco e all'insegna della tavola sana e genuina. Dal lunedì al venerdì il pranzo verrà declinato nella formula di business lunch che prevede 2 menu: quella a 29 euro per antipasto, primo, acqua e caffè oppure l'altro a 41 euro per un antipasto o un primo, un secondo, acqua e caffè. Al sabato, il pranzo è à la carte così come tutti i giorni a cena, mentre (solo la domenica) ci si potrà sbizzarrire con la ricca proposta del brunch. Nel pomeriggio è possibile salire in terrazza per un aperitivo glamour sospesi tra le bellezze della città e in attesa del calar del sole. Dal lunedì al venerdì le Suite Prestige del Sofitel diventano un "Remote Office" per fare smart working in hotel (a partire da 300 euro). L'offerta comprende: l'utilizzo della suite dalle 9:00 alle 18:00, uno schermo LCD (digital flipchart), complimentary Wi-Fi, coffee station, acqua minerale, delizie friabili. Su richiesta, business lunch servito nella privacy della suite o presso la terrazza con vista al ristorante Settimo. **Settimo – Roman Cuisine & Terrace** Via Lombardia 47, 00187 Roma - Tel 06 4780 22944 - www.settimoristorante.it - Aperto tutti i giorni dalla mattina. **IL PALAZZETTO - L'AFFACCIO CON LA VISTA PRIVILEGIATA SULLA SCENOGRAFICA SCALINATA DI PIAZZA DI SPAGNA** In cima alla Scalinata di Trinità dei Monti, Il Palazzetto ideato da Roberto E. Wirth, Proprietario e Direttore Generale dell'Hotel Hassler, è una delle terrazze più spettacolari nel cuore di Roma. Il Palazzetto è stato per molti anni di proprietà di una nobile famiglia romana che preferiva soggiornare qui proprio per l'unicità e il prestigio di questo gioiello architettonico. Dal pranzo all'aperitivo sulla sua terrazza si possono degustare ottimi cocktail, siano essi signature, come il Donatello, o classici come un Martini o un Negroni ma anche grandi vini italiani e una carta di birre internazionali, il tutto con affaccio privilegiato sulla scalinata su Piazza di Spagna. Dalla cucina a cura dello chef Marcello Romano escono piatti espressivi per un pasto avvolgente fino al tramonto. Per la riapertura, inoltre, il menu è stato ampliato e vedrà protagonisti i piatti principe della tradizione romana. Il Palazzetto - Vicolo del Bottino 8 - 00187 Roma - Telefono: 06 6993 4560 - Orario: aperto tutti i giorni dalle 12:30. **HASSLER BISTROT – HOTEL HASSLER – LA PIÙ BELLA TERRAZZA PANORAMICA DI ROMA E IL PIÙ BEL GIARDINO SEGRETO!** Puntuale alla riapertura del 26 aprile, Roberto Wirth, proprietario e general manager dell'Hotel Hassler di Roma presenta un ventaglio di proposte che



interpretano le richieste del suo pubblico e, allo stesso tempo, fa vivere sempre nuove experience esclusive. Al piano terradell'iconico 5 stelle, i romani vengono accolti presso L'Hassler Bistrot dall'Head Chef Marcello Romano. Di origini campane e cuoco "hassleriano" da oltre 20 anni, Romano propone una gustosa cucina di territorio. Si potrà scegliere se pranzare o cenare nell'incantevole giardino del Palm Court, interno all'Hotel Hassler, circondato da antiche mura di pietra, oppure se essere tra i fortunati che avranno a disposizione la terrazza mozzafiato su Roma posta al settimo piano dell'albergo! Si potrà quindi scegliere sul momento se rilassarsi nel fascinoso giardino o salire fino alla sommità della struttura per ammirare la città eterna. "Quest'anno così particolare - commenta Roberto Wirth - ha segnato ognuno di noi e, proprio per questo, l'Hassler rimane, oggi più che mai, un punto fermo per la città! Io e tutto il mio team siamo pronti ad accogliere i romani in ogni momento della giornata, sotto questo meraviglioso sole primaverile!". Hassler Bistrot - Hotel Hassler - Piazza Trinità dei Monti, 6 00187 Roma - bar@hotelhassler.it - tel. +39 06 699340 -Aperto tutti i giorni dalle ore 11.00. ROOF GARDEN LES ÉTOILES - MIXOLOGY, TAPAS E COINVOLGENTI DINNER CON PANORAMA MOZZAFIATO A 360° SU SAN PIETRO E ROMA. Il ristorante unico a Roma per le sue terrazze dal panorama mozzafiato su San Pietro e la città a 360°, disposte su tre livelli, riserva inaspettate sorprese per i suoi ospiti. Rinnovato durante il lockdown, apre tutti i giorni per aperitivo e cena mentre nei fine settimana si proporrà anche il servizio del pranzo. Di proprietà della famiglia Mencucci e guidato dallo chef William Anzidei, con le attuali indicazioni, offre al pubblico le sue due terrazze più alte. Nella prima, viene proposto un menu secondo una formula più easy e di tendenza, declinata in ricette pensate alla maniera di un tapear all'italiana, proposta chic e giocosa allo stesso tempo, ideale per pasteggiare a cocktail già a partire dalle ore 17:00 mentre lo sguardo corre libero verso la maestosità di San Pietro o si perde tra gli scorci della città. Il cocktail bar si avvale della consulenza di Riccardo Marinelli, ex general manager del Jerry Thomas, il più famoso speakeasy romano, con cui ha girato l'Europa partecipando a diverse competizioni e bar show. Lo chef Anzidei aprirà anche per la cena da degustare in terrazza tutte le sere dalle 19:00 alle 22:00 mentre il pranzo alla carta sarà proposto solo nel weekend Terrazza Les Étoiles Roma - Indirizzo: Via dei Bastioni 1 - 00193 Roma RM - Telefono: 06 686386 - Aperto tutti i giorni per aperitivo e cena; pranzo solo nel weekend. IL MARCHESE - TRA GLAMOUR, GUSTO DELLA TRADIZIONE ROMANA E LA RAFFINATA MIXOLOGY DEL PRIMO AMARO BAR D'EUROPA Un po' ritrovo, un po' ristorazione no-stop: Il Marchese riparte dal lunedì alla domenica per offrire tutti i giorni e a qualsiasi ora una cucina semplice ma genuina, caratterizzata dai piatti romani del cuoco Daniele Roppo, accompagnati dalla miscelazione d'autore firmata da Fabrizio Valeriani che vanta la più grande collezione di amari d'Europa (oltre 500). Grazie alla cura dei proprietari Davide Solari e Lorenzo Renzi questo dehors urbano con vista sull'Ara Pacis sembra un'isola felice nel caos della città: qui la cucina è aperta con continuità dal pranzo all'aperitivo fino all'ora di cena con il nuovo menu primaverile. La carta dei cocktail è divisa in 3 capitoli: la parte dedicata agli Spritz, quella focalizzata sul Negroni e poi la raccolta di tutti i signature de Il Marchese. Ogni cocktail, infatti, non è solo alchimia ma un'esperienza, sempre diversa, un equilibrio di gusto che vuole far vivere un'emozione consapevole, stimolando il palato e la mente. La percezione non viene alterata con un alto grado alcolico ma piuttosto vengono proposti cocktail "lowAbv"



(a basso contenuto di alcol) con un grande sapore, ideali per concedersi un drink in pieno giorno. Il Marchese - OSTERIA, MERCATO, LIQUORI - Via di Ripetta 162 - 00186 Roma – Tel.: 06 9021 8872 - Sito web: www.ilmarcheseroma.it - Tutti i giorni no stop dalle ore 12:00 alle 22:00 MARTEDÌ 27 APRILE 2021. TAKI OFF TEMPORARY RESTAURAN @HOTEL LA PLACE – LO CHEF MASSIMO VIGLIETTI SI SPOSTA NEL GIARDINO DELL’HOTEL IN PIAZZA SAN LORENZO IN LUCINA Taki Off si sposta dal 27 aprile nella terrazza di uno dei gioielli di casa Vitti, il boutique Hotel La Place a Piazza San Lorenzo in Lucina. Il temporary Taki Off, guidato dalla sapiente mano e innata creatività dello chef Massimo Viglietti, offre la possibilità di lasciarsi trasportare in un mondo di nuovi sapori nell’arco di tutta la giornata. A partire dalle ore 12:30 il Temporary Off propone a pranzo e a cena due menu degustazione. La cucina di Massimo Viglietti, contraddistinta da apparenti contrasti e insoliti abbinamenti, sorprendente per il suo equilibrio e la costante nota armonica che solo una cucina colta può esprimere, è offerta attraverso due menu: uno in cinque portate, che invita alla condivisione, Come Together (95,00 euro) e un altro in sette portate che fa respirare profumi d’estate, chiamato Here Come The Sun (130,00 euro). Massimo Viglietti interpreta inoltre nella sua personalissima visione l’AperiOff, un nuovo concetto di aperitivo incentrato anch’esso su un’esperienza di cucina gourmet che mediante originali e sorprendenti fingers accompagna il commensale nel giardino di ingresso del mondo TakiOff dove nulla è come sembra, nemmeno un aperitivo. Per garantire la sicurezza e il massimo comfort è obbligatoria la prenotazione. Temporary Taki Off - Hotel La Place Piazza San Lorenzo in Lucina 35 - 00186 Roma - Telefono: 389 5656992 Orario: tutti i giorni (tranne il lunedì) dalle 12:30. TAKI - RISTORANTE DI AUTENTICA CUCINA E CULTURA GIAPPONESE Dal 27 aprile riapre al pubblico Taki, ristorante di autentica cucina giapponese, con il giardino all’aperto inaugurato già lo scorso autunno. Prospiciente all’ingresso è stata, infatti, installato un dehors con un verdissimo prato e reso rigoglioso da fiori e piante, parte integrante della cultura giapponese in cui la natura è vissuta con profonda ammirazione. Il menu di Taki comprende piatti caldi e freddi della cucina giapponese tradizionale. Tutte le preparazioni vengono eseguite dai cuochi giapponesi che, oltre alla proposta alla carta, offrono sempre un menu legato alla stagione. TAKI è aperto a pranzo e a cena e, durante il giorno c’è la possibilità di usufruire di formule veloci e light, adatte per un pranzo di lavoro o una pausa dallo shopping. Da ricordare la pregiata carne Wagyu che proviene dalla Prefettura di Gifu, nelle Alpi centrali giapponesi, dove vengono allevati splendidi manzi di razza Tajima secondo il rigido disciplinare previsto dal Ministero dell’Agricoltura. Taki resta sempre attivo con Take Away e Delivery su KiwiFive e Deliveroo. Taki Ristorante Giapponese Via Marianna Dionigi 56/60 - 00193 Roma - Tel: 06 320 1750 - Sito web: www.taki.it - Aperto tutti i giorni 12:00-15:00 e 18:00/21:30 (Chiusura lunedì) .LIVELLO 1 – RAFFINATO PENSIERO GASTRONOMICO ALL’INSEGNA DEL PESCATO LOCALE NEL CUORE DELL’EUR - LA PESCATORIA Livello 1, il ristorante nel cuore dell’Eur di Emilia Branciani e Claudio Montingelli, torna ad accogliere i clienti, trasferendo negli spazi esterni il suo glamour al sapore di mare firmato dallo chef Mirko Di Mattia che ha ideato un nuovo menu per la bella stagione: a pranzo, dalle ore 12 alle 15, ci si potrà sedere nel dehors che conta circa 25 coperti e che a breve si arricchirà di una elegante tensostruttura esterna. Inoltre, un secondo salotto “open air” decorato con canne di bambù e una vela come copertura,



riservato ai clienti della Pescatoria per il pranzo veloce che propone una formula “light lunch” a base di pescato locale e di stagione, al costo di 10 euro (anche servizio delivery e asporto). Dalle ore 19 e fino a chiusura i clienti potranno accomodarsi in entrambi gli spazi esterni. Livello 1 riapre con un nuovo menu all’insegna dei sapori autentici di mare e della stagionalità: oltre alle due formule Degustazione “Passeggiate Romane”, con quattro ricette a scelta dello chef (70 euro), e “Un’estate italiana” con sei portate (80 euro), non mancano per iniziare i crudi oltre ai raffinati piatti dello chef Di Mattia. Prima del pranzo e della cena, si potranno degustare anche dei cocktail freschi e aromatici, oltre ad avere a disposizione una interessante cantina che offre anche Champagne e Franciacorta di nicchia. Livello 1 Via Duccio di Buoninsegna 25 - 00142 Roma - Tel: 06 5033999 - Aperto a pranzo e a cena dal martedì al sabato, domenica solo a pranzo.

LUX RESTAURANT & COCKTAIL BAR – TRA IL CIELO E IL MARE DEL PORTO DI OSTIA, LA MERA VIGLIA DEL PESCE APPENA PESCATO Con la bella stagione alle porte, l’atmosfera al Lux Restaurant & Cocktail Bar, che riapre martedì 27 aprile, si veste di magia: irresistibile per tutti coloro che arrivano dalla città congestionata, il ristorante alla Marina di Ostia è un ristoro fatto di luce, mare, placide barche ormeggiate al cospetto di gabbiani e cormorani danzanti. Il ristorante è un progetto dall’imprenditore Alessandro Frascetti che ha deciso di affidarsi alla professionalità di tre donne capaci e d’esperienza: Micaela Di Cola, executive chef, con responsabilità di sala e cucina (uno dei 15 “Top Chef Italia” 2016, nota con il nome di Mikychef), Silvia Leone, general manager e Anna De Fazio, Responsabile eventi. Il filo conduttore della cucina di Micaela Di Cola è la riconoscibilità dei sapori, sempre delicati e leggeri, pensati per un interessante viaggio nel gusto con effetto sorpresa. Il menu ideato racconta di una particolare attenzione al patrimonio gastronomico laziale e alla migliore materia prima, garantita dai fornitori di pesce del territorio regionale. Divertente è la formula “light lunch”, un aperitivo rinforzato che prevede cocktail accompagnati da portate di pescato locale e crudi con cocktail e piatto a partire da 20 a 25 euro. Lux Restaurant & Cocktail bar Lungomare Duca degli Abruzzi, 84 - 00121 Ostia (Roma) - www.luxexperience.it - info@luxexperience.it Tel: 06 5674184 - Aperto dal martedì alla domenica dalle ore 12:30 alle ore 17:00.

EPOS BISTROT - ATMOSFERA COUNTRY CHIC CON AFFACCIO IN VIGNA Una finestra in vigna, per un’oasi di pace alle porte di Roma tra romantici filari di viti. La location d’eccezione è l’occasione, con l’arrivo della bella stagione, per una scenografica esperienza d’alta cucina firmata Alfonso Crisci: la meta da raggiungere è Epos bistro del’azienda vitivinicola di Poggio Le Volpi di Monte Porzio Catone, che da martedì 27 aprile riapre la sua panoramica terrazzanella tenuta di Felice Mergè, che ospita anche il gioiello gourmet Barrique. A ricevere i clienti è Rossella Macchia, una perfetta padrona di casa e appassionante narratrice dell’anima del luogo che coniuga la storia più autentica del territorio con la tradizione e l’innovazione. Vulcanico e amante delle ricette antiche rese contemporanee con moderne tecniche di preparazione dei piatti, lo chef Crisci celebra l’unione di due zone ricche di storia, importando a Poggio Le Volpi i sapori del Vesuvio che “non si fanno dimenticare” e mescolandoli ai prodotti locali per creare un nuovo pensiero culinario. Il nuovo menu primavera-estate del bistro sarà protagonista delle suggestive serate sotto la pergola, guardando Roma. Epos bistro • Poggio Le Volpi Via Fontana Candida 3, Monte Porzio Catone, Roma - Telefono: 06 9416641 -Sito web: www.eposbistro.it Aperto martedì al sabato dalle ore 12:30



alle ore 14:30 e poi dalle 19:00 a chiusura; la domenica dalle 12:30 alle ore 14:30. **AGRODOLCE – SEMPLICITÀ E CUORE NEL CENTRO DI ROMA!** Maria Soldatova e Antonio Russo patron del ristorante Agrodolce, nella centralissima zona di Fontana di Trevi, nell'ultimo mese si sono fatti conoscere e ben volere da molte persone grazie al loro coraggio che li ha portati a ricevere attenzione mediatica da troupe televisive e giornalisti d'inchiesta. Dopo essere scesi in piazza a manifestare con altri colleghi in maniera pacifica per difendere i diritti dei ristoratori, e supportati da "Mio - Movimento italiano ospitalità", Antonio e Maria hanno prima lanciato l'iniziativa dell'acquisto di voucher per consumare in futuro questo pasto al ristorante (che tra l'altro hanno riscosso grande successo!) e si sono dati da fare con delivery e take away. A partire da lunedì 26 con orario continuato dalle 12:00 fino alle 22:00 riapriranno ufficialmente Agrodolce con la nuova pedana esterna dove hanno predisposto il proprio dehors a pochi metri dai principali centri dello shopping come la vicina Galleria Alberto Sordi e il palazzo della Rinascente. Il menu è all'insegna dell'italianità e della tradizione tra piatti freschi e veloci oppure su ricette tipiche della cucina capitolina. Un'apertura pensata per i diversi momenti della giornata che non lascia scoperto neanche l'orario dell'aperitivo dove si propongono tapas dal menu da abbinare a un buon calice di vino. Agrodolce Via dei Crociferi 25 - 00187 Roma - Telefono: 06 678 8251 - Sempre aperti (no stop) dalle 12:00 alle 22:00. **GRUÉ – PRELIBATEZZE ARTIGIANALI DI ALTA PASTICCERIA A UN PASSO DA COPPEDÈ** Dopo le "fatiche" della Pasqua, tra clienti che sgomitavano all'ultimo Doraemon e altri simpatici siparietti in cui marito e moglie si rimproveravano a vicenda di non aver prenotato la propria colomba per la santa festa, la pasticceria Grué è entrata nel mood primavera/estate tra profumatissime torte e l'attesa stagione del gelato. Marta Boccanera e Felice Venanzi accolgono dalla prima colazione fino all'ora dell'aperitivo. Grazie all'accogliente e strategico spazio esterno, gli amanti del breakfast possono trovare la perfezione nel profumo dei soffici lievitati che rimandano al burro, alle uova, agli aromi e alle spezie naturali. Oltre a essere un punto di riferimento a Roma per la pasticceria moderna declinata tra variopinti macaron, golosi mignon, creative e invitanti torte o monoporzioni, Grué valorizza il proprio dehors a due passi dal suggestivo quartiere romano Coppedè sia per una veloce pausa pranzo anche per la formula dell'aperitivo pasteggiando con cocktail, bollicine, una selezionata carta di vini oppure sorseggiando bevande analcoliche come succhi di frutta home made, che non contengono conservanti né coloranti, in abbinamento una raffinata proposta di pasticceria salata, e sempre artigianale. La variante dolce e rinfrescante è stata studiata con le colorate coppe di gelato 100 % artigianale con basi naturali, procedimenti bilanciati e meticolosi anche nel dare il giusto apporto calorico. Pasticceria Grué Viale Regina Margherita 95 - 00198 Roma - Telefono: 06 841 2220 - www.gruepasticceria.it - Tutti i giorni (tranne il lunedì) 7:30-19:30. **TONKA – UN CORTILE URBANO PER I GOLOSI DEL BUON GELATO** Con 30 proposte tutte da assaggiare, che sia in cono o in coppetta, ora comodamente seduti ai tavoli del dehors, ora a portar via, la gelateria Tonka di Aprilia riapre per una stagione ricca di novità. Parola di Valerio Esposito, vincitore nel 2018 del Festival del gelato artigianale, che dirige l'insegna del goloso "mondo del freddo", sempre più affermata nell'Agro Pontino e non solo. Tra i gusti da provare, una menzione speciale va a Tonka, la spezia venezuelana che sa di miele, vaniglia, mandorla e cocco, che ha dato il nome alla gelateria. Un trionfo di colori domina nella sezione frutta,



che insegue la stagionalità. Alle torte gelato ci pensa Umberto: è Opera la più richiesta, con un interno di crema e caramello. Regine della bella stagione da Tonka sono le granite di scuola siciliana, con zucchero, acqua e frutta fresca. Tra le novità 2021 ecco invece tre box (ma solo su ordinazione) che omaggiano il Nord, il Centro e il Sud Italia attraverso i gelati più tipici delle macro-regioni e delle creme spalmabili. Tonka opta poi per il "less plastic" in favore dell'ambiente e aderisce, in quest'ottica, al programma "Treedom", impiantando nuovi alberi in territori selezionati come Kenya (passion fruit e mango), Camerun (cacao), Ecuador (caffè) e Madagascar (papaya). A loro sono ispirati i nuovi gusti in edizione limitata per un gelato buono ed etico. Un esempio? Il Caffè, arricchito da un'infusione di anice stellato e variegato con una stracciatella di crema e il Caffè lavorato con olio essenziale di arancia e datteri. Tonka • Il cuore del gelato Via Ugo Foscolo 15 - 04011 Aprilia (Latina) - Telefono 348 6960986 - Dal martedì alla domenica dalle ore 10 alle ore 21:30

MERCOLEDÌ 28 APRILE 2021. 47 CIRCUS – UNA GIOSTRA DI DELIZIE AFFACCIATI SULLE MERAVIGLIE DEL FORO BOARIO Sulla romantica terrazza all'ultimo piano del Boutique Hotel FortySeven, il ristorante 47 Circus Roof Garden si conferma operativo tutti i giorni dalle 16:00 alle 22:00 per l'aperitivo e per la cena, mentre dal venerdì alla domenica aprirà anche a pranzo, a partire dalle ore 12:00. Lo chef Antonio Gentile, oltre alla nuova carta primaverile, propone anche il Menu degustazione in 6 portate a 85 euro, il Menu Ispirazione dello chef in 4 portate a 65 euro. Gentile con lo chef Gabriele Enrico, consulente della struttura, stanno definendo alcuni aggiornamenti della lista cocktails in abbinamento alla cucina, in una proposta creata ad hoc per l'aperitivo in cui con la formula base a 16 euro, verranno offerte prelibatezze d'autore. Oltre alla carta dei vini e ai cocktail signature della barlady romana Beatrice Oliviero, spicca la categoria dei long drink grazie a ben 47 etichette di gin tra dry e aromatizzati, di cui molte italiane. L'offerta di staycation sarà ancora attiva con il nome Staycation Primavera fino al 27 Maggio 2021 a un prezzo di 370 euro e comprenderà soggiorno di una notte in camera con vista, un'ora di area wellness, noleggio bici, cena per due di 6 portate (menu degustazione) con bevande escluse e colazione in camera. 47 Circus Roof Garden Via Luigi Petroselli 47 - 00186 Roma - Telefono: 348 016 2378 - www.47circusroofgarden.com - Aperto tutti i giorni

GIOVEDÌ 13 MAGGIO 2021 .IMÀGO – LA NOVITÀ DELL'ICONICA GEMMA DEL LUSSO PIÙ AUTENTICO Il ristorante stellato di Trinità dei Monti, con un panorama unico su Roma e sulla scalinata di Piazza di Spagna, torna ad accogliere i suoi clienti da giovedì 13 maggio, a partire dalle ore 18:00, con le proposte nel nuovo menu dello chef Andrea Antonini. Location d'eccezione, la meravigliosa terrazza en plein air del 7° piano dell'iconico Hotel Hassler. Un'offerta culinaria di ricerca e sempre legata alla purezza dei sapori, caratterizzata dalle cotture esresse, dai sapori italiani, dai prodotti locali e dalla essenzialità della tradizione. «La primavera è un momento di rinascita e di nuovi inizi e sotto questi auspici - racconta Roberto Wirth, proprietario e General Manager dell'Hotel Hassler - comincia la nostra nuova avventura gastronomica: la sera del 13 maggio finalmente riapriamo Imàgo! Con lo chef Andrea Antonini, abbiamo studiato un nuovo format della cena per permettere al pubblico di venire a scoprire le meraviglie di questa città e della nostra avanguardia gastronomica. Imàgo, infatti, si conferma ristorante gourmet serale con la sua esclusiva accoglienza curata da Marco Amato». Imàgo Piazza della Trinità dei Monti 6 - 00187 Roma – Tel.: 06 6993 4726 - www.hotelhasslerroma.com - Aperto dalle ore 18:00(ADV)

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



(Prima Pagina News) Sabato 24 Aprile 2021

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