



## **PPN FOOD - Roma: Imàgo inaugura una splendente estate sui tetti della Capitale**

**Roma - 27 apr 2021 (Prima Pagina News) Il ristorante sale sul rooftop mozzafiato dell'hotel Hassler per far vivere ai romani una luminosa primavera.**

Dal 13 maggio, Roberto Wirth, proprietario e general manager dell'esclusivo hotel Hassler, apre per la bella stagione il suo gioiello, confermando, per il secondo anno, un format straordinario: il ristorante Imàgo sale sulla terrazza mozzafiato al rooftop dell'hotel Hassler per far vivere ai romani una luminosa primavera. Dal martedì al sabato, a partire dalle ore 18:00, si potrà degustare il nuovo menu dello chef Andrea Antonini, con piatti inediti ed entusiasmanti sorprese dalla cucina o gli emozionanti wine pairing pensati dal sommelier Alessio Bricoli. Ad accogliere gli ospiti ci sarà Marco Amato, restaurant manager, che orchestrerà le serate con sapiente e raffinata maestria, creando un'atmosfera magica sotto le stelle. Per rendere ancora più impressionante l'esperienza, viene lanciata anche la Staycation Spring/Summer 2021 per due persone: cena al ristorante, colazione in camera o in terrazza e pernottamento in una delle suite per un appuntamento romantico indimenticabile. Sta per iniziare una nuova stagione per Imàgo: il ristorante 1 stella Michelin dell'Hotel Hassler apre straordinariamente, per il secondo anno, i suoi meravigliosi spazi en plein air sotto il cielo e propone un rinnovato e inedito menu primaverile insieme a una Staycation dedicata. Roberto Wirth, proprietario e general manager dell'Hassler, racconta le novità: "Come la scorsa estate, riapriremo all'aperto al 7° piano dell'hotel. Imàgo è finalmente pronto per animare le serate capitoline con l'estro dello chef Antonini e questa eccezionale vista. Una ripartenza con una nuova prospettiva: un gesto di riconoscenza per i romani che ci hanno sempre sostenuto e amorevolmente atteso. E, per premiarli, apriamo per loro il più bel salotto sotto il cielo di Roma, su questa lussureggiante e ariosa terrazza con la sua mise en place stellata, cui aggiungiamo la possibilità di concedersi una vacanza in città con la formula staycation!". Per questa apertura, lo chef Andrea Antonini, insieme alla sua giovane brigata (tutti under 30!), ha tracciato un percorso inedito per gourmand, animati dalla voglia di scoprire nuovi concetti di cucina. "Una ristorazione che si riscopre in modo creativo per accogliere gli ospiti nel nostro angolo di paradiso romano, unico al mondo - spiega Andrea Antonini - in uno spazio in cui convivialità, gastronomia e glamour convivono. Infatti, la vocazione serale di Imàgo ci ha trattenuto fino a ora a riaprire e questo è il momento ideale per scoprire le nostre carte: con Roberto Wirth abbiamo deciso che la scelta giusta è creare un luogo che fosse un vero luogo di incontro raffinato ed emozionale, dove ritrovare l'autenticità e l'assoluta originalità che ha reso grande Imàgo". Con un menu degustazione a 160 euro o la scelta di tre piatti à la carte al prezzo di 130 euro, questo nuovo corso darà ampio spazio all'italianità, con sapienti interpretazioni del territorio, anche della tradizione laziale. Cotture espresse, prodotti di nicchia e purezza dei sapori: niente spoiler sui nuovi piatti, tutto è ancora top secret tranne la conferma dello Spaghettone ricci di mare affumicati, pecorino e

mentuccia, signature dello chef, presente nel nuovo menu. Ad affascinare i commensali, oltre all'infinita bellezza della città eterna che fa da sfondo, un benvenuto senza eguali: circa 16 appetizer che conquisteranno ogni centimetro del tavolo.“L'inizio e la fine sono i momenti più memorabili di un pasto. - commenta lo Chef Antonini - Per questo, ho pensato all'amuse bouche come una vera e propria portata: in cucina abbiamo una partita dedicata solo a queste minuziose e ricercate preparazioni. Trovo che sia un biglietto da visita imprescindibile dell'abilità e della creatività di uno chef, un modo originale per ringraziare i commensali che siedono alla mia tavola”.Una ouverture di assoluto effetto che assicura una esperienza multisensoriale di spessore, preludendo all'ospite non solo la filosofia della sua cucina ma anche la particolarità degli ingredienti e della tecnica con cui vengono trattati. In più, al momento del benvenuto, arriva in tavola del fragrante e profumatissimo pane cotto al momento. A conclusione della cena, sarà possibile fare una incursione in cucina per conoscere lo chef, la brigata e vedere con i propri occhi il luogo dove nasce la magia di Imàgo. A questa opportunità si aggiunge la visita nella preziosa cantina del ristorante, un caveau che contiene più di 1700 etichette di vini, tra blasonati vini italiani e internazionali, raccontati da Marco Amato, Restaurant manager, e dal sommelier Alessio Bricoli.“Con lo chef Antonini – racconta Marco Amato - abbiamo immaginato uno stile di servizio e di accoglienza che dia spazio a una nuova convivialità, in cui l'ospite gioca insieme a noi e con i vini. Infatti, per incuriosire gli ospiti, abbiamo creato insieme al sommelier Alessio Bricoli 2 percorsi che esaltano la proposta enologica: il primo, a 60 euro a persona, prevede 3 calici in abbinamento al menu à la carte, mentre nel secondo, a partire da 110 euro, ci sono due modalità di wine pairing, classica o reverse”.“La reverse – spiega il sommelier Bricoli – è una nuova visione del vino e sorprende il gusto dei commensali, cambiando i parametri usuali, e partendo da accostamenti che abitualmente accompagnano la fine del pasto: dai vini dolci da abbinare ai piatti di benvenuto, passando per bianchi o rossi, fino a completare il percorso con le bollicine più dry. Una esperienza inebriante, che sfida gli usi in termini di abbinamento cibo-vino. In ogni caso, grazie a Roberto Wirth, Imàgo possiede una cantina che vede protagonisti etichette di altissimo profilo, con provenienza nazionale ed estera, tra bianchi e rossi, rosé (anche declinati in preziose verticali da collezione), champagne e metodo classico italiani, vini dolci da collezione. Dal delicato meriggio, saremo qui per provare ogni sera nuove emozioni!”. Infine, l'offerta staycation, che permette di vivere un indimenticabile soggiorno di una notte con pernottamento in camera deluxe, cena servita nella terrazza di Imàgo e colazione in terrazza o in camera viene, offerta in un pacchetto per due persone al costo di 750 euro. Tutto è pronto: Roberto Wirth e tutto il team di Imàgo è ai blocchi di partenza per vivere questa nuova avventura.

(Prima Pagina News) Martedì 27 Aprile 2021