



PPN FOOD - Roma: Adèle Mixology Lounge celebra l'estate con una serata in stile hawaiano

Roma - 21 lug 2022 (Prima Pagina News) Sabato 6 agosto, dalle 17.00 alle 1.00 Adèle, lo Sky Bar più cool della capitale torna in scena con una serata all'insegna dei ritmi, dei colori e delle

atmosfera delle Hawaii.

Vista mozzafiato, atmosfera frizzante, accoglienza elegante e divertente, cucina d'autore e una drink list accattivante sono gli attori principali delle serate spettacolo che da questo inverno vanno in scena da Adèle, lo Sky Bar dell'ottavo piano dell'Hotel Splendide Royal. Dopo l'allure della Dolce Vita, l'esplosività degli indimenticabili anni 60, 70 e 80, la magia del favoloso mondo Disney e il ruvido Far West, l'estro e la verve del direttore Giammarco Panico portano sul palco di Adèle le Hawaii. Colori, fragranze, musiche e sapori dell'incantato arcipelago del Pacifico andranno a regalare un'esperienza indimenticabile a chi, inebriato dalle bellezze di Roma, vorrà regalarsi un tuffo ai tropici. Immane ghirlande di fiori a dare il benvenuto in una terrazza che diviene paradiso tropicale con piante, fiori e frutta esotica che invitano gli ospiti a lasciarsi trasportare in un nuovo sogno cullati dalle sonorità coinvolgenti del musicista e compositore di fama internazionale Francesco Illiano. Le inconfondibili melodie hawaiane faranno infatti da cornice alla serata e daranno la possibilità ai partecipanti di ballare al ritmo di chitarra e ukulele, immaginando di essere sulle dorate spiagge di Honolulu. Da "Blu Hawaii" di Elvis Presley a "Somewhere Over The Rainbow", i brani ripercorreranno, nel corso della serata, diverse epoche e stili, mantenendo però sempre un forte legame con le isole del Pacifico. Adèle, oramai noto per l'unicità della vista panoramica sulla capitale, è senz'altro il ritrovo più esclusivo per l'aperitivo che si trasforma in una serata evento. Le calde temperature di questa estate rovente saranno rinfrescate dalle sensazioni esotiche e vivaci dei cocktail studiati dal bartender Giovanni Faedda. Il richiamo alle più note località delle isole Hawaii si ritrova nei cocktail studiati per evocare fragranze e aromaticità tropicali. Speziato e di carattere Honolulu, a base di Tequila infusa al Butterfly pea flower, sciroppo di lavanda, lime, pepe rosa e Ginger beer, mentre più dolce è senza dubbio la nota fruttata del Panoa, con Mezcal, cordiale di ananas e mango e Verjus, per chi ama, invece, le note amaricanti il Lahiana a base di Gin Tanqueri, Mancino Chinato, Campari e scorza di arancia. Ad esaltare i drink i fingers del brioso e istrionico Stefano Marzetti, executive chef del Mirabelle, il celebre ristorante posto al settimo piano di questo mondo da sogno. Per la serata accanto alla classica formula Silver, composta da un Cocktail con dry snacks e tre stuzzichini, un sushi, un arancino e un canapé, chef Marzetti ha elaborato nella formula Gold cinque intriganti fingers dal sapore esotico. Formula Silver - 25,00 euro Cocktail Dry snacks e tre stuzzichini (un sushi, un arancino e un canapé) Formula Gold - 50,00 euro Cocktail Dry snacks e tre stuzzichini (un sushi, un



arancino e un canapè)Poke con tonno, salsa di soia, semi di sesamo, cipolle di Maui croccante e algheLoco Moco, un mini hamburger con uovo, bacon e salsa gravyLau- Lau, maiale avvolto in foglie di taro con BBQ allo zenzeroSaimin, noodles con gamberi e verdure croccanti speziateHuli Huli, pollo glassato con riso, ananas grigliato e burro di arachidi Info e prenotazioni:Sabato 6 agosto 2022Costo euro 25,00 a persona inclusivo di cocktail, 3 fingers food e dry snackCosto 50,00 euro a persona inclusivo di cocktail, 3 fingers food e dry snack +5 fingers hawaianiPossibilità di integrare l'offerta con il menu esotico à la carte (ultimo ordine per la cucina ore 22.00)Orario dalle 17:00 alle 01:00Prenotazione obbligatoria - Tel. 06 42168887

(Prima Pagina News) Giovedì 21 Luglio 2022