AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Food, le proposte più sorprendenti per il Capodanno a Roma*

Roma - 30 dic 2022 (Prima Pagina News) **Le proposte di alcuni tra i migliori hotel e ristoranti della Capitale.**

Dopo il Natale, le feste invernali continuano a diffondere la loro magia per il Capodanno, che porterà tutti alle prime ore del 2023. Per questo, tutti i ristoranti, gli hotel e i resort romani si stanno preparando ad accogliere i clienti per trascorrere uno sfavillante cenone di San Silvestro. Ecco qui alcune proposte: Salone Eva – Hotel HasslerUn magico e goloso Capodanno si prospetta all'Hotel Hassler. Per il cenone, lo chef Marcello Romano stupirà gli ospiti con un menu prezioso, ricco ma sapientemente bilanciato per esser delicato e avvolgente.Dopo il flûte di benvenuto, ostriche e champagne con mela verde e caviale predisporranno i commensali alla convivialità e festosità della serata che proseguirà con il mantecato di granchio reale, misticanza di alghe e soja artigianale per poi arrivare al Vichyssoise ai funghi porcini, tartufi di mare ed erba limone. L'astice sarà poi l'ingrediente principe della lasagna, accompagnato da carciofi e ricotta. L'ultima portata salata sarà, infine, l'orata in doppia cottura con sedano rapa e zenzero. La Golosa attesa di fine anno accompagnerà le ultime ore del 2022 e, allo scoccare della mezzanotte, si brinderà con le tradizionali lenticchie servite insieme al tradizionale zampone.La notte proseguirà con la serata danzante con musica dal vivo nell'incantevole Salone Medici.Info utili Salone Eva – Hotel Hassler – Piazza Trinità dei Monti, 6, Roma Gran Cenone di Capodanno: 550 euro a persona, bevande escluseTelefono: 06 699340 Moma Eleganza e tradizione uniti a tecnica e grande sensibilità per assonanze e contrasti negli abbinamenti saranno il tratto distintivo delle festività invernali da Moma. Lo chef Andrea Pasqualucci, infatti, ha ideato tre menu esclusivi, declinati per la cena della Vigilia, il pranzo di Natale e il cenone di Capodanno. Si saluterà il 2022 e si darà inizio al 2023 con un menu di Capodanno di otto portate. Si partirà con il Cappuccino di carote, zafferano e mandorle e dall'Ostrica con cavolo cappuccio e finanziera di pollo per poi arrivare al Battuto di vitello dei Masi, bagna cauda, puntarelle e midollo gratinato. Due i primi: Tagliolini con Caviale Oscietra, caprino fresco e salsa alle noci, e Risotto al parmigiano vacche rosse, aceto balsamico tradizionale e anguilla. Due anche i secondi: Baccalà affumicato con salsa allo Champagne e erbe fini e Petto di faraona con salsa al foie gras e tartufo bianco. La Tart alla gianduia con tartufo bianco e arachidi salati accompagnerà alla mezzanotte i commensali. Wine pairing: Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Coeur de Mesnil Michel Gonet 2010, Puligny Montrachet Pierrè Boureé 2015, Primosic Skin 2019, Chambolle Musigny Pierré Boureé 2020, Barbaresco Riserva Rose delle Casasse Cascina Baricchi 2016, Sauternes Haut Placey 2018.Info utili Moma, via di San Basilio 42, Roma Tel: 06 4201 1798 Costo menu Capodanno: 250 euro a persona, wine pairing 200 euro a persona Settimo Roman Cuisine & Terrace – Hotel Sofitel Villa Borghese Il calore, l'eleganza e la tradizione, elementi distintivi dell'accoglienza di Settimo Roman Cuisine & Terrace, lo splendido ristorante sul rooftop del Sofitel di Villa

Borgherse, si esprimono in tutta la loro essenza durante le festività natalizie in attesa di uno sfavillante 2023. La serata di San Silvestro, declinata con tre menu per soddisfare ogni esigenza, sarà all'insegna dell'espressione delle materie prime più ricche e pregiate. Le proposte della serata, accompagnata da musica dal vivo, saranno: Calice di Champagne con sfiziosità dello chef, Gran crudo di mare e caviale al naturale, Carpaccio di capesante sedano croccante, tartufo nero e briciole di tarallo, Risotto Mantecato alla crema di porcini, spuma di robiola carpaccio di Wagyulem, Variazione di astice blue gratinato e croccante, Granita di pompelmo e champagne, Filetto di vitello da latte in umido alle spezie in crosta di patate e parmigiano, salsa alle nocciole e tartufo bianco, Gran dessert di Capodanno, Zampone e lenticchie e per finire Delizie di Capodanno. Il menu vegetariano proporrà: Calice di Champagne con sfiziosità dello chef, Tomino croccante tartufato, insalata di sedano e puntarelle, Millefoglie di tuberi, ricotta di bufala e salsa tartufata, Risotto "Riserva San Massimo "mantecato al tartufo bianco, Variazione di zucca, crema di pecorino e sfoglie di pane casareccio, Granita di pompelmo e champagne, Carciofi al tegame cotti e crudi con crema di patate al tartufo, Gran dessert di Capodanno, Lenticchie e uva, Delizie di Capodanno. Per i piccoli ospiti invece: Cocktail di frutta analcolico, Crema di pomodoro con riso perline di carote al vapore, Tortelli ripieni ai formaggi dolci saltati al burro d'alpeggio, Rombo impanato e dorato con crema di spinaci, oppure, Tagliata di vitello in padella con zucca e funghi saltati, Tortino caldo al cioccolato e Delizie di Capodanno. Info utili Menu Capodanno Classico prima fila 600,00 euro a persona bevande escluse Classico seconda fila 550,00 euro a persona bevande escluse Vegetariano prima fila 600,00 euro a persona bevande escluse Vegetariano seconda fila 550,00 euro a persona bevande escluseBambini sino a 12 anni 190,00 euro a persona bevande escluse Prenotazione obbligatoria con pagamento contestuale Tel. +39 06 478021 E-mail: h1312-re@sofitel.com Settimo - Roman Cuisine & Terrace c/o Sofitel Rome Villa Borghese via Lombardia, 47 00187 Rome - ItalyFlora Restaurant e Flora RoofTop Terrace Tra le bellezze senza tempo di Roma, nell'elegante via Veneto, il Rome Marriott Grand Hotel Flora si preapara ad accogliere i propri ospiti per le festività invernali tra storia, lusso raffinato e buona tavola.Per il cenone di Capodanno, spazio alla creatività dello chef con il menu del Flora Rooftop Terrace. Tra i piatti proposti il Carpaccio di gamberi rossi con agrumi e lamelle di carciofi affumicati alle erbe di bosco, i Maltagliati al nero di seppia con calamaretti spillo, pomodorino Igt laziale confit e la Tataki di tonno con estratto di salsa al mango, indivia belga brasata alla paprika dolce. Ma il 31 dicembre si festeggerà anche al Flora Restaurant con un menu altrettanto intrigante e appagante che vedrà, tra gli altri piatti, il Lombetto di agnello in crosta di semi di papavero e indivia belga e la tartelletta alla mousse di cioccolato bianco ai lamponi. E a mezzanotte l'immancabile cotechino con le lenticchie. Accompagnerà entrambe le proposte un intrattenimento musicale dal vivo.Il 1 gennaio 2023 spazio al Brunch di Capodanno, sempre sull'incantevole rooftop, che stupirà il palato per varietà di gusti e sapori, dolci e salati che comprenderà, tra gli altri, i Tortellini in brodo, il pasticcio di pasta gratinata e l'agnello al forno con i piselli. Ma i festeggiamenti continueranno anche nel giorno dell'Epifania con un altro brunch straordinario con vista sulla Città Eterna.Spazio quindi ai dolci, ai lievitati delle feste, alla selezione di affettati e di insalate, frutta fresca e altre prelibatezze come il Risotto con funghi porcini, gli Strozzapreti al nero di seppia con ragout di mare e il Salmone alle erbe con verdure

grigliate.Info utili: Rome Marriott Grand Hotel Flora Tel: 06 489929 Cenone di Capodanno sul Flora RoofTop Terrace: 260 euro a persona vini inclusi e musica liveCenone di Capodanno al Flora Restaurant: 160 euro a persona vini inclusi e musica liveBrunch Capodanno sul Flora RoofTop Terrace: 70 euro a persona vini esclusi Brunch Epifania sul Flora RoofTop Terrace: 65 euro a persona vini esclusi Les Ètoiles – Hotel Atlante Star La magia delle feste ha tutto un altro sapore sulla terrazza Les Ètoiles dell'Hotel Atlante Star, tra Prati e Borgo Pio: con un panorama unico nel suo genere, che consente di ammirare la cupola di San Pietro da una prospettiva mozzafiato, l'albergo con il ristorante fine dining al sesto piano e il roof garden dedicato al bistrot al settimo, ha messo a punto una proposta ad hoc per Natale e Capodanno.Il 31 dicembre, per celebrare il Capodanno 2023, lo spettacolo dei fuochi che si potranno ammirare sullo skyline che vede protagonista la cupola di San Pietro, accenderà di bagliori la notte del nuovo anno, da ammirare durante il Gala Dinner al ristorante del sesto piano o con la Light Dinner presso la Sala Michelangelo della terrazza. Per la prima, lo speciale menu dello chef William Anzidei si apre con Ostrica, gel al Martini e finger lime con Pan briosche e caviale, seguita dal Rochè di baccalà, spuma di patate e bianchetto d'alba e dalla Capasanta arrostita, castagne e dressing al tartufo. Si passa poi al primo, con il Tagliolino bianco e nero, granchio e Lemon Grass e si continua con il pesce, quando in tavola arriva la Triglia e porcini su salsa ai frutti di mare bianchi. Ma la carne è anch'essa presente in menu, con il Lombetto d'agnello presalè dorato al tartufo, millefoglie di patate e spugnole. Lo speciale dessert sarà a base di Parfait di torrone e mandarini confit e non mancheranno cotechino e lenticchie dopo la mezzanotte. La Light Dinner alla Sala Michelangelo si aprirà invece con Ostrica e gel al Martini, seguita da Capasanta, tartufo e spuma di castagne e dal Lingotto di Pan Brioche, creme fraise, caviale e finger lime. In seconda uscita, arriveranno in tavola, invece, il Cappellotto di baccalà di Morro e porcini, per fare poi spazio alla Zuppetta di granchio e crostone al farro e alla Triglia di scoglio, verdurine croccanti e salsa orientale. Anche qui, come da tradizione, la mezzanotte sarà accompagnata da cotechino con lenticchie e il dolce finale sarà declinato in un assortimento di dolci e frutta della tradizione natalizia.Info utiliTerrazza Les Ètoiles – Hotel Atlante Star, via dei Bastioni 1, tel. 06-686386 Capodanno - Gala Dinner presso il ristorante al sesto piano. Costo: € 420,00 (bevande escluse), € 490,00 (vini inclusi).Capodanno – Light Dinner presso Sala Michelangelo. Costo: € 190,00 (vini esclusi). Taki OffL'aria delle festività si respirerà anche da Taki Off, il ristorante capitolino, di proprietà di Onorio e Yukari Vitti, coinquilino del noto indirizzo di cucina giapponese Taki. Per il cenone di Capodanno, lo chef Andrea Fusco accompagnerà alla mezzanotte con un menu degustazione ricco e divertente. Dopo l'aperitivo, ad aprire le danze ci sarà il Crudo di gambero salsa teriyaki con carciofo alla giudia e caffè, seguito dalle Capesante con fegato grasso e umeboshi. Due i primi piatti: Linguine all'astice con crema di mandorle e panko atturunatu e Anguilla con riso glutinoso, cavolfiore croccante e crudo. Ultima portata salata prima del dessert sarà caratterizzata dallo Scampo fritto con crema pasticcera salata allo yuzu e topinambur. Un dessert di castagne, zucca, banana e aceto balsamico traghetterà al nuovo anno e, alla mezzanotte, non mancherà l'irrinunciabile cotechino con le lenticchie. Info utiliPrezzo menu degustazione Capodanno: 250 euro a persona con flûte di Champagne Taki Off, Via Marianna Dionigi, 62, RomaTel: 063201750Giulia Restaurant Ricerca, qualità e creatività. Queste le parole

chiave della proposta gastronomica di Giulia Restaurant, il salotto del gusto nel cuore di Roma di Carlo Maddalena. Per il cenone del 31 dicembre la lunga e creativa degustazione consente di provare la cucina dello chef Alessandro Borgo in una delle sue espressioni più ricche e sfarzose, in un gioco tra carne e pesce, vegetali, aromi ed erbe aromatiche che si armonizzano con carattere ed estro. Per iniziare Pane, burro e caviale. Si prosegue poi con Carciofo, genziana, arachidi e mentuccia, Crudo di pescato con latticello indivia e Carcadè e in fine Canocchie alla brace, verza, uovo di trota e “O pere e ‘o musso”. Per primo uno sguardo alla Francia con i Ravioli di “zuppa di cipolle”, foie gras, lumache e acetosella seguiti da Tubetti con ostriche, tartufo e tamarindo. Un secondo di carne tra il dolce, il piccante e l’aromatico come il Piccione, fico secco, rafano e cavolo nero per concludere la degustazione prima del dolce e delle tradizionali lenticchie. Seguono infatti il dolce con Cioccolato bianco, cavolfiore, arancia rossa e zafferano e le Lenticchie con cotechino per festeggiare la fine dell’anno. In ultimo Struffoli. Info utili Giulia Restaurant, Lungotevere dei Tebaldi, 4, Roma Capodanno: 210 euro a persona, bevande escluse - Abbinamento vini 110 euro a personaTel. 06 9555 2086Elegance Cafè Jazz Club Celebrare i nuovi inizi con stile è il buon proposito per l’anno che verrà lanciato dall’Elegance Cafè Jazz Club, il locale romano di musica dal vivo con ristorante, a pochi passi da Piramide, che per la notte di Capodanno 2023 invita i suoi clienti a brindare in un’atmosfera suggestiva, che abbina i ritmi dello swing alla cucina sofisticata, firma dello chef Marco Roselli.“S(w)inging the New Year” è il titolo della serata che il 31 dicembre vedrà sul palco la formazione di Giulia Lorenzoni 4et, impegnata a coinvolgere gli ospiti con le sonorità tipiche della Golden Era del jazz.Due i menu ideati per la serata in cui la contaminazione, tipica del genere musicale protagonista dei concerti live del locale, si riscontra anche in tavola. I piatti messi a punto associano così la tradizione delle terre natie del jazz a ingredienti di estrema qualità, lavorati secondo un’impronta tutta italiana che valorizza la materia prima attraverso cura, attenzione e rispetto per il cibo. Costruendo un ponte immaginario che collega culture diverse perfettamente armonizzate all’interno di ogni singolo piatto, lo chef Roselli suona la sua personale musica in cucina, declinata per l’occasione in due menu speciali. Il primo, “All that jazz”, dopo l’entrée di benvenuto, si lascia scoprire attraverso Ostriche gratinate, Tartare di manzo su osso e midollo e zabaione al whiskey, French toast speziato, foiegras e chutney di albicocche, Prosciutto di tonno al cajun – rigorosamente fatto in casa dallo Chef – e ancora, Tortelli di patate dolci, bacon e sciroppo d’acero e Filetto alla Wellington con salsa Périgueux a base di tartufo e marsala.Il secondo menu è appositamente pensato per i vegetariani – disponibile, su richiesta, anche in versione vegana – e nel suo costante richiamo alla musica prende il nome di “Blue in green”: dopo l’entrée dello Chef, giunge in tavola un’Insalata di mele, barbabietole noci e caprino, seguita dalla Patata al cartoccio, panna acida e tartufo nero. Si prosegue con Funghi selvatici alla creola in tempura e maionese allo champagne, per poi assaporare il caldo abbraccio di una Vellutata di topinambur, nocciole e taleggio. Nella versione vegetariana, i Tortelli di patate dolci, sono abbinati alle noci pecan e sciroppo d’acero e si conclude con il Cavolfiore arrosto cajun. Entrambi i menu chiudono in dolcezza con il Panettone al cucchiaio, una variazione del tipico dolce natalizio proposto in due consistenze, spuma e crumble, abbinato a un gel allo zabaione e canditi. Per festeggiare con gusto le festività natalizie, lo chef ha invece ideato un menu

che sarà disponibile dall’8 dicembre all’8 gennaio con costo fisso (70 o 90 euro con degustazione di vini).Dopo l’entrèe dello chef, si inizierà con gli antipasti: Torcione di foie gras alla creola con gel di ananas e pan brioche e Carpaccio di manzo con chimichurri e gel di zucca. Una golosa Lasagnetta di pulled pork sarà il primo piatto, seguito dal Petto di faraona ripieno con salsa ai mirtilli rossi e purea di castagne. E per dessert, Pumpkin an pecan nuts pie e Petit four. Info utili Elegance Cafè Jazz Club – Via Francesco Carletti 5, tel. 06-57284458. Sito: www.elegancecafe.it. Chiuso il 1 gennaio.Capodanno 2023 - S(w)inging the New Year Costo: 170 euro con acqua + brindisi di mezzanotte (vino e drink esclusi) Costo menu delle festività natalizie (dall’8 dicembre all’8 gennaio) è di 70 euro o 90 euro con quattro calici di vino in degustazione. Aventina Da Aventina il menù degustazione della cena di San Silvestro si struttura tra gusto e tradizioni. Amuse bouche con Polpettina cacio e pepe su crema di cicoria alla quale seguono gli antipasti, Carciofo alla brace con maionese all'aglione e lardo di Arthur’s Mountains Meat in vendita al banco e Carpaccio di manzo, brodo di funghi, gel di nocciole. Si prosegue con Tortellini in brodo di Mauro Secondi chiusi a mano e Riso Meracinque carnali classico al salto con zucca, porcini fritti, fonduta di gorgonzola dolce, sia i tortellini che il riso sono prodotti che si trovano sempre in vendita. Per secondo Guancia brasata al barolo Forte Masso Castelletto con puntarelle alla romana. Si conclude prima della mezzanotte con il Millefoglie con crema chantilly e lamponi e gli immancabili delle feste Pandoro e Panettone che sono rispettivamente di Giancarlo Perbellini e Vincenzo Tiri. Dopo la mezzanotte si chiude ovviamente con Cotechino e lenticchie, entrambi in vendita nella bottega e prodotti il cotechino dalla Salumeria Regnani e le lenticchie di Orto del Sole nei monti Sibillini. Info utiliAventina, via della Piramide Cestia 9, Roma Tel: 06 6659 4151 Prezzo menù vini esclusi 100 euro p.p. (solo prenotazioni telefoniche 06 66 594 151) Rovente Da Rovente il menù di Capodanno è naturalmente a base di carne e prevede delle particolarità come l’antipasto di Carpaccio di canguro fumé con puntarelle, povere di plancton e caviale di mirtilli o Mini croissant salato con salame di vaca vieja, origano peruviano e Juice lie di manzo. Poi si viaggia verso la Toscana con l’Essenza di ribollita con cavolo nero, cavolo verza e chip di fiore di loto e in nord Italia poi con il Canederlo in consommè con tartufo, un classico reinterpretato per finire i primi come i Cannelloni ma ripieni di coda alla vaccinara con la pasta all’uovo aromatizzata al cacao amaro.Per secondo Ossobuco di cervo con crema di topinambur o in alternativa Coscia d’oca con arancia vanigliata e finocchietto. Si chiude con il Panettone realizzato da Diego Beretta e con le Lenticchie di Castelluccio con Cotechino di Monte Isola (85 € a persona, vini esclusi). Info utili Rovente – Via dei Salentini, 12 – Roma Tel: 06490408 www.roventeosteria.it Il Marchese - Roma e Milano Per il cenone di San Silvestro, il cuoco Roppo ha ideato un avvolgente menù degustazione, elegante e tradizionale allo stesso tempo, come le due anime del ristorante, quella del marchese e quella del carbonaro. Per aspettare la mezzanotte, si parte con un’Ostrica di benvenuto, seguita da un Carpaccio di ombrina marinata, gel di pompelmo, zucchina e menta, Gamberone in tempura, zucca e castagne e Tonno rosso alla cacciatora con erbe amare. Popolo e nobiltà si misceleranno felicemente anche nei due primi piatti: lo Gnocco alla romana broccoli e arzilla e il Risotto all’ortica, tartare di ricciola e ricci di mare. A chiudere il menù del cenone più atteso dell’anno, il Cuore di baccalà a vapore, la sua maionese, crema di panzanella, tartufo nero e salicornia seguito da una selezione

di dolci natalizi.Info utili Il Marchese Roma - Il Marchese Milano 31 dicembre: aperti solo a cena1 gennaio: aperti tutto il giorno Prezzi Il Marchese RomaMenù degustazione Cenone di San Silvestro: cena e brindisi (fino alle 00:30) - 180 euro;cena, brindisi e tavolo riservato dopo cena con una bottiglia di Champagne (fino alle 03:00) - 230 euro; dopo cena con tavolo riservato e bottiglia di Champagne (max 5 persone da 00:30 alle 03:00) - 250 euro; dopo cena con due drink inclusi - 50 euro Via di Ripetta, 162, 00186 Roma RM Tel. 06 9021 8872Il Marchese Milano Menù degustazione Cenone di San Silvestro: cena e brindisi (fino alle 00:30) - 200 euro; cena, brindisi e tavolo riservato dopo cena con una bottiglia di Champagne (fino alle 03:00) - 250 euro; dopo cena con tavolo riservato e bottiglia di Champagne (max 5 persone da 00:30 alle 03:00) - 300 euro; dopo cena con due drink inclusi - 60 euroVia dei Bossi, 3, 20121 Milano MI Tel. 02 5812 4986

(Prima Pagina News) Venerdì 30 Dicembre 2022

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