



## **PPN FOOD** - Food, una dolce Epifania con le proposte delle pasticcerie, dei ristoranti e degli hotel capitolini

**Roma - 02 gen 2023 (Prima Pagina News) Tra brunch golosi, aperitivi, menu a tema, calze ricolme di doni e dolci della tradizione d'Oltralpe, i ristoranti e le pasticcerie sono pronti a soddisfare tutti i foodlovers.**

Brunch golosi, aperitivi, menu a tema, calze ricolme di doni e dolci della tradizione d'Oltralpe. L'Epifania è alle porte e i ristoranti e le pasticcerie di Roma sono già pronti a soddisfare i desideri di tutti i foodlovers, grandi e piccini. Via libera dunque ai dolci e ai lievitati delle feste da gustare ammirando le bellezze della Città Eterna sulla terrazza del Flora RoofTop Terrace, al sorprendente aperitivo nel Winter Garden dell'Hotel Hassler e ai fuori menu, dolci e salati, di Rovente e di Aventina. Spazio anche alla tradizione con la calza ricolma di soggetti a tema come biscotti di marzapane e il carbone dolce home made della Pasticceria D'Antoni. Dalla Francia arriva invece il dolce proposto da Madeleine Salon De Gastronomie: si tratta della tipica Galette des Rois che farà felici i più piccoli grazie al dono nascosto al suo interno. Flora Restaurant e Flora RoofTop Terrace Tra le bellezze senza tempo di Roma, nell'elegante via Veneto, il Rome Marriott Grand Hotel Flora si prepara ad accogliere i propri ospiti per le festività invernali tra storia, lusso raffinato e buona tavola. Dopo il Natale e il Capodanno i festeggiamenti continueranno anche nel giorno dell'Epifania con un 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 Brunch Epifania sul Flora RoofTop Terrace: 65 euro a persona vini esclusi Hotel Hassler Passeggiare tra le vie del centro di Roma è una delle consuetudini dell'Epifania dei romani. Per questo 2023, a rendere ancora più magica questa giornata, ci sarà il Winter Garden dell'Hotel Hassler. Uno spazio unico allestito all'interno del rigoglioso giardino Palm Court tra luci soffuse, comode sedute, candele e decorazioni speciali. Qui è possibile concedersi una pausa golosa, dolce o salata. Si può optare per un aperitivo a base di bollicine o una selezione di vini fermi, bianchi e rossi, o un "Festive Drink" studiato ad hoc dal barman Stefano Santucci come il Christmas Vodka Cooler o il Baileys Espresso Martini. O ancora per un vin brulé o un bombardino, per una cioccolata calda o l'Irish or French Coffee. A questi possono esser abbinati degli snacks ideati dallo chef Marcello Romano come il Crudo di gamberi rossi con melograno e finocchi, il Polpo in tempura con salsa teriyaki e cipolla dolce o lo Speck affumicato Vecchio Sauris 8 mesi con provola di bufala. Spazio anche al tè con miscele di provenienza inglese accompagnate da una ricca proposta di delizie come la Sacher Torte, lo Strudel e lo Stollen, di tradizione nord europea, ma anche il Cornbread di

matrice americana e i biscotti Gingerbread inglesi. Made in Italy invece saranno il Panpepato, gli Struffoli, i biscotti alle mandorle e il torrone, tutti realizzati dalla pastry chef di Sala Eva, Martina Emili. Per gli amanti del salato, inoltre, non mancheranno i finger farciti, i sandwiches e i cornetti salati ripieni. E ancora torte salate e snack, tortini e panini rustici. Info utili: Hotel Hassler, Piazza della Trinità dei Monti, 6 [www.hotelhasslerroma.com](http://www.hotelhasslerroma.com) Rovente Diego e Rosa per il giorno dell'Epifania hanno pensato a un entrée di benvenuto per tutti i propri clienti, un mini Hamburger di Vaca Vieja con bun al carbone vegetale, maionese fake agli agrumi e foglie di senape riccia. Sempre con il carbone vegetale, ispirandosi al dolce di zucchero immancabile nella calza dei bambini quando arriva il 6 gennaio, c'è poi il fuori menù dei dessert: la Torta Caprese al carbone e mandorle, crema alla liquirizia e arancia vanigliata. Info utili Rovente – Via dei Salentini, 12 – Roma Tel: 06490408, [www.roventeosteria.it](http://www.roventeosteria.it) Aventina Anche da Aventina Carne e Bottega in via della Piramide Cestia, ci si prepara a festeggiare con gusto l'Epifania con due fuori menu studiati ad hoc per l'occasione. Oltre al menu alla carta, realizzato esclusivamente con prodotti d'eccellenza a filiera corta e certificata provenienti da produttori italiani, si potranno infatti provare gli special come il Carciofo pastellato al carbone vegetale con cacio e pepe e l'Agnello con carota fondente e riduzione di mirto. Info utili Aventina - Via della Piramide Cestia 9, Roma Tel: 06 6659 4151 - [www.aventinaroma.com](http://www.aventinaroma.com) Pasticceria D'Antoni La Befana vien di notte... a riempire le vetrine di Pasticceria D'Antoni. Mille golosità per farcire le calze di piccoli e grandi golosi. In questo luogo in cui la tradizione e la artigianalità sono di casa, l'Epifania è l'occasione per esprimersi in meravigliosi soggetti a tema: piccole scope, cappelli e faccine della befana realizzati in marzapane, frutta secca pralinata, biscottini di frolla decorati, gelatine di frutta e tante praline ripiene. Immane per i bimbi più vivaci il delizioso carbone home made mentre un dono di sicuro gradimento, la calza realizzata interamente in cioccolato fondente, al latte o bianco. Info utili Pasticceria D'Antoni, via Dino Penazzato 83, Roma. Sito web: [www.dantoni1974.it](http://www.dantoni1974.it) . Tel.: 06 259 3441 Madeleine Salon De Gastronomie Immane il 6 gennaio in Francia, così come nel bellissimo bistrot "prataiolo" di Giancarlo Battafarano e Daniele Quattrini, è la Galette des Rois, la celebre "Torta dei Re", dolce tradizionale dell'Epifania. Già in voga alla corte di Carlo Magno e uno dei dolci più attesi delle festività bretoni, la torta della pastry chef Francesca Minnella viene realizzata, come da tradizione, con due strati di croccante pasta sfoglia caramellati, contenenti una gustosa crema frangipane di mandorle, profumata alla vaniglia e al limone. Questo dolce amatissimo da grandi e piccoli, mette subito allegria in tavola grazie a la "fève", letteralmente "fava secca", oggetto che ha il potere di rendere "re della giornata" il fortunato che la trova all'interno della sua fetta. È per questo motivo che la torta viene accompagnata da una corona di cartone. Il goloso dolce si potrà ordinare da asporto, oppure consumarlo, accompagnato da una crema pasticceria home-made, comodamente seduti sui deliziosi tavoli in ferro battuto del dehor, fantasticando di essere in un boulevard parigino, o ancora nelle bellissime sale adornate da preziose porcellane e autentici pezzi d'epoca originali Art Nouveau di Madeleine. Info utili Madeleine Salon De Gastronomie Via Monte Santo, 64, 00195 Roma Tel: 06 372 8537 [www.madeleineroma.com](http://www.madeleineroma.com)

*(Prima Pagina News) Lunedì 02 Gennaio 2023*

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](mailto:redazione@primapaginanews.it)