AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Settimo Roman Cuisine & Terrace: la poesia del San Valentino, tra sapori preziosi e atmosfere raffinate*

Roma - 09 feb 2025 (Prima Pagina News) **Avvolti dal fascino di un giardino sospeso tra cielo e terra, con una vista mozzafiato su Villa Borghese e il profilo della Città Eterna che si disegna all'orizzonte, gli innamorati vivranno la loro indimenticabile serata.**

Nella sera di San Valentino, quando Roma si illumina ancor più di magia e romanticismo, Settimo Roman Cuisine & Terrace, il ristorante sul rooftop del Sofitel Roma Villa Borghese, veste di poesia la sua incredibile atmosfera. Avvolti dal fascino di un giardino sospeso tra cielo e terra, con una vista mozzafiato su Villa Borghese e il profilo della Città Eterna che si disegna all'orizzonte, gli innamorati vivranno la loro indimenticabile serata. Con la complicità di luci soffuse e un servizio morbido e discreto lo chef Giuseppe D'Alessio ha costruito un percorso gastronomico declinato su ingredienti preziosi ed eleganti accostamenti. Preludio perfetto per una cena che parla di passione e raffinatezza, il perlage raffinato dello Champagne Perrier Brut apre la degustazione incontrando la freschezza iodata delle ostriche Fine de Claire con la loro caratteristica nota di nocciola. Sfumature esotiche e piccanti avvolgono invece la Tartare di tonno al frutto della passione piccante seguite da una Ballotine di pescato con alga konbu e prezioso caviale Asetra composta di rapa rossa e maionese all'arancia. Il profondo racconto del mare prosegue attraverso note di asprezze ammansite e aromatiche dolcezze nei Tonnarelli all'uovo con un ragù di Astice Blu, limone fermentato e i pomodori del Piennolo. Il menu prosegue con la Triglia dorata ripiena di provola affumicata, scarola brasata, coulis di carote e zenzero, mentre agli amanti della carne lo chef propone un piatto dal sapore morbido e avvolgente, il Filetto di scottona arrosto con foie-gras di anatra in padella e salsa tartufata. Il gran finale è un omaggio al desiderio e alla passione: "Amore e Psyche", un cuore di cioccolato Valrhona al 75%, avvolto dai profumi seducenti della fava Tonka e dalla fresca acidità dei lamponi. A segnare il ricordo di una serata all'insegna del romanticismo e della complicità saranno delle golose praline accompagnate da una splendida rosa rossa. Anche per coloro che prediligono la cucina vegetariana lo chef D'Alessio ha previsto una proposta volta ad accogliere le loro preferenze. Il menu ha un costo di 140 euro a persona, bevande escluse.

(Prima Pagina News) Domenica 09 Febbraio 2025

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