



PPN FOOD - Food, Natale 2024 e Capodanno 2025: la magia delle Feste fa risplendere Roma

Roma - 04 nov 2024 (Prima Pagina News) Le proposte dei migliori ristoranti della Capitale.

Nonostante le alte temperature di inizio novembre che hanno permesso ai romani di trascorrere il fine settimana all'aria aperta sotto un tiepido e brillante sole d'autunno, le festività invernali sono ormai alle porte. Qualche timida decorazione è infatti già comparsa in alcuni angoli della città facendo intuire che, a breve, l'atmosfera sarà invasa di jingle, zampogne e melodie di campanelli. E se, anche per questo 2024, i colori di tendenza delle decorazioni saranno il rosso e l'oro, seguiti dal verde, dal bianco e dall'avorio, protagonista assoluta sarà la proposta gastronomica all'insegna della tradizione e della convivialità. Il Natale, infatti, ma anche il Capodanno, sono la perfetta occasione per riunire intorno alla tavola, riccamente addobbata, amici e parenti per trascorrere dei momenti di spensieratezza e gusto. E per chi ha in programma di allontanarsi dal focolare domestico e di passare la sera della Vigilia o il pranzo del 25, così come il Cenone del 31, al ristorante, la Capitale riserva tantissime opportunità, per tutti i gusti e tutte le tasche. Con la splendida cornice di Roma vista dall'alto, con le sue cupole maestose, saranno le festività del Mirabelle, il ristorante situato al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, impreziosite dalle proposte golose dell'Executive Chef Stefano Marzetti, e di Adèle Mixology Lounge tra musica e mixology d'autore. All'insegna della tradizione italiana, tra sapori confortevoli e preziose decorazioni, sarà invece il Natale dell'Hotel Hassler che, negli eleganti spazi del Salone Eva, accoglierà gli ospiti con una proposta gastronomica studiata ad hoc dall'Executive Chef Marcello Romano. Nel cuore di Roma, tra le vie dell'incantevole Rione Monti, il ristorante Nomina all'interno del Luxus Hotel riserverà ai suoi ospiti un Natale e un Capodanno all'insegna della cucina ludica dello chef Andrea Fusco, tra piatti della tradizione, colori e tecniche di alta cucina che esaltano il gusto e i profumi delle materie prime. Divertimento e grande tecnica saranno anche le parole chiave delle festività in casa Mogano, il ristorante situato a Nord della città, a Formello, nato all'interno del birrificio Ritual Lab. Una cucina creativa e "glocal" sarà all'insegna della proposta del giovane Matteo Faenza, recentemente incoronato Emergente Chef del Centro Sud. MirabelleVigilia di NataleIl ristorante Mirabelle, al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, è un luogo fiabesco dove la bellezza e l'eleganza concorrono a creare la magia del Natale. Il servizio attento e discreto unito all'unicità dell'affaccio sulla capitale vestita a festa con il carosello delle sue luminarie, agli arredi ricercati e al calore dell'atmosfera resa ancor più incantevole dagli addobbi natalizi, accoglie gli ospiti per regalare una vigilia all'insegna della preziosità della tradizione. L'executive chef Stefano Marzetti propone un menu natalizio a tutto pesce. Il Crudo di gamberi marinati in acqua zucchero e aceto di Xeres e lime si fonde con la morbidezza della burrata e la nota fresca e acidula del caviale di frutto della



passione. A seguire è una Capasanta croccante composta a mo' di sandwich ripiena di crema di finferli e chiodini e adagiata su una purea di zucca mantovana, tutto impreziosito da scaglie di tartufo nero. Chiude la carrellata di antipasti il Polpo arrostito con scarola, peperoni dolci, e spuma di pane. Si prosegue dunque con delle Tagliatelle ai frutti di mare, con seppie, broccoli romani e la spinta sapida e intensa della bottarga di muggine che prepara a un secondo piatto dalle note calde e avvolgenti tipiche della serata di Vigilia: quelle del Rombo al tegame con purea di castagne, radicchio brasato con uvetta e pinoli tostati. Alle creazioni del Pastry Chef Sebastian Delandre è riservato l'onore di un dolcissimo finale. Un fresco Sorbetto di arancia e cannella con brunoise di mele verdi prepara i commensali all'irresistibile seduzione del Lingotto al cioccolato bianco, mandarini al pepe di Sarawak e panettone croccante, che prelude alla conclusione della serata con gli Sfizi natalizi. €295,00 per persona, escluse bevande

Pranzo di Natale In un'esplosione di luce, storia e cultura, la sala panoramica del Mirabelle con la sua affascinante balconata affacciata su Roma, dedica al pranzo di Natale un menu di cui tradizione e territorio sono le chiavi di lettura. L'executive chef del Mirabelle Stefano Marzetti ha orchestrato una sinfonia di sapori che celebra ingredienti selezionati con cura, per un'esperienza gastronomica indimenticabile. Gli antipasti aprono con un must dello chef, Rocher di carciofi con rosso d'uovo insalatina di puntarelle e cremoso di pecorino di fossa seguito da una Scaloppa di foie gras con crumble di nocciole, bacche di cacao e cachi caramellati alla vaniglia. Contrasti di sapori dolci e minerali con grassezze avvolgenti preparano il palato al più classico dei primi della tradizione natalizia, il Doppio Consommè di cappone di Morozzo con i suoi cappelletti, mentre un inebriante alternarsi di sapori e profumi è racchiuso nella Girella di pasta fresca con zucca mantovana tartufo bianco d'Alba e spuma di taeggio. Come da tradizione, alla cacciagione lo chef riserva il compito di impreziosire la tavola del Natale e lo fa con una sontuosa Pernice disossata lardellata con castagne servita con un Tortino di rape rosse, spugnole e salsa di melagrana. Il piatto con i suoi numerosi passaggi tecnici e lunghi tempi di preparazione rende omaggio alla inestimabile convivialità che la tavola del Natale celebra. Alle sapienti mani del Pastry chef Delandre il compito di terminare con i dessert. Perfetto connubio di dolcezza e acidità è quello del Fondente di cioccolato del Madagascar con cristalli di lamponi mentre le diverse consistenze della Mousse al caramello con litchi e crumble alle noci invitano alla tentazione degli Sfizi della tradizione natalizia €235,00 per persona escluse bevande.

Cenone di Capodanno Un contesto unico per una serata indimenticabile che aprirà le porte a un nuovo anno memorabile, questo è quello che il Mirabelle riserva ai suoi ospiti nella notte di San Silvestro. L'incantevole salone del ristorante panoramico al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, dove lusso ed eleganza si sposano nella finezza degli arredi, l'unicità della vista e lo scintillio dei preziosi decori delle feste, diventa il palcoscenico di una rappresentazione in cui gli ospiti, grazie a un impeccabile servizio, potranno sentirsi unici e speciali. Pregiate materie prime, eleganti abbinamenti e impiattamenti raffinati compongono il carosello di sapori con cui Chef Marzetti ha ideato il menu per il Cenone di Capodanno. Le prime tre portate narrano la ricchezza del mare in un crescendo di sapori. Partendo dalle note saline e iodate di un'Ostrica allo zabaione con insalatina di cardoncelli, foglie di shiso e mirtilli fermentati e passando per la delicata dolcezza delle Tagliatelle di calamari crudi al pepe rosa con estratto di bufala, yuzu, crema di broccoli e



caviale osetra si giunge alla complessità della Bouillabesse di astice blu con pank choi alla brace e spuma di aglio nero e cubi tonno croccanti. Questa sontuosa zuppa parte dalla nota versione Marsigliese per aprirsi alle incursioni interpretative dello chef. Più tradizionali sono i Cappellotti di zucca mantovana con mandorle tostate, Caciocavallo podolico e tartufo bianco D'Alba che precedono il Black cod con wok di verdure croccanti, Pannocchie alla brace e salsa alla birra. Un Sorbetto al mandarino con perle di melagrana rinfresca il palato preparandolo a un ricco e avvolgente Medaglione di vitello alle nocciole con scaloppa di foie gras, prugne e salsa al passito. Un augurio di buon anno anche dal Pastry Chef Sebastian Delandre che affida a un dolce tipico francese la chiusura del menu con la sua "Religieuse" con pompelmo rosa e caramello. Caffè e Petit Fours saranno di compagnia per attendere la mezzanotte e salutare l'anno nuovo con gli immancabili acini d'uva e le Lenticchie di Castelluccio con cotechino di Modena per augurare un inizio di anno prospero e fortunato. €900, a persona escluse bevande Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma RM - Tel. 06 4216 8838 <https://www.mirabelle.it/AdèleCapodannoDivertimento>, musica, dj set, buon cibo e un grande offerta di mixology per attendere l'anno nel più esclusivo sky bar della capitale, questa è la notte di San Silvestro di Adèle Mixology Lounge. Una poltrona in prima fila per assistere al Capodanno che si svolgerà sul palcoscenico più invidiato d'Europa: Roma e la sua infinita bellezza dal tramonto a tarda notte. La terrazza prevede due tipologie di offerte che scandiranno lo scorrere delle ore. Dalle 18:00 alle 21:45 sarà possibile usufruire della proposta a la carte, con piatti curati dallo chef Stefano Marzetti come ad esempio il Rocher di carciofi con agretti, rapa rossa e crema di pecorino, il Tonno alla provola affumicata e salsa barbeque all'nduja, il Manzo canadese con cipolline piccanti, ananas grigliato e salsa bernese al dragoncello oltre a una nutrita selezione di ostriche, taglieri e tartare di carne e pesce. Ma la festa inizia dalle 22:00 con la musica del dj set di Anna Fondi e la intrigante offerta enogastronomica in attesa della mezzanotte. Un calice di prosecco darà il benvenuto per iniziare le danze che condurranno al nuovo anno e a seguire Tre stuzzichini dello chef, un Tris di tartare di tonno, spigola e salmone o una selezione di ostriche. Immane poi giungerà la degustazione dei dolci della tradizione natalizia e, allo scoccare della mezzanotte, le benauguranti Lenticchie di Castelluccio con cotechino di Modena. A scelta l'offerta include un calice di vino o un cocktail. €240,00 a persona Hotel Splendide Royal - 8th Floor, Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma RM Tel. 06 4216 8887 <https://www.robertonaldicollection.com/it/ristorante-mirabelle/terrazza-bar-roma> Salone Eva Hotel Hassler Vigilia di Natale L'eleganza senza tempo del Salone Eva, salotto di gusto situato all'interno dell'Hotel Hassler, icona di stile ed eleganza ma anche di accoglienza sartoriale, si prepara a rendere speciali le festività invernali per gli ospiti esterni ed interni. Tra incantevoli decorazioni che renderanno ancora più magico e suggestivo l'ambiente tra comode sedute, tessuti preziosi, specchi e complementi in oro, la grande famiglia Hassler festeggerà la Vigilia di Natale con un menu esclusivo, studiato ad hoc dall'Executive Chef Marcello Romano per coccolare il palato di tutti coloro che decideranno di trascorrere la sera del 24 dicembre alla sua tavola. Sapori schietti, genuini, confortevoli e della memoria si ricorreranno in un percorso degustazione all'insegna dei sapori di mare. Ad aprire le danze sarà il Crudo di ricciola con verdure sotto aceto e maionese al bergamotto per poi passare alla Vellutata di sedano rapa e fagioli azuki con baby seppie. La Pappardella



ripiena di spigola al profumo di limone sarà il primo piatto della cena che si concluderà con il goloso Salmone in crosta di frutta secca con salsa alle cipolle rosse. Dulcis in fundo i bellissimi dessert della Pastry Chef Martina Emili: La Dolce Magia di Natale e il torrone e panettone artigianale. Ad impreziosire la serata, inoltre, ci sarà l'esibizione di uno straordinario trio jazz che, tra note suadenti e armoniche. €240 a persona bevande escluse. Capodanno Squisitamente prezioso sarà anche il veglione di Capodanno che porterà gli ospiti alla mezzanotte tra crudità, portate che coniugano sapori mediterranei (romani e campani) e dolci ricchi e golosi. Ostriche e caviale apriranno le porte alla serata con un fresco sgroppino al pompelmo rosa seguiti dalla dolcezza e dall'acidità dell'Insalata di gamberi rossi e patate con verdure all'aceto di lamponi. Avvolgente sarà poi la Crema di scarola con baccalà all'acqua di pomodoro che preparerà il palato al Raviolone farcito di astice con salsa ai broccoli romani. Il Tonno laccato al miele e sesamo con capesante e cavolo nero sarà la portata conclusiva del percorso che terminerà con una Dolce attesa di fine anno e con i torroni e panettoni artigianali realizzati da Martina Emili. Il benvenuto al nuovo anno sarà scandito dal consueto piatto di Lenticchie e Zampone, come vuole la tradizione. €590 a persona bevande escluse. Piazza della Trinità dei Monti 6, Roma – Tel 06699340 www.hotelhasslerroma.com MoganoXRitualLab Pranzo di Natale Lo chef di MoganoXRitualLab (Formello) Matteo Faenza apre le porte del suo ristorante per le festività, un'occasione speciale per assaporare a pochi km da Roma la cucina di uno dei più promettenti chef della regione. Per il pranzo di Natale del 25 dicembre si parte dallo Snack di benvenuto, un momento davvero speciale da Mogano che si vive per tutti i commensali in cucina, allo chef's table insieme allo chef che racconta la sua cucina presentandola attraverso dei piccoli assaggi che inaugurano il pasto e fanno crescere la curiosità. Insieme a questi viene servito l'Infuso di luppolo che è una preparazione iconica del ristorante nata in collaborazione con il birrificio RitualLab. Tornati al tavolo della bella sala si riceve il servizio del pane e poi si parte con la prima portata Funghi cardoncelli, spinaci, nocciole e mandorle, un piatto simbolo della cucina dello chef che lo ha incoronato Emergente chef centro-sud a ottobre di quest'anno. Si prosegue con due primi piatti, Pappardelle ripiene di ricotta dell'Az. Agricola Ammano, riduzione di peperoni, tartufo e poi Passatelli in brodo al miso e limone fermentato. Mentre nel primo primo c'è un'impostazione e un gusto più tradizionale, e come sempre locale, nel secondo si entra nel mondo dei fermentati di Carlo Nesler che Matteo utilizza da sempre nella sua cucina per raccontare il suo territorio con uno sguardo rivolto al mondo, i fermentati di Nesler hanno infatti tutti una base di prodotti della Toscana. Il pranzo prosegue con due secondi Filetto d'Abbacchio viterbese, cavolo nero e tacos di pancia brasata e Petto di manzo, salsa ponzu e scalogni, due piatti in cui luoghi e confini si mescolano come avviene normalmente nella cucina di Mogano fatta delle tante esperienze all'estero del suo chef ma sempre volta a raccontare anche i sapori di casa. Chiude il pranzo il momento dei dolci, prima Granita di rapa rossa arancia e zenzero, seguita dal dessert Limone e poi dal Soufflé con Papanero (birra) e gelato con foglie di fico. A seguire la Piccola pasticceria di fine pasto. Degustazione: € 150 a persona bevande escluse Pairing: birra € 40 per persona/ vino € 80 a persona/ analcolico € 40 a persona (è presente anche la carta) Cenone di Capodanno Anche per il 31 di dicembre, il grande veglione di Capodanno, la serata da MoganoXRitualLab si apre con lo Snack di benvenuto servito in cucina allo chef's table in compagnia di



Matteo che racconta la sua filosofia e cos'è MoganoXRitualLab. Tornati al tavolo, in sala dopo il servizio del pane vengono serviti due antipasti, prima Ostriche e stout di RitualLab e poi una portata vegetale stagionale come Zucca, parmigiano e lime fermentato. Il primo omaggia la pasta ripiena ma in pieno stile Mogano coerentemente alla filosofia dello chef, prodotti locali e tecniche internazionali, così è per i Ravioli al vapore ripieni d'abacchio e brodo Pho. Per secondo, viene servita sempre della carne, cacciagione, Piccione maturato in cera d'api, riduzione al malto e burro affumicato, una portata dove torna in scena anche la birra, colonna portate non solo del beverage dell'esperienza di Mogano ma anche della cucina. Prima dei dolci, Matteo presenta poi un grande classico del veglione di San Silvestro, immancabile e di buon auspicio per l'anno a venire, Lenticchie e cotechino. Il pre-dessert di Granita di rapa rossa, arancio e zenzero pulisce il palato con dolcezza e introduce ai dolci dove protagonista è un iconico Limone, dessert che lo chef ama presentare nelle sue degustazioni. Un dolce incredibilmente delicato anche se fortemente agrumato. Al Limone segue poi una proposta golosa come Cioccolato peruviano, miso alle nocciole e mango, un mix di elementi e culture gastronomiche diverse che con semplicità lo Matteo fa dialogare. Per concludere Piccola pasticceria di fine pasto. Degustazione: € 150 a persona bevande escluse Pairing: birra € 40 per persona/ vino € 80 a persona/ analcolico € 40 a persona (è presente anche la carta) Via del Praticello Alto, 5/7, 00060, Formello (Roma) – Tel: 388 634 6424 Nomina - Roma Luxus Hotel Vigilia di Natale Tutta la magia del Natale addobba a festa gli spazi glam e ricercati di Nomina, il ristorante guidato dallo chef Andrea Fusco all'interno del Roma Luxus Hotel, nel caratteristico rione Monti. L'insegna di largo Angelicum si prepara ad accogliere gli ospiti che decideranno di celebrare la vigilia di Natale regalandosi una cena, con un menu che celebra la tradizione, presentando proposte a base di freschissimo pesce, in un viaggio tra i sapori della cucina ludica di Fusco, che si esprime attraverso tecniche che esaltano la qualità del prodotto per esaltarne gusti, consistenze e proprietà nutritive, giungendo in tavola con piatti colorati che raccontano l'intero percorso dello chef. La cena si apre con gamberi fritti serviti con salsa di cachi, per proseguire con le capesante marinate allo yuzu con scaloppa di fegato grasso, prugna umeboshi, goma wakame e caviale, pietanza di grande equilibrio che coniuga la dolcezza e la texture della capasanta, alla rotondità del fegato, in ricordo alla pungenza e alla sapidità della prugna e del caviale. Il primo è un accogliente tortello ripieno di patate e tartufo con frutti di mare, che lascia poi spazio a un piatto che gioca sui contrasti, il tonno con muddica atturrata servito con salsa alla cacciatore. Il gran finale della tradizione è a base di Panettone all'albicocca esaltato da un gelato fatto in casa al sesamo nero. Menu: 110 euro a persona. Nomina, Largo Angelicum, 1/A, Roma (RM). Tel. +39 06.32091541; email: info@nominaristorante.it tel. Sito: www.nominaristorante.it Cenone di Capodanno Tra atmosfere eleganti, lampadari dalle luci calde e soffuse, divani in velluto e specchi che riflettono la luce, il Capodanno da Nomina promette una notte speciale, da trascorrere nell'attesa del nuovo anno tra la musica live e le proposte che arrivano dalla colorata e sorprendente cucina dello chef Andrea Fusco. Per una serata degna delle celebrazioni dell'ultimo giorno del 2024 e in grado di traghettare gli ospiti in uno sfavillante 2025, lo chef ha messo a punto un menu che attinge dal meglio che il mare può offrire, in un tripudio di freschissimo pesce che giunge in tavola in tutta la sua essenza. Non a caso, il cenone in



programma da Nomina per il 31 dicembre si apre con una selezione di crudi che sapranno stupire: a partire dalle ostriche Special de Claire, passando per il salmone e il tonno in sashimi, fino alla tartare di ricciola con goma wakame e rapa rossa, al branzino con pesca tabacchiera e gel di limone, e il gambero viola con granita di cetriolo e gelly di gin. In un omaggio alla cucina orientale, giungono poi in tavola i gyoza di coppa di maiale, brodo dashi e alghe, subito seguiti dal primo a base di tortello di mazzancolle, con salsa di aglio nero e vongole. Il secondo lascia spazio al re del banco del pesce fresco in bella mostra nel dehor verandato del locale: l'astice cotto nelle griglia di ultima generazione di Nomina, come se fosse una catalana, con cioccolato bianco e jelly di campari. Il dolce finale è garantito poi dal cremoso al cioccolato, banana caramellata, caffè? e porcini. Senza dimenticare la tradizione dell'ultimo dell'anno, che vuole il classico piatto di lenticchie e cotechino quale buon augurio per ciò che verrà.

Menu: 200 euro a persona. Nomina, Largo

Angelicum, 1/A, Roma (RM). Tel. +39 06.32091541; email: info@nominaristorante.it tel. Sito: www.nominaristorante.it

(Prima Pagina News) Lunedì 04 Novembre 2024