AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Food, Ferragosto: le migliori proposte per trascorrerlo al mare o in città*

Roma - 06 ago 2025 (Prima Pagina News) **Le migliori proposte a Roma, Milano, in Sardegna e in Costiera Amalfitana.**

“A Ferragosto bisogna andare al mare” cantavano i Righeira negli anni ‘90. Vero, sì, ma non del tutto. D’altro canto, con le alte temperature, ambire a un bagno rifocillante è normale. Ma non è l’unico modo per trovare il giusto relax durante l’estate. Anche nelle città è possibile rifocillarsi con esperienze gastronomiche di livello, all’interno di locali che uniscono design, comfort e convivialità, o su terrazze panoramiche che lasciano intravedere la magnificenza della città al tramonto. O ancora all’interno di Spa, tra trattamenti ayurvedici e percorsi olistici. Se poi, alla città, si preferisce la quiete della campagna, non mancano indirizzi che portano in tavola tutto il valore del territorio, nel piatto e nel bicchiere. Insomma, l’importante è trovare la giusta dimensione, concedersi una breve pausa dal tram tram quotidiano e prendersi cura di sé, anche attraverso il buon cibo. Ferragosto a Roma Ferragosto in relax Daham Health e Beauty Spa del'Hotel Palazzo Dama Nel cuore di Roma, nascosto tra il verde ovattato di un giardino privato e le linee eleganti di un palazzo storico, l’hotel Palazzo Dama accoglie chi, anche in agosto, cerca rifugio nella bellezza autentica. Qui, la città rallenta il passo e si fa intima: la Daham Health & Beauty Spa, con i suoi rituali ayurvedici e i percorsi olistici personalizzati, invita a ritrovare l’armonia, ascoltando il respiro del proprio corpo tra travertino romano e mosaici preziosi. È un’estate dedicata all’ascolto e alla rinascita, dove il tempo diventa spazio da abitare con consapevolezza. E dopo un trattamento rigenerante, il benessere si rinnova a tavola: dal 7 al 23 agosto, le porte di Pacifico Roma si aprono a una delle esperienze gastronomiche più attese della stagione. Nella quiete elegante del giardino, due discepoli del Maestro Katsu Nakaji – anima del leggendario ristorante Hatsunezushi di Tokyo – preparano nigiri dal vivo, in un dialogo costante tra tecnica, essenzialità e poesia. Sotto il cielo capitolino, tra aromi d’estate e gesti antichi, il Ferragosto si trasforma in un invito a riscoprirsi: attraverso il gusto, il silenzio, il piacere di rallentare. L’hotel Palazzo Dama celebra la stagione calda con l’equilibrio sottile delle contaminazioni eccellenti – tra Oriente e Mediterraneo, tra corpo e spirito. Ferragosto con vista Paparazzo Bar & Rooftop all’interno de Le Méridien Visconti Rome - Roma Per Ferragosto al Paparazzo Bar & Rooftop, la terrazza al 7° piano de Le Méridien Visconti Rome, nel cuore di Prati, si potrà brindare con un drink special elaborato dal bar manager Edoardo Arcesi e ispirato all’estate El Sol Picante con Rum Diplomático Planas, Lime Juice, Passion Fruit & Chilli syrup e una garnish crusta di sale piccante. Aperta per tutto il mese di agosto la terrazza de Le Méridien Visconti Rome si ispira negli ambienti e nella proposta agli eclettici anni ’60 e al film "La Dolce Vita" del regista simbolo di questo periodo Federico Fellini. È nella pellicola "La Dolce Vita" che nasce infatti la figura del paparazzo, il fotografo dei Vip da cui il rooftop prende il nome. Il locale ha uno stile retrò e un design moderno ed elegante, con un lungo bancone che corre sulla

parete di fondo della sala. La drink list include dodici signature ispirati sempre agli anni ’60, alla Dolce Vita ma anche alla cultura pop, per citarne qualcuno c’è appunto il Paparazzo, cocktail servito in un bicchiere-obiettivo dal gusto fresco e speziato, il Man On The Moon, il Marilyn Monroe e il Woodstock. La proposta gastronomica della terrazza è curata dallo chef Giuseppe Gaglione e comprende piatti da condividere in stile sharing come la Pinsa con verdure fresche di stagione ma anche primi piatti come le Mezze maniche all’Amatriciana o i Fusilli di pasta fresca con melanzane viola e mandorle tostate. Al piano terra, il 15 agosto, sarà aperto anche il ristorante Longitude12 Bistrot&Jardin, un’oasi urbana dove poter trascorrere la giornata simbolo dell’estate. Ferragosto sotto le stelle Settimo Roman Cuisine & Terrace - Rooftop Sofitel Roma villa Borghese Per il Ferragosto, Settimo Roman Cuisine & Terrace, elegante rooftop del Sofitel Roma Villa Borghese, come un giardino sospeso, accoglie gli ospiti innanzi alla magnificenza di Roma e delle sue cupole, nel cuore dell’estate. Una cornice ideale per una serata romantica, immersa in un’atmosfera di quiete, bellezza e sapori mediterranei. La cucina firmata dallo chef Giuseppe D’Alessio traghetta i commensali tra terra e mare, con eleganti incursioni francesi che valorizzano la tradizione italiana con equilibrio e raffinatezza. Convivialità o romanticismo, il Ferragosto da Settimo è l’occasione perfetta per vivere una serata speciale sotto il cielo stellato della capitale. Un ricordo da condividere, immersi in un’atmosfera curata e rilassata, avvolti da quella joie de vivre che si respira nell’eleganza dei dettagli, nei sapori misurati e nella bellezza discreta che circonda ogni angolo di questo rooftop. Ferragosto nel verde Belloverde Situato all’interno di uno storico vivaio del quartiere Vigne Nuove di Roma, Belloverde è il luogo ideale per chi è alla ricerca di uno spazio in cui a farla da padrona è la genuinità, intesa come naturalezza e sincerità del cibo, dell’atmosfera e dell’accoglienza. Tra piante rigogliose e fiori profumati, tavoli in legno e arredi di design, il Ferragosto di Belloverde è all’insegna della riscoperta del tempo e dei propri affetti attraverso anche una proposta gastronomica che stuzzica per gusto e freschezza. Oltre al menu alla carta, per il 15 agosto, sarà possibile ordinare alcuni piatti studiati ad hoc per esser condivisi in una giornata di festa estiva. Tra questi il Tris di tacos composto da quello Mediterraneo con tonno scottato, pesto di rucola, pomodoro confit e scaglie di grana, e il Salmone con tartare, salsa al mango, lime e peperoncino e avocado. O ancora quello con merluzzo fritto, cavolo viola e spicy maio. Tra ispirazione alla tradizione romana invece il Tris di Maritozzi composto da quello di Manzo con tartare, tuorlo d’uovo e cappero disidratato, quello di Alici con cavolo cappuccio e stracciatella, e quello di Coda alla vaccinara con maritozzo al cacao. Per chi, infine, è alla ricerca di gusti più freschi e dal sapore di mare, tra i fuori menu ci saranno anche Ceviche di ombrina marinata con salsa al latte di cocco e guazzetto di pesce e arachidi salate e la Fregola sarda con scampi crudi, gamberi e fasolari. E per dessert? Una mousse estiva al cocco con mango e frutto della passione. Ferragosto in Campagna Seguire Le Botti - Borgo Vodice (LT) Nel cuore della campagna pontina, incorniciato dai filari e dalle brezze salmastre che arrivano dal mare della Riviera di Ulisse, Seguire le Botti – agriturismo con ristorante gourmand di Cantina Sant’Andrea, di proprietà della famiglia Pandolfo – firma un Ferragosto di pura armonia tra cucina e territorio. Per l’occasione lo chef Pasquale Minciguerra ha ideato un menù degustazione che interpreta l’estate con gusto e misura, esaltando il carattere autentico della materia prima locale con un inno alla giocosità della bella

stagione. Mentre il sole scende e l'aria del giardino si riempie di voci e risate, la tavola si apre con un aperitivo che omaggia l'estate italiana – l'"Americano a Terracina" – e si snoda in sei entrée dove ogni ingrediente parla di stagione, tecnica e radici. Tra gli antipasti: la Tartelletta con peperoni e baccalà mantecato e l'Ovetto croccante con ricotta, zucchine e fiori di zucca, abbinati all'Oppidum Brut, lo spumante da Moscato di Terracina che firma l'inizio del percorso. I Ravioli di baccalà con salsa puttanesca e maionese di alici anticipano la succulenza del Lombetto di maiale Scherzerino, servito con friggitelli e salsa alla pizzaiola, in abbinamento rispettivamente al Dune e al Sogno, etichette simbolo della cantina. A chiudere, l'eleganza senza tempo di Ricotta e visciole firmato dal pastry chef Andrea Amato, accompagnato dal Moscato rosato dolce e le "coccole finali": un rituale lento e godurioso, da vivere tra gli ulivi e il silenzio del giardino. Una destinazione di gusto che celebra Ferragosto con autenticità e bellezza. Ferragosto in città o al mare Il Marchese Roma, Milano e Poltu Quatu Il Marchese, ristorante di cucina romana contemporanea e Amaro Bar più grande d'Europa con tre sedi, la prima storica di Roma, la seconda in zona Scala a Milano e ora quella estiva in formato pop-up in Sardegna, nel fiordo "nascosto" di Poltu Quatu, rimarrà aperto anche a Ferragosto in tutti i suoi locali. Con il suo stile inconfondibile pensato dai proprietari Davide Solari e Lorenzo Renzi si distingue per gli splendidi ambienti interni ispirati all'allure aristocratica ottocentesca parigina in unione alla veracità romana delle migliori osterie del passato. Per tutta l'estate, 15 agosto incluso, Il Marchese accoglierà i suoi ospiti senza chiudere mai, da Roma dove ci si potrà accomodare nel delizioso dehors su strada, al locale di Milano con i suoi ambienti ampi nella zona più chic della città, e da ora anche al mare, nel cuore del fiordo sardo con vista sull'isola della Maddalena di Poltu Quatu. Oltre ai piatti d'ispirazione romana della cucina contemporanea dello chef Daniele Roppo, per Ferragosto a Il Marchese si potranno trovare due specials la Millefoglie di parmigiana, e Galletto disossato con peperoni. Il primo, piatto vegetariano dell'estate per eccellenza è interpretato in modo moderno dallo chef che realizza delle monoporzioni tagliando le melanzane a rondelle cotte in padella alle quali alterna a mozzarella fresca in disco, basilico fresco e un sugo di parmigiana, il piatto si conclude con un tocco di croccantezza rimanendo leggero ma autentico nei sapori. Il galletto invece è cotto a bassa temperatura per poi essere passato, per una seconda cottura, in olio e servito infine con una crema di peperoni rossi e peperoni gialli al forno. A completare la proposta di Ferragosto come sempre i drink della carta con protagonisti gli amari. Ferragosto in Costiera Hotel Club Due Torri - Maiori (Sa) Una festa di mezza estate tra sapori campani e panorami incantati, questo è il ferragosto all'Hotel Club Due Torri di Maiori. Sullo splendido rooftop, dove lo sguardo si perde tra il blu del mare e i paesini della Costiera incastonati come gemme preziose nei Monti Lattari, le sorelle Anna e Nadia Citarella, proprietarie di questo resort unico a Maiori, hanno riservato ai loro ospiti una serata all'insegna della convivialità, che invita alla spensieratezza, al piacere di stare insieme e alla celebrazione della buona tavola, in omaggio all'estate e alla tradizione. Preludio perfetto alla serata, incantati dai giochi di luce che il sole si diverte a fare con il mare al tramonto, l'aperitivo firmato dal pluripremiato team del cocktail bar 50 con Vista, che con i suoi sorprendenti drink creativi, accompagnati da piccoli assaggi, anticipano l'esperienza gastronomica. Al Bistrot Donna Emilia il menu, ideato dall'executive chef Alfonso Crisci, vuole esaltare la convivialità. Un percorso che si apre con

antipasti serviti al centro tavola, da condividere, come in una vera festa in famiglia. Piatti che raccontano il territorio e l'orto di proprietà: le zucchine nella scapece di mare, le erbe aromatiche delle frittelline, i fagiolini del primo piatto – una maruzzella con pesto, vongole e scampi – fino al pesce freschissimo del mare antistante che vede come protagonista indiscussa la ricciola affumicata. A chiudere è la Millefoglie caramellata con crema alla vaniglia e albicocche. La serata, accompagnata da musica dal vivo, non può non riservare, come da tradizione, un meraviglioso spettacolo pirotecnico, con scenografici fuochi d'artificio a riflettersi nel mare e a vestire di nuovi colori il volto della costiera.

(Prima Pagina News) Mercoledì 06 Agosto 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