



Anavà, il nuovo teatro del gusto a Roma: cucina contemporanea e cocktail d'autore nel cuore della città eterna

Roma - 06 nov 2025 (Prima Pagina News) In via dell'Umiltà il ristorante di ricerca di Danilo Mancini: artigianalità, materia prima eccellente e tradizione italiana tra colazione, pranzo, cocktail bar e una raffinata proposta serale.

Nel cuore di Roma, tra via del Corso e Fontana di Trevi, nasce Anavà, il nuovo ristorante di ricerca all'interno dell'Hotel Je Rome, firmato The Ner Collection. Anavà rivitalizza una delle zone più belle della capitale, puntando a restituire ai romani il centro storico oggi dominato dall'overtourism. Il locale si propone come destinazione gastronomica autentica, guidata da tradizione italiana reinterpretata dallo chef Danilo Mancini. Aperto tutti i giorni dalle 7:30 alle 24:00 (via dell'Umiltà 33), Anavà accoglie viaggiatori, turisti, politici, ecclesiastici e romani per una pausa gourmet, tra palazzi aristocratici e sedi istituzionali. Il progetto di Mancini nasce dal desiderio di riportare la cucina di alto livello nel cuore turistico della città, tornando alla vera cucina italiana fatta di eccellenza, studio e artigianalità. Il locale, dallo stile bistrot moderno e dettagli retrò, scandisce la giornata con un'atmosfera che si trasforma elegantemente: colazioni golose, pranzi freschi e informali, bar con iced coffee, centrifughe e infusi, fino all'offerta serale di cocktail e distillati selezionati secondo il ritmo della programmazione diretta da Davide Giuffrida. Il menu racconta la cucina italiana contemporanea, identitaria e conviviale. Dagli antipasti, come il bon bon Pollo alla Romana in salsa di peperoni arrostiti e la Parmigiana in stecco croccante, fino al Biscotto Cucciolone rivisitato in chiave salata con formaggio fresco e mascarpone. Creatività e memoria anche con antipasti come il Prosciutto di pescato, per un'esperienza di "mare & terra". Tra i primi, la Genovese tutta vegetale con linguina di farro e cardoncello alla brace, il Tagliolino Mare e Monti e la seppia lavorata a modo lardo. Secondi piatti a base di pesce come Saltimbocca di rana pescatrice in vaso di cottura e Cordon Bleu di pesce spada celebrano la tradizione rivisitata. Immane omaggi ai cult degli anni '70 e '80, come Pennette alla vodka scomposte ed il Cocktail di gamberi in coppa fumicata al cognac. I dolci, firmati da Flora Amitrano insieme allo chef Mancini, includono Fior di fragola (philadelphia su crumble di mandorle, fragole sottaceto, sambuco, olio e rucola) e Ricotta e visciole in mousse con chiffonade di foglie di mirto. Due menu degustazione completano l'esperienza: "Revival" (5 portate a 55 euro) per rivivere i grandi classici, e "Anavà" (7 portate a 85 euro) per un viaggio esclusivo nella cucina dello chef. Il cocktail bar, affidato ai bartender Alessio Di Stefano e Massimo Romano, stravolge i classici della mixology con ingredienti di prima qualità, tecniche innovative e twist creativi: Bellini con shrub di pesca gialla e vino Bellone, Negroni cremoso con mascarpone, Espresso Martini con schiuma di caramello salato, Sex on the Beach e Americano alle erbe agrumate rappresentano un dialogo tra passato e presente.

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



(Prima Pagina News) Giovedì 06 Novembre 2025

KRIPTONEWS Srl. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS/AGENZIA DELLE INFRASTRUTTURE

Registrazione Tribunale di Roma 06/2006

Sede legale: Via Giandomenico Romagnosi, 11 /a
redazione@primapaginaneWS.it