



a pagina 30

**Il tocco di Ciccio Sultano,
l'eroe dei due mondi (gastronomici)
al ristorante Giano del W Hotel Rome**

TRIMESTRALE
A. 15 N.1 2023 1 €



Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it

www.carbonaraclub.it

www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine[®]

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA



Mira

a pagina 18



Brucio

a pagina 10



Manco

a pagina 20



Follis

a pagina 24



La Corte degli Archi

a pagina 22

ROMA SPECIALE NUOVA
RISTORAZIONE
NOVITÀ, CONFERME, SORPRESE



L'Arte bianca, compleanno e progetti

Passato il primo compleanno di Arte Bianca, Gabriele lambrenghi, nato chef e diventato pizzaiolo, ha in mente un progetto preciso...



"Sin da piccolo, per me, andare al mercato era un momento di gioia.

Ritrovarmi immerso tra i profumi e i colori della stagione esposti sul banco mi rendeva felice. La mia grande curiosità poi mi portava a leggere anche tanti libri di cucina".

Sono parole di Gabriele lambrenghi, 26 anni, di origini per metà siciliane e per metà napoletane. Non meraviglia quindi che a 20 anni Gabriele frequenti l'Italia Chef Academy e poi uno stage all'Hotel Valadier con Luca Cardinetti. A seguire, nuove esperienze

professionali, ed anche di vita, con le parentesi all'Hotel Zone, con Adriano Baldassarre, Francesco D'Agostino, Lele Usai, Carlo Cracco.

La svolta arriva grazie a Daniele di Grazia con cui Gabriele inizia a lavorare per l'apertura di un grande panificio di Ostia Antica, Saporì Veri: è qui che si innamora del mondo dei lievitati e della panificazione e è qui che nasce la sua nuova storia. A febbraio 2022 la storica decisione: aprire un locale. In altre parole, una sfida che si concretizza in zona

Trionfale/Monte Mario con la sua insegna, L'Arte Bianca di Gabriele, caratterizzata da scelte precise: solo pizza in teglia, farine del Mulino Paolo Mariani e Bongiovanni ed impasti al 70% di tipo 0 e il 30% di tipo ½.

Al mattino il locale si presta ad esser anche forno con circa quindici filoni di pane (solo su prenotazione). Il pane è a lievitazione naturale, è con un gusto speciale, dal finocchietto selvatico all'idratazione con fondo di pollo e mentuccia. Disponibili sia a pranzo

che a cena le pizze in teglia, con tanti gusti che variano dai classici alle simil gourmet, sempre con materie prime di qualità stagionali. Il tocco personale è evidente nei dettagli che donano unicità ai grandi classici, come per la pizza "Crostino" (con prosciutto cotto) guarnita con erba pepe, ma anche la pizza con Scarola, uvetta e olive taggiasche; Arista di maiale, il suo fondo e marmellata di fichi; Spinacino fresco, capocollo viterbese, mentuccia e fiordilatte stracciato a mano; Culatta piacentina e gorgonzola a fermentazione naturale.

Tre opzioni per i fritti, dei quali uno "del giorno" e due ormai iconici, Mousse di Pomodoro (risotto carnaroli al pomodoro mantecato con burro e parmigiano) e Croquette (patate buccia rossa a pasta gialla), entrambi panati per metà con gli "scarti" del pane qui prodotto, in un'ottica no waste, e per l'altra metà con panko giapponese.

In sostanza, un locale che basa il suo successo sulla semplicità e qualità dei prodotti locali e stagionali. Una pizzeria studiata per l'asporto - con orario 11:00-14:30 e 18:00-22:00 dal martedì al sabato, e 18:00-22:00 la domenica - oggi senza servizio ai tavoli. Ed è proprio quello di offrire un servizio completo, ad un anno dall'apertura, il prossimo obiettivo di Gabriele, un sogno che si ripromette di realizzare a breve.

L'arte bianca,
Via Sangemini 7 b/c,
Roma - tel 366.33.21.587





Nei pressi della Basilica di San Paolo, un ampio locale con un occhio attento alla carne e alle bevande, fra birra, vino e mixology

The Bridge, la nuova vita del gastropub



Il progetto nasce nel 2018, da un'idea di Gianpaolo Santarelli, Serena Menci, Nicola Ciccone e Stefano Ciccone, come gastro pub per poi mutare nel tempo in base alle

esperienze di ciascuno, fra cibo e bevande, e alle loro origini, fra Toscana, Lazio e Campania. Il risultato è un menu con antipasti che spaziano tra taglieri di salumi e formaggi toscani del

pluripremiato "De' Magi", pappa al pomodoro, tartare di Fassona piemontese dell'allevamento de "La Granda", coccetto di nero toscano, caponata di melanzane e fresella.

Con i primi piatti è evidente l'omaggio a Roma con i classici della tradizione, ma non mancano, fra le proposte di Chef Serena, le sue tagliatelle fatte in casa con ragù di Chianina.

I secondi sono un tripudio per gli amanti della carne, con costole, tagliata di cube roll in tre varianti, guancia di manzo al Barolo, carbonade des flamandes (una ricetta

fiamminga di spezzatino di manzo cotto nella birra scura) e stinco di maiale alla Guinness. Le carni provengono dalla storica Macelleria romana Feroci, sinonimo di qualità. Poi pinse romane e fritti, anche se i riflettori sono puntati tutti sulla scelta dei Burger - con carne danish crown sempre selezionata da Angelo Feroci - in due speziature, ovvero tradizionale italiana (sale e pepe) e americana (spezie segrete, sale, pepe, paprika e salsa Worcestershire). Tra i burger più iconici da segnalare il Bridgino (burger all'americana da 130 gr, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, salsa "The Bridge") anche nella versione Extra Large di 1 kg e il Cacio 'mbriaco (burger 200 gr, pecorino, bacon, cicoria, maionese e syrah), mentre ci sono anche Veggie Burger, Polpo di Fulmine e pane, su richiesta, gluten free.

Per chi non si contenta, poi, è in arrivo addirittura l'Hamburger da 100 € (esclusivamente ordinabile a persona), con carne di Wagyu da 200gr avvolto in foglie d'oro 24kt commestibili, formaggio Antani di De Magi, premiati in vari concorsi, cipolle di Tropea Igp caramellate all'aceto di framboise, guanciale amatriciano Dop, salsa al tartufo nero pregiato fatta in casa e pane artigianale. Ma non finisce qui perché i guanti di sfida sono sotto l'angolo (o forse sotto il ponte). Per quello che riguarda il



bere, a disposizione degli avventori 9 birre alla spina di cui 8 artigianali, 1 lager bavarese, oltre a 30 etichette di birre artigianali, in bottiglia o in lattina. Per il vino, ci sono 40 etichette, spesso di nicchia e naturali, e a completamento del tutto tanta mixology e una vasta selezione di gin, vodka e pestati. Il suggerimento del locale è quello di provare uno dei cosiddetti "signature", come "L'americano strano (Campari, vermouth rosso, ginger ale, velluto di fernet)", "Irish americano (Campari, vermouth rosso e Guinness foam, che coniuga cocktail e birra)", e "Johnny Silverhand



(tequila old fashioned, birra lager e polvere di peperoncino). Il locale - aperto dal martedì al sabato dalle 18:00 alle 2:00, la domenica anche a

pranzo) può ospitare sino a 120 persone nelle due sale interne, e dispone anche di dehors esterno con 80 coperti. Last but not least, da segnalare che, una volta

tanto, hamburger fa rima con beneficenza: per ogni "Il Bridgino" ordinato, infatti, verrà devoluto un euro alla fondazione dell'Ospedale Bambino

Gesù di Roma.
The Bridge
Via Giustiniano
Imperatore 3, Roma
tel. 06/83.76.60.34
www.thebridgegastro
pub.com

Culto, il posto giusto



A ridosso di Piazza Trilussa, nel cuore della - spesso troppo vivace - movida romana, Culto è un'oasi tranquilla con una notevole cucina di carne firmata dal nuovo chef Luca Grasso

Iniziamo dal nome: "Culto" in qualche modo è un omaggio alla funzione precedente del locale, negozio di articoli religiosi, che la proprietaria Gloria Bufi ha voluto per il nuovo progetto, legato al bere bene accompagnato da

una buona cucina.

L'interno di questo spazio in Vicolo del Quartiere, a ridosso di Piazza Trilussa, è caratterizzato da cemento alle pareti con tavoli in legno, bottigliera a vista, bancone e tavolo imperiale. In totale, c'è spazio per 50 coperti interni e 15 nel piccolo e riservato cortiletto esterno.

L'apertura in piena emergenza sanitaria ha ovviamente ritardato il vero lancio del locale, che finalmente negli ultimi tempi è riuscito ad andare a regime, anche con l'arrivo in cucina di Luca Grasso.

Oggi l'apertura al pubblico è alle 18:30 con l'aperitivo, mentre il sabato e la domenica si parte invece dal brunch delle 11:00.

Una drink list curiosa e stagionale viene abbinata alle tapas in cui l'Oriente arriva a Roma come con il Bao "Amatriciano" o il Gyoza fritto alla romana (bollito alla picchiapò, patate e mentuccia). La proposta della cucina è prettamente di carne, vista anche che la famiglia, da generazioni, è legata all'attività di macelleria: la cena può spaziare tra il carpaccio d'anatra affumicato e faraona ripiena, fra tante tartare, la guancia di manzo travestita da bollito, e il "Culto burger" (interamente home made, dalle salse al pane), oltre a qualche proposta vegetariana.

Punto di forza di Culto è poi il Cocktail Bar, guidato dall'esperto Giorgio Menotti, e dal secondo



barman Marco Alberto Polidori. La cifra stilistica del bar è senza dubbio la preparazione home made di chutney di zucca o castagne ma anche fermentati come base dei drink; Le creazioni si sviluppano in 8 signature,

ispirati alle divinità nordiche, tutti da scoprire. La cocktail list propone anche 4 analcolici, e, in generale, drink reinterpretati traendo spunto dalla cucina: preparazioni a bassa temperatura con zuccheri



e succhi acidificati, spume, infusioni, fermentazioni e stagionalità. Ampia poi la scelta di gin (30 proposte da tutto il mondo), a completare un'offerta davvero articolata.

Culto è aperto da lunedì a venerdì con orario 18:00-02:00; sabato e domenica 11:00-02:00.

Culto
Vicolo del quartiere 7/a,
Roma
tel. 06/89.22.25.65
cultotrastevere.com



**Il nuovo menu
arabo
dell'Executive
Chef Fabio
Boschero insieme
allo chef egiziano
Elerian Tarek**

Cavalieri Hotel

Sapori arabi in salsa romana



Inutile presentare il Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel, in un parco mediterraneo in posizione panoramica a nord della capitale, da sempre meta non solo di turisti ma anche di romani in cerca di un'oasi di pace lontani dalla frenesia quotidiana.

Fra l'altro, oltre al notissimo La Pergola di Heinz Beck, c'è da segnalare la ricca offerta gourmande, dell'Executive Chef Fabio Boschero, che declina tra il Ristorante Uliveto, il Tiepolo Lounge & Terrace, il Banqueting e il Room Service dell'albergo.

Boschero basa la sua filosofia culinaria sulla predilezione di piatti realizzati con ingredienti locali e prodotti del territorio, ma, accanto ai menù che si basano su questi valori legati alla territorialità e alla tradizione, oggi presenta

un'esperienza speciale, per conoscere la cucina mediorientale. Parliamo del nuovo menù arabo, con ingredienti, piatti e sapori dall'identità forte e decisa. Del resto, il cibo nella tradizione araba ha un'importanza



fondamentale, con i pasti intesi come momenti di aggregazione, di conviviali. Un mood replicato da Fabio Boscherò nella sua proposta di menù arabo, realizzato insieme a Elerian Tarek, esperto chef di origine egiziana, specializzato nella creazione di specialità tradizionali arabe. Il risultato è un'offerta culinaria tradizionale ma variegata, fatta di materie prime selezionatissime, lavorate secondo gli antichi dettami orientali per un cibo esotico, contemporaneo e antico al tempo stesso.

Tra queste delizie spiccano l'Hummus, la tradizionale ricetta con ceci, pasta di sesamo, olio d'oliva e limone, l'insalata "Tarek" con radicchio, cetrioli, peperoni, pomodori, cipolla, olive, rucola, olio d'oliva e limone, passando per "Shish Taouk", spiedini di pollo alla griglia marinati serviti con salsa al curry e curcuma con peperone rosso e cipolla. Non mancano poi i famosi dessert come il "Baklava" - il dolce di pasta fillo, frutta secca, burro, cannella e acqua di rose, o il Konafa - con pistacchio e profumo d'arancia.

Il tutto, servito nella cornice del Ristorante Uliveto, con la terrazza affacciata sulla piscina e sul verdeggianti parco, in un'atmosfera che invita al relax

Rome Cavalieri,
A Waldorf Astoria Hotel
via Alberto Cadlolo 101,
tel. 0635091
romacavalieri.com



Brucio, “pizzeria con cucina”

La pizzeria di Piazza delle Coppelie apre il suo secondo indirizzo a Testaccio



Solo otto mesi fa la prima apertura di Brucio nel centro di Roma, in Piazza delle Coppelie, prima della scorsa estate, è nato un locale in cui pizza e cucina ricercata si incontrano. Una formula piuttosto originale, che ha riscosso successo tanto da suggerire i soci del locale ad aprire un'altra sede, in Via degli Stradivari, in zona Testaccio. Il risultato è uno spazio di ben 400 metri quadrati - con grandi vetrine ad angolo, divisi tra pizzeria e laboratorio per la produzione e la preparazione - che

comprende 80 coperti all'interno ed altri 50 esterni. L'ambiente ospita la pizzeria a vista in fondo alla sala, mentre il bancone del bar è sulla destra. Il menù del nuovo locale è identico a quello dell'originale, e la protagonista è sempre la pizza di Brucio, che, come afferma il pizzaiolo Alessandro, "Ha un alveolo molto pronunciato, ma un impasto molto sottile al centro" differente sia dalla pizza romana che napoletana. Alessandro, 31 anni, ha iniziato in cucina, come



cuoco, e solo successivamente ha scoperto l'amore per i lievitati e la pizza in particolare; oggi ama definirsi un pizzaiolo autodidatta. Da Brucio coccola l'impasto in ogni sua fase: 30 ore di maturazione in massa per un impasto al 72% di idratazione che è il risultato di un mix di farine umbrine bio dell'azienda Fagioli, lievito di birra secco per una buona riuscita costante. Le pizze sfornate (dal forno a gas Fazzoni) comprendono innanzitutto le classiche e

quelle neoclassiche, per così dire - Margherita; Bufala; Diavola; Capricciosa; Marinara; Patate e salsiccia; Amatriciana; Carbonara; Broccoletti e salsiccia; Boscaiola - ma non mancano quelle creative, che molti definiscono gourmet (come Vichyssoise e cavolo nero; Zucca e ciauscolo; Anatra e cardamomo; Spigola, porcini e tartufo), sempre realizzate con ingredienti di stagione per mantenere le proprietà ed il gusto. Interessantissimi anche gli Spicchi di pizza al

padellino (con un pre impasto biga a 18 gradi per 18 ore), dove la cucina entra con abbinamenti audaci e gustosi, come Castagne, coniglio e polenta; Trippa alla romana; Zucca, cardoncelli e melograno. Queste sono pizze che portano non solo la firma del pizzaiolo ma anche del cuoco che ne studia le guarnizioni, Giorgio Faga, romano, 28 anni, che dopo varie esperienze tra locali di ogni livello, è arrivato infine da Brucio. dove ha preso in mano le redini della cucina e studiato l'accoppiamento

con una base pizza. *"La pizza è come una tela bianca per un pittore. Lascia spazio alla fantasia. Approcciarmi a questo nuovo mondo è stato come ideare un buon primo piatto. L'unica differenza è che al posto della pasta c'è la pizza"* spiega Giorgio. Ampia la proposta anche per quello che riguarda i fritti: oltre ai due grandi classici (supplì e crocchetta di patate), da segnalare almeno il Brucio fritto (Conetti di pizza fritta ripieni: Broccoli e salsiccia; Margherita; Trippa). Per accompagnare il

tutto, si può optare per la selezione di vini disèponibili, fra bollicine, bianchi, rosati e rossi, oppure per birre artigianali, cocktail e soft drink. Un indirizzo quindi che, raddoppiando, ha voluto render felici i clienti affezionati con l'auspicio di farsi conoscere da tutti. Pizzeria e cucina in completa sinergia per una vera e propria combo vincente. **Brucio, Via degli Stradivari, 1-00153 Roma tel. 06/89.02.48.62 www.brucioroma.it**

De Zhuang, nel segno della condivisione

Un Hotpot, un calderone nato per la condivisione, che arriva direttamente dalla Cina per mescolare sapori e profumi d'Oriente



Una pentola di brodo bollente posta al centro del tavolo, nata per la cucina povera dei marinai che nei porti trovavano ristoro con un buon piatto caldo, riutilizzando gli scarti. In poche parole, è questa la storia dell'hotpot, uno "strumento di cucina"

antispreco che secondo alcuni avrebbe anche funzioni benefiche che, con brodi bollenti e talvolta piccanti, liberano il corpo dell'umidità trattenuta, soprattutto nelle stagioni calde. Naturalmente, essenziale è però la pentola ed infatti nella piccola Cina di

Via di San Vito a Roma, gestita da Giorgia Chen (figlia di ristoratori cinesi, cresciuta in Italia) è quella che va scelta per prima: con 1 o 2 gusti (piccante e/o dolce) o con 9 griglie. Un oggetto che, realizzato nei tempi antichi, preservava in cottura la netta separazione dei

sapori delle interiora degli animali.

Si passa poi alla scelta del brodo: pomodoro e funghi porcini (ideale per un'esperienza orientale in stile vegetariano), normale o piccante; si passa in una scala di piccantezza che parte da 6 gradi fino ad arrivare ad un massimo di 75 gradi.

Un'intensità di piccante data dall'olio del grasso animale, tutto fatto in casa, brevettato e registrato dalla casa madre come *"Il grado di piccantezza del Signor Lu"*. Ancora, la salsa – satai, di sesamo, ostrica, arachidi, soia ed infine, per chi è alle prime armi con l'hotpot, la salsa universale.

Protagonista indiscussa del brodo è però la carne – sakura – di agnello o manzo, interiora (coda e intestino di maiale, sanguinaccio), ma non mancano pesce, verdure e pasta (spaghetti di soia, gnocchi con patate rosse cinesi).

Ingredienti da abbinare a piacimento secondo i gusti - e la voglia di scoprire sapori poco comuni, a dir poco - sono poi i funghi ping gu, i cavolfiori cinesi, alghe, zampe di gallina e anatra, lingua di anatra, trippa ma anche chele di granchio reale e tofu affumicato.

Il menu alla carta propone anche piatti già cotti (involtini, riso saltato con manzo o uova e ravioli) e dolci, a partire dalla gelatina con frutta cinese.

Tante poi le bevande da accompagnare, birre e vino rosso ideali per



contrastare il brodo caldo. La sala, dagli spiccati arredi orientali e nei toni del rosso, ospita fino a 80 coperti distribuiti per 20

tavoli, tra i quali alcuni più riservati: un'eccezione dello spirito dell'hotpot, nato invece per condividere, cucinare e

"pescare" il piatto di qualcun altro, divertirsi, giocare con i sapori... Il locale è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena,

ad eccezione del martedì
De Zhuang,
Via di San Vito 15/16
Roma
tel. 06/57.29.74.20





Nello storico locale di via Margutta - da oltre quattro decenni sulla breccia - il nuovo chef Mariano Monaco ha raccolto la sfida di interpretare i sapori della tradizione locale in versione Green

Margutta - Veggy Food & Art tradizione in versione green

Il locale che vi presentiamo in questa occasione di certo non rappresenta una novità: è dal 1979, infatti, che Il Margutta - Veggy Food & Art opera in uno spazio in cui offre cibo naturale e vegetale, con una cornice di musica ed arte. In un

momento in cui l'attenzione al concetto "green" è in crescita, il Margutta mantiene il suo stile in cucina, nel segno di "buono, sano, etico e fatto in casa", lontano dagli stereotipi dettati dalla produzione industriale.

La novità è nell'arrivo in cucina di un nuovo cuoco, chiamato ad interpretare questa filosofia culinaria: si chiama Mariano Monaco, è giovanissimo (29 anni) originario della provincia di Avellino, che dal forno di famiglia, dove ha cominciato a lavorare,

è passato a frequentare l'istituto alberghiero, e poi ad avere esperienze importanti, e stage da Acquilina, Metamorfosi, Oliver Glowig e Lele Usai, il suo mentore. Arrivato da pochi mesi, Monaco ha accettato la sfida di interpretare i

sapori della tradizione in versione Green, attento soprattutto alla qualità dei prodotti stagionali che lavora con riconosciuta abilità. Molti ingredienti, poi, sono di produzione propria, come gran parte delle verdure, che arrivano direttamente dall'orto nel Parco di Veio; anche olio e formaggi vegani sono in parte di produzione propria. Il risultato si materializza ad esempio nella "Cipolla rossa di Tropea caramellata, servita su zuppetta di cipolle dolci, gelato al parmigiano e sale di Cervia", negli "Ziti alla genovese con cipolla oro di Cannara e spuma di Parmigiano", nelle "Fettuccine al grano arso con sugo all'Amatriciana veggie", a anche il "Sedano rapa glassato su fondo bruno vegetale, spuma di patate, funghi cardoncelli e tartufo". In carta anche i "Cappellacci fatti in casa farciti con ricotta, pecorino e castagne, serviti in brodo vegetale con pioppini al timo e scaglie di pecorino", e la "Zucca alla Mantovana, crema di pecorino, salvia e terra di amaretti". Ancora, da segnalare anche il "Pecorino di Pienza in crosta di pane e castagne, accompagnato da pere glassate in riduzione di Morellino di Scansano e cicorietta ripassata". Il tutto, accompagnato dal cestino del pane sempre tiepido, che offre pane con farina nera ai 7 cereali, piccoli panini prugne e noci, grissini alle erbe aromatiche

(rosmarino, timo e maggiorana), pizza bianca alta e soffice con una gustosa doratura esterna. I dolci, invece, spaziano dal Soffice al cioccolato con meringa all'italiana alla proposta veg della Millefoglie di mele, noci e uvetta con gelato vegano alla vaniglia.

Per acclamare il tutto, si può pescare su una carta dei vini che offre prodotti del territorio di piccoli produttori, di nicchia, bio, accanto ad etichette classiche, più note.

L'offerta a pranzo prevede 4 proposte di lunch break, oltre al menu alla carta. La domenica, invece, dalle 12:00 alle 16:00 lo storico Brunch by Margutta in una formula fissa a 28 € compreso caffè americano e acqua. L'aperitivo invece permette qualche sfiziosità della cucina in abbinamento a un drink e, a scelta, l'aggiunta di un primo piatto o di un dolce.

L'interno si snoda su due ambienti, che possono ospitare sino a 150 coperti; da segnalare il BioBar aperto fin dal mattino con prodotti biologici home made, e un pianoforte a coda nella sala principale dove la sera l'atmosfera si fa più avvolgente tra le luci soffuse sui tavolini. Il locale è aperto dal lunedì alla domenica, con orario 10:30 – 23:30

Margutta-Veggy Food & Art,
via Margutta 118, Roma
tel.06/32.65.05.77
www.ilmargutta.bio



Giano Bistrot dulcis in fundo

Nella Pasticceria di Giano Bistrot arriva il nuovo Pastry Chef Marco De Bellis con tante novità, ad iniziare dal Millefoglie Bar...

Abbiamo già presentato Villa Zaccardi, l'hotel creato all'interno di una struttura dallo stile liberty nel cuore del quartiere Monteverde, che ha preceduto di poco l'apertura di Giano Bistrot e della Pasticceria di Giano. Quest'ultima è uno spazio unico nei toni del verde marino e del blu cobalto, con un grande bancone per la biscotteria, le tante varianti di dolci monoporzione, da colazione e tutte le altre prelibatezze e lavora nel segno della ricerca delle migliori materie prime. Fra modernità e tradizione, ecco i classici di Giano: babà, Saint Honoré, bigné, croissant, danesi, pain au chocolat, per un'impronta francese che si sposa con il gusto italiano. Si può trascorrere una dolce giornata dalla colazione, passando per la merenda con biscotteria, fino alla cena con i dolci al piatto. Una pasticceria che ricorda la tradizione per coccolare anche chi predilige i sapori classici come con il Saint Honoré, Profiterole, Tiramisù, ma anche i dolci romani come

il maritozzo oppure i classici della pasticceria secca, come le crostate con le sue confetture. Una pasticceria però anche con uno spirito moderno, che sfrutta la tecnica per esprimersi al meglio e apportare qualcosa di nuovo, come il Millefoglie Bar: tanti gusti e guarnizioni per vari formati, senza limiti alla fantasia



(cremoso alla nocciola, caramello e nocciole caramellate; crema pasticcera, chantilly e frutta; pistacchio e lamponi).

Recentemente poi Giano Pasticceria ha sancito un nuovo sodalizio, quello con il Pastry Chef Marco De Bellis. Quest'ultimo ha esordito nel 2011, anno in cui insieme al fratello gestiva un piccolo laboratorio di monoporzioni da distribuzione, e successivamente arriva l'apertura della pasticceria a Campo de' fiori e poi al Mercato Centrale alla Stazione Termini. Da sempre affascinato dalla pasticceria francese, arriva da Giano Bistrot portando con sé alcune sue specialità come Paris Brest (dolce tipico francese, un disco di pasta choux ripieno di muesli alla nocciola in vari formati), il suo personalissimo Profiterole (pasta choux ripiena di crema pasticcera alla vaniglia, chantilly e glassa al cioccolato fondente), o anche l'Assoluto (mousse di cioccolato fondente al 70% con ganache al cioccolato fondente e, alla base, biscotto morbido cacao e nocciola) e Maria Antonietta (mousse di cioccolato bianco e vaniglia con gelée di lamponi e biscotto alle mandorle). Insomma, una bella, anzi dolce, novità. Giano Bistrot è aperto dal martedì alla domenica con orario 9:00 – 20:00.

Giano Bistrot -
Circonvallazione
Gianicolense 224, Roma
Tel. 06/99.29.19.88
www.gianobistrot.com





Mira, mangiare, bere e...

Il Sud America a Roma: arriva nella capitale un nuovo ristorante fusion, con accompagnamento di bevande e musica in tema

In Viale dei Colli Portuensi, lunga arteria che costituisce quasi il confine ovest del quartiere gianicolense, è arrivato un locale polivalente con un progetto moderno, frizzante: Mira, un nuovo locale nel segno del Sud America, dalla originale proposta gastronomica, e non solo. Iniziamo però a parlare dall'ambiente, realizzato per ricordare in qualche modo l'atmosfera

dell'Havana, con pavimento a scacchi, sedute in vimini, tavoli smaltati verdi, luci soffuse e una distesa di fiori tropicali che scendono dal soffitto. Dal punto di vista della capienza, ci sono fino a 80 coperti interni e 20 nel dehors a disposizione. Perù, Brasile, Argentina, Messico e non solo, in ogni caso sono tutti parte dei sapori in formato tapas, a cui partecipa anche l'Italia fra

mozzarella ed altro: nachos, platano fritto, soffici empanadas in tre varianti (Classiche Argentine, con carne; De Mar, con ragù di tonno, spigola, gamberi e sour cream; Suavecita, mozzarella, cipolle caramellate, mais e salsa di prugna). Ancora, troviamo anche Tacos di salmone e al Pastor loco, Arepas, tipiche del Venezuela e della Colombia - qui farcite con pulled pork o



con gamberi flambè, poi Ceviche, Picanha Asada al Chimichurri, icona dell'America Latina, e Churros sono alcuni dei piatti offerti. Una proposta colorata e variegata, insomma, come le terre da cui prendono ispirazione i piatti, con contaminazioni che si rintracciano nelle tecniche di cottura così come nelle materie prime (reperite principalmente da Sakana S.r.l. e HQF). Inevitabilmente vasta ed articolata, sempre nel segno del sapore latino, anche la proposta mixology dal sapore latino: rum, mezcal e tequila, soprattutto, per Margarita, Pisco Sour, Caipirinha e ben 8 signature che portano il vero spirito del Sud America, come con il Sofy

Brazil (Cachaca infused vanilla, rum, cordiale miele e zenzero, lime e ananas) e La Tierra (Tequila blanco, pompelmo, lime, agave, lamponi). Da segnalare, infine, liquori disponibili anche in doppio formato con whisky, tequila e mezcal a "porzioni", e il classico bancone bar da cui il barman, a tempo di musica, shakera i diversi drink quasi fossero maracas. Mira è food & drink, ma anche animo latino, quindi musica e divertimento per il dopo cena caliente. A proposito, il locale è aperto tutti i giorni dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 a mezzanotte. **Mira, Via dei Colli Portuensi, 563 - Roma tel. 06/33.97.22.68**



Manco, nel segno della tradizione

Cinque giovanissimi, quattro uomini in cucina e una donna-ostessa, per un locale piccolo improntato nel segno della tradizione



Quattro giovanissimi chef - Marco e Lorenzo Di Paolo, Derscariu Cosmin e Edoardo Ceccacci - con un sogno nel cassetto: aprire un ristorante. Il sogno si concretizza in un preludio d'estate, quando nasce, non lontano da Piazza Bologna: il ristorante Manco, uno spazio in cui la tradizione laziale trova una sua chiave contemporanea.

Più recente una new entry, l'arrivo di una nuova guida tutta al femminile, con Anastasia Paris, anche lei under 30 e con esperienze in cucina dall'Italia fino all'altra parte del mondo, a Melbourne, in Australia. Un ritorno a Roma che, confessa, "(...) è stata una scelta di puro istinto e cuore".

Il risultato, a brevissima distanza dall'esordio, è una versione ancora più rinnovata di Manco, a partire dagli arredi con uno stile semplice ed essenziale, arricchito di pochi elementi distintivi, per accogliere 30 coperti (oltre ai 20 nel dehors).

Il menu riflette le ambizioni del giovane team, e affonda le sue radici nella ricerca delle tradizioni di Roma e dintorni. Il tutto, in stretta collaborazione con le eccellenze locali e i piccoli produttori, che hanno ruoli da



protagonisti, come ad esempio Bottega Gamberoni, Norcineria Cecchini, nocciole e patate "Le Perle della Tuscia", Caseificio La Quercia... Oltre alla scelta del menu alla carta, la lavagnetta esposta in sala è aggiornata con le proposte giornaliere di ricette stagionali: ad esempio, Coppa di maiale "Norcineria Cecchini", Polpetta frita di coda alla vaccinara con pecorino, Caciotta tiburtina in carrozza, Tagliolino "Bottega Gamberoni" al ragù di pecora, Tubetti "Monograno Felicetti" con verza, legumi e nocciole della Tuscia, Gnocco alla romana con ragù di coniglio alle erbe, Padellaccia di maiale alla viterbese, Abbacchio alla romana e puntarelle. Un percorso laziale che parte dal passato e attraversa il tempo fino ai giorni nostri, con i dessert, e la pasticceria secca in particolare: Tozzetti romani, Pangiallo, Pan del vescovo, selezione di amaretti... e con una carta dei dolci giornaliera sempre rispettosa delle tradizioni, come con la crostata ricotta e visciole o la torta di pane. Da segnalare infine, il bancone per il servizio bar e il momento dell'aperitivo, attivo tutti i giorni dalle 18:00 alle 20:00. L'aperitivo si basa su una formula fissa che prevede, oltre al costo della bevanda scelta, tre portate food con un supplemento di 5 €.

Manco è aperto da martedì al sabato (pranzo e cena), domenica a pranzo.

Manco,
Via A. Venturi 14, Roma
tel. 339/56.94.998





La Corte degli Archi, tre in uno

Al ristorante del Grand Hotel Gianicolo, lo chef Giuseppe Milana crea una combinazione di sapori e tecniche tra Lazio, Giappone e Sicilia. Con un occhio attento alla tradizione, e l'altro...



Calabria, anni '70. La Famiglia Mattiani, inizia la sua attività con un piccolo punto ristoro con 5 camere, vicino al mare. Un decina di anni dopo, negli anni '80, la stessa famiglia arriva a gestire una tra le più grandi sale ricevimenti del tempo, capace di ospitare fino a 1.200 invitati. Forza motrice del tutto, la cucina di nonna Lilla, nel solco della tradizione italiana ma con un'evidente impronta calabrese.

"La pasta era fatta in casa. A quel tempo non esistevano nemmeno i macchinari di oggi, eppure i miei nonni riuscivano a gestire fino a 4 matrimoni al giorno" racconta Antonino Saccà, nipote di nonna Lilla, e attuale proprietario della struttura.

Nel 2000 un altro passo avanti, con una decisione ambiziosa: puntare al cuore dell'Italia, Roma. L'occasione giusta fu individuata in Villa Luiz Casanova (in nome di chi aveva creato una

fondazione per i più bisognosi), un ex monastero, una struttura storica immersa nel verde del Gianicolo. Questo fu quindi trasformato nel Grand'Hotel Gianicolo, un albergo con 48 camere ma anche e soprattutto in uno spazio ideale per ricevimenti e banchetti che la Famiglia Mattiani gestiva con un servizio di catering esterno.

Il posto diventò presto un punto di riferimento per i "festeggiamenti in grande", grazie al rooftop, al giardino con la piscina e ai grandi spazi interni che si distribuiscono tutt'ora in 3 sale (Sala Casanova, Sala Luz e Corte degli Archi).

Nel 2010 ancora un passo avanti: viene aperto all'interno della struttura il Ristorante "La Corte degli Archi": tre archi (da qui il nome) incorniciano la sala in stile classico, decorata con affreschi di San Pietro e dell'Isola Tiberina. Il messaggio è esplicito: sì, siamo nel cuore di Roma. Parliamo di un ristorante

rivolto a tutti e non più solo agli ospiti dell'hotel, con 30 coperti, altri 80 nello spazio esterno del giardino immerso nel prato inglese, fino a 120 posti a bordo piscina e altri 80 nel "bistrot" semi coperto.

Ristorante che di recente si è arricchito con l'arrivo dello Chef Giuseppe Milana, 34 anni, di origini siciliane (Caltanissetta), che, appena ventenne, a venti anni aveva lasciato la sua isola ed era volato a Roma per seguire il suo sogno.

Milana, dopo un corso di cucina professionale (che l'ha portato a lavorare presso un ben noto suo conterraneo, Filippo La Mantia, per approfondire la conoscenza della materia prima siciliana e la preparazione dei piatti tradizionali) effettua varie altre esperienze romane, e contemporaneamente mostra un crescente interesse per l'Oriente e la cucina asiatica, affascinato dalla cultura gastronomica del Sol Levante. Nel 2018 Milana decide così di seguire questa forte passione e, insieme ai suoi soci, avvia Umami – Trattoria Giapponese, dove rimane tre anni.

In seguito decide di idealizzare la sua cucina con una combinazione di sapori e tecniche tra Lazio, Giappone e Sicilia, terre e cucine così diverse, ma che ritiene di poter gestire al meglio. Milana arriva quindi alla Corte degli Archi lo scorso ottobre, e qui ha potuto portare il suo bagaglio di esperienze.

Una piccola rivoluzione: tutto è nuovo, rivisitato, dalla colazione fino a cena, secondo la sua personale visione in cucina. *"La mia amatriciana, ad esempio, è diversa dalle altre perché sfumo il guanciale con una parte acetica che rende la ricetta più leggera di quella tradizionale. L'influenza giapponese mi porta ad usare anche ingredienti come il tosazu (aceto affumicato giapponese) e salsa di soia; tra le tecniche prediligo il kabayaki (una cottura in cui la proteina, pesce o carne, subisce una sorta di glassatura con sakè e salsa di soia e viene poi affumicato alla griglia)"* afferma lo Chef.

Nel menù si trova anche il pennone con broccolo arriminato tipico della Sicilia, arricchito con lime e aglio nero; l'ostrica croccante alla pizzaiola; lo sgombero kabayaki, mela verde e sedano rapa; lo spaghetti con cime di rapa saltate nell'olio aromatizzato alle spezie giapponesi (shichimi), cozze, pecorino e nduja, ma anche la torta di rosa aromatizzata al limone servita con gelato alla mandorla tostata siciliana.

Con il "pane cunzato" - che diventa un entré, reinterpretato in chiave moderna - tornano i ricordi d'infanzia; parliamo di una ricetta della tradizione siciliana legata alla cultura povera contadina. Una preparazione, in qualche modo, anticipatrice per necessità dell'attuale tendenza allo "spreco



zero" in nome della sostenibilità. Un tempo anche gli scarti erano parte delle ricette, e lo Chef i ricordi del "non si butta via nulla" li porta ancora con sé, nel realizzare una cucina moderna ma di certo anche legata alla tradizione.

Un po' come la struttura che lo ospita, del resto...

**La corte degli archi,
Via delle Mura
Gianicolensi 107, Roma
tel. 06/58.33.34.05
grandhotelgianicolo.it**





Follis: uno chef, due anime

A Fiumicino, sulla riva del Tevere, vicino alla foce, un nuovo ristorante che si definisce "con due anime e uno chef". Scopriamo perché



Il progetto Folis Follis (nome latino di una moneta romana) nasce per iniziativa di tre soci già coinvolti nella ristorazione, Mattia Molica (già maître dell'Antico Arco al Gianicolo), Francesco Matteucci e Marco Tosti (forti dell'esperienza a Con.tro Contemporary Bistrot, da cui arriva anche l'executive chef Daniel Celso).

La concretizzazione è in un locale di ben 600 metri quadrati, curato interamente da Franco Costa, fra sfumature oro e toni caldi color terra bruciata, e nelle famose "due anime", definite (curiosamente, visto il latino del nome del locale e delle proposte di parte del menu, in inglese), 'living' e 'slowly' ovvero con menu tradizionale e gourmet, proposti in due spazi distinti. Del resto, "uno chef, due anime", è il messaggio che spiega la filosofia della cucina di Daniel Celso, che spazia tra due menu ben distinti, verrebbe da dire, fra "genio e regolatezza".

Celso ha origini tra Sicilia, Sardegna, Umbria, Marche, con tradizioni tanto marcate quanto opposte, ed è partito dalla cucina tradizionale per arrivare poi ad una proposta più ricercata affiancando dapprima Cristina Bowerman e poi Lele Usai, ed infine, lavorando da Con.tro, e di conseguenza sul concetto di bistrot contemporaneo: il risultato di tale poliedricità è apprezzabile a Fiumicino, dove ha fuso le sue due anime così distanti.

La sua firma in cucina viene quotidianamente interpretata da ben 12 cuochi, tutti under 30, e da due Sous Chef (Gianluca Cossetini per il Living e Federico Spalluto per lo Slowly). La squadra si completa poi con le due pasticciere, Eleonora Ciletti e Alice Fiore, e tutta la brigata è seguita dal Restaurant Manager, Mauro Di Vilio.

"Una cucina in cui si gusta il tempo delle tradizioni senza perdere tempo, ideale per un lunch break". Questa è la presentazione dello spazio





Slowly, a cui si accede direttamente dall'ingresso principale, con una proposta gastronomica in versione "smart": piatti semplici che arrivano direttamente dal mare, come crudi, sauté di cozze, spaghetti alle vongole, frittura di pesce, grigliate del pescato del giorno, mazzancolle alla catalana, insalata di mare. In questo caso i piatti del giorno sono essenzialmente di mare, con qualche proposta di terra per soddisfare tutti. Dolci al bicchiere: tiramisù, cheesecake, gelato al limone e gelato stecco. Nello spazio Slowly si è accolti da un design ricercato dell'ambiente, come dimostrano i due polipi di legno intrecciati alle basi dei tavoli, sorretti dai tronchi di quercia che si diramano per sostenere la base in vetro, e la cura nell'illuminazione. Tre sono i tavoli primari, tondi, predisposti per la degustazione quasi fossero degli chef's table, mentre non mancano poltrone e un grande

divano per coccolare gli ospiti.

Il menù si apre con l'*Exordium*, quasi un anello di congiunzione tra cocktail bar e cucina, per un benvenuto dello Chef in accompagnamento a un drink, cui seguono due combo di piatti alla carta in abbinamento (Maris e Terrae, a 70 euro a persona).

Per finire, il menu degustazione *Confido*, 7 portate direttamente scelte dallo chef (100 euro a persona).

Il menu presenta rivisitazioni di piatti della tradizione e delle sue origini, per così dire "di una terra bagnata dal mare". Ad esempio, il cannolo siciliano e l'agnello sardo si incontrano ne "Le mie radici" (taco di pane carasau con agnello, erbe selvatiche, alici di Sciacca e caciocavallo ragusano), ed altre proposte curiose sono "La nostra carbonara" (in versione liquida, nell'agnolotto in brodo di guanciale con tartufo nero), "Ricordi d'infanzia" (Mallorredus in crema di

carciofi, liquirizia e ragù di lumache di terra).

Per finire, da segnalare i cocktail del bar, realizzati dietro un imponente bancone collocato nella zona living. A disposizione signature drink (anche in abbinamento ai piatti da assaggiare direttamente al bancone), e una drink list composta da 12 cocktail (di cui 2 analcolici) suddivise in 5 categorie, tutti creati dalla Bar Manager Samantha Parente, coadiuvata da 4 barman e barlady.

In quanto alla carta dei vini, questa - studiata interamente dal Sommelier Alessio Carati - offre una scelta fra ben 540 etichette tra rossi, bianchi, rosati e bollicine tra Italia e il resto del mondo.

Follis è aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 01.00 (spazio Living sempre aperto; spazio Slowly chiuso il lunedì e martedì).

Follis, Via della Torre Clementina 146, Fiumicino (Roma), tel. 06/39.91.57.13 www.follisristorante.it





Dazio, un progetto gastronomico di Federico Del Moro e Federico Coniglio, è stato pensato per offrire una soluzione alla dicotomia pizza/cucina in maniera semplice ed efficace. Il risultato è nella direzione del concetto *pizza gourmet*, ma ancora più spinto, basato sulla massima creatività in cucina su base *pizza contemporanea*. Dall'arrivo nel locale di via Nomentana 1206, circa un anno fa, di Chef Matteo Lo Iacono, il lavoro si è concentrato in due direzioni, in sinergia con la brigata di

Dazio, fra pizza e cucina

Pizzeria? Ristorante? O magari una bella simbiosi fra i due, con le pizze contemporanee che fungono da tela bianca all'estro dello Chef?



perfezionare, appunto, il concetto di pizza gourmet, e la volontà di produrre "in casa" prodotti che, grazie alle tecniche di alta ristorazione, è stato possibile inglobare nel concept dell'Home Made. Citiamo ad esempio la ventresca di tonno, la porchetta di abbacchio ed altre specialità. Chi ha letteralmente "le mani in pasta" è il Pizza Chef di Dazio, Giancarlo Bernabei; questi, dotato di una notevole manualità, ha dato vita ad una pizza contemporanea con la giusta croccantezza nonostante la maggiore idratazione (75%). Un

interno soffice con esterno croccante grazie all' impasto - una miscela di farine Petra - messo a punto con la tecnica dell'autolisi (metodo che si basa sull'uso della pasta di riporto o attraverso un prefermento) che incide sulla scioglievolezza e anche sulla fragranza dell'impasto finale. La proposta della pizzeria si ispira alla ristorazione internazionale con attenzione all'inclusione, nel rispetto delle scelte vegetariane, vegane, delle intolleranze, ecc.

Ogni pizza nasce per essere destrutturata e avere una sua identità precisa con condimenti che, in sostanza, sono un piatto a sé.

Le pizze si distinguono in categorie. Con il nome *Vintage* si identificano Margherita, Margherita con bufala, Crostino, Marinara, Boscaiola; *Dal Mercato* derivano invece Timballo (besciamella, fiordilatte di Agerola, ragù alla bolognese, tuorlo marinato grattato, basilico e parmigiano reggiano 24 mesi), Ribollita (salsa ribollita, cavolo nero fritto, pomodoro ciliegino confit, mizuna riccia), Verza in fermento (speck Alto Adige IGP, gouda DOP, fior di latte di Agerola, crauti, purea di mela e rosmarino fritto), Full di Quaglia e broccoletti (crema di broccoletti, broccoletti ripassati, fiore di broccolo fritto, petto di quaglia cbt - cottura sottovuoto - fior di latte di Agerola, lardo) Alle *Pizze Crazy* appartengono Radici

(crema pastinaca, chips di rapa rossa, crema di topinambur, carpaccio di sedano rapa, chips di patata bianca ed acetosella ramata), Brado (battuto di salsiccia di maiale allevato allo stato brado, gel di lime, fior di latte di Agerola, crema di gorgonzola dolce DOP, polvere di alga nori, scorza di limone fermentato), Pork-Lamb (porchetta di agnello sardo IGP CBT, pecorino di Pienza, salsa verde, miele alla nduja, fior di latte di Agerola e chutney di mele).

Numerosi e certamente gustosi sono poi gli Appetizers a partire dalla *Fry Zone* che prevede Suppli classico, Crocchetta classica o erborinata, Frittatina al cubo (crema di cheddar, brodo di guanciale, besciamella, girello di manzo arrostito simil pulled pork, ragù di manzo e salsiccia viterbese, pomodoro confit, ditalini rigati, fluidgel di cipolla agrodolce).

Con il nome *Carbo Trick*, invece, sono offerte piccole sfere di carbonara che nascondono la loro vera consistenza in forma cremosa, con panatura esterna di panko al carbone vegetale, servite con crumble di guanciale. Ancora, ecco *Finger Fry* come El Barrio (croquetillas jamon e queso spicy-mayo, chorizo iberico de bellota) e MariDazio (maritozzo salato in due farciture, ovvero Tartare di scottona, nocciola romana DOP, crema di straciatella di Andria IGP, polvere di





porcino piemontese, oppure Baccalà mantecato, crumble di olive taggiasche, gel camomilla). Infine, da citare assolutamente la trilogia dei *Conetti* (Marchio registrato Dazio), in diverse varianti: Patè di fegatini di pollo, air bag cipolla, riduzione vin santo, polvere di alloro; Ristretto di trippa al pomodoro, sedano croccante e polvere di pomodoro; Pollo alla cacciatora, gocce di peperoni gialli e rossi, spolverata di parmigiano reggiano.

Dulcis in fundo, è davvero il caso di dire, i dessert, tutti di produzione propria: Tortino al cioccolato, Cheesecake pistacchio e lampone, Mont Blanc, Daziomisù, Mascarpè.

L'originale proposta gastronomica è accompagnata da una offerta altrettanto fantasiosa per il beverage, che vede Elisa Pelagalli nel ruolo di Bar Manager.

Fra i drink, disponibili 8 "signature", tra cui spiccano Basilisco (tanqueray dry gin al basilico, home made basil syrup, lime, tonica al pepe rosa e vaporizzazione di pisco acholado), Gringo (americano cocchi biondo, martini vermouth bianco, spuma di blonde) e El Pueblo (mezcal, ancho reyes, agave syrup, lime e angostura original, soda al pompelmo).

Dazio è aperto tutti i giorni, dalle 19:30 alle 24
Dazio, Via Nomentana, 1206 - 00137 Roma
Tel. 06/83.52.55.15



Giano @ W Rome, le due facce del gusto

Al hotel W Rome, il ristorante Giano è davvero bifronte: guarda infatti fra passato e futuro, fra Roma e la Sicilia, grazie allo chef siciliano certamente fra i più apprezzati di sempre, Ciccio Sultano, e la sua cucina *educata*. E non è finita qui: l'offerta comprende anche pasticceria e pizzeria d'autore, e una mixology innovativa



Ben conosciuto in Italia ed anche oltre i confini, pluripremiato, Ciccio Sultano è noto per la sua visione giocosa della cucina siciliana. Il suo coinvolgimento all'interno del W Rome, di conseguenza, si traduce in un'esperienza gourmet indimenticabile, con appuntamenti davvero unici in viaggio tra il mare di Sicilia e Roma. Nicola Zamperetti è l'Executive Chef di Giano: parte della squadra di Sultano sin dal 2015, ha seguito il suo mentore dal Ristorante Duomo di Ragusa, al Ritz Carlton Vienna e, infine, al W Rome, dove ha assunto il ruolo attuale. Nicola non è solo il braccio destro di Ciccio Sultano: spesso è il suo cuore, la sua mente e ovviamente anche la sua mano sinistra. Inevitabilmente, il suo stile di cucina è oggi più siciliano di quello siciliano. Per Nicola, W Rome è un "palcoscenico" in entrambi i suoi significati, un luogo dove

mostrare e celebrare lo stile di vita italiano e, allo stesso tempo, il livello successivo del suo percorso personale. *"Se la Sicilia è stata in grado di affermare la propria identità come destinazione dall'interesse storico e culturale nella mente dei viaggiatori internazionali è anche perché la sua cucina non ha eguali e vanta una storia di migliaia di anni, che si è evoluta in chiave contemporanea attraverso i secoli", ha affermato Ciccio Sultano.* *"Con la nostra proposta al W Rome, vogliamo far conoscere agli ospiti la cucina siciliana mettendo in risalto il meglio della cultura mediterranea, accompagnandoli in un viaggio nel cuore di ciò che rende quest'isola e la sua offerta culinaria così unica.* Le molteplici specialità della Sicilia provengono dalla terra, dal mare e persino dai vulcani. Con queste, vogliamo dar vita ad una cucina libera da eccessivi formalismi e che



si concentra sui meravigliosi prodotti che questo territorio ci regala, esaltandone i migliori ingredienti e utilizzandoli

per creare piatti spettacolari ed intriganti". Il ristorante dell'hotel deve il nome all'enigmatico dio romano Giano bifronte,

che guarda al passato e al futuro allo stesso tempo e con esso condivide i concetti che ispirano la filosofia di W Rome: l'unione tra il

passato, il presente e il futuro. Gli ospiti possono apprezzare il senso della cucina tradizionale italiana in stile familiare

con una proposta di all-day dining, che prevede piatti da condividere in compagnia. Ogni piatto di pasta è fresco e fatto a mano con semola di

Quella che chiamiamo tradizione, non è altro che l'innovazione di ieri. Prima la tradisco, poi la innovo, creando un circolo virtuoso del buono e del bello.
Ciccio Sultano





grano
italiano, un filo di olio

siciliano e un pizzico di sale, la triade firma dello stile inconfondibile di Ciccio; piatto signature, gli Spaghetti Taratata con bottarga di tonno rosso, salsa di limone e carpaccio di cernia. La filosofia italiana che lega il buon cibo alla convivialità al W

Rome è di casa.

Ciccio Sultano e Nicola Zamperetti mettono la loro passione al servizio della cucina, in tutte le declinazioni qui previste, si tratti di Refettorio 45, della formula business lunch, del Bella Brunch, disponibile ogni domenica da Giano o anche di un Aperitivo Eterno al W Lounge. Quest'ultimo, con musica dal vivo e dj set, offre anche cocktail ispirati al concetto di "Perpetual Nature", con ingredienti freschi - come erbe, foglie, fiori e frutti - ideati

e realizzati dal bar manager Emanuele Broccatelli ed il suo esperto team. Da segnalare anche che, in primavera ed estate, la terrazza ospita il Wet Deck, immancabile in ogni hotel W, con piscina all'aperto, e che Otto Rooftop offre magnifiche viste panoramiche di Roma, accompagnando il tutto con cocktail, crudi e pizza (con le creazioni di Pier Daniele Seu, ben noto pizzaiolo). Il Giardino Clandestino, cortile e cuore pulsante

di W Rome, è il luogo ideale per riunirsi in famiglia o con gli amici per condividere un piatto tipico dello street food siciliano, come le panelle, lo sfincione, gli appetitosi arancini. Per i più golosi, infine, c'è poi Zucchero X, dove si è accolti e coccolati da Fabrizio Fiorani, pasticciere di fama mondiale, che ha creato qui il suo primo spazio firmato per far gustare agli ospiti le sue deliziose creazioni.

www.w-rome.com

