



A sinistra, il salottino di Hotel De' Ricci; sotto, il direttore Flavio Scannavino; in basso, alcune proposte del menu



HOTEL DE' RICCI

NEL TEMPIO DEL VINO GUSTO ALL DAY LONG

NELLA STRUTTURA IN CENTRO STORICO GUIDATA DAL DIRETTORE FLAVIO SCANNAVINO SI PUÒ VIVERE UN'ESPERIENZA A TUTTO TONDO TRA UNIVERSO ENOLOGICO E ORIGINALI CREAZIONI

di GIUSEPPE PUPPO

“Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra” asseriva l'Enrico IV di William Shakespeare. Una frase che ben si presta a sintetizzare la raffinata e calorosa atmosfera di Hotel De' Ricci. La graziosa struttura alberghiera situata a pochi passi dal ristorante Pierluigi (e appartenente alla stessa famiglia) incanta per la sua natura trasversale, aperta a tutte le esigenze e curiosità. “Offriamo ai nostri ospiti un servizio che ci piace definire sartoriale, cominciando con il farli accomodare nel salottino con un bicchiere di vino e dargli il benvenuto in quella che diventa la loro casa” racconta Flavio Scannavino, direttore

anima di questo wine boutique hotel. È così che prende le mosse un percorso a tutto tondo nell'universo enologico - che comprende degustazioni guidate per tutte le fasce di prezzo, e persino dei tour nel Lazio e in giro per lo Stivale - soggiornando in una delle otto stanze dell'albergo (di cui quattro con delle ampie terrazze, da vivere praticamente tutto l'anno); altra peculiarità è la presenza, al posto del frigo bar, di una piccola cantinetta personalizzabile in base ai propri

gusti, per consentire ai clienti di apprezzare in camera (facendosi anche assistere dal personale, composto quasi interamente da sommelier professionisti) una selezione delle oltre 1500 etichette, per un computo di più di quindicimila bottiglie, della cantina. L'Hotel De' Ricci apre a tutti la sua importante schiera di referenze, una mescolta ampia e dinamica da sorseggiare in tutti gli spazi, dal bancone del bar alla cigar room, una lounge in cui vivere l'esperienza del sigaro da soli o con il sommelier, e accompagnando il tutto alle specialità culinarie. Non solo l'anima enologica, anche quella gastronomica dell'albergo è completamente fruibile a tutto il pubblico: dalla mattina alle sette sino alle ventitrè, in ogni momento della giornata è possibile gustare le creazioni della cucina, guidata alternativamente dai tre chef Valentina Catalucci, Francesco Donzelli e Alessio Todde. La loro proposta, ampia e variegata, si sviluppa dalla colazione continentale al dopo cena e si arricchisce con una vivace formula per il brunch domenicale, ponendosi quale degno complemento di un percorso unico, incentrato sul bere bene. ◆

HOTEL DE' RICCI

Via della Barchetta 14, tel. 06-6874775. Sempre aperto. Costo: 40-80 euro.

IL MENU

UN DRINK ALLO CHARADE CON IL TRIS DI TARTARE

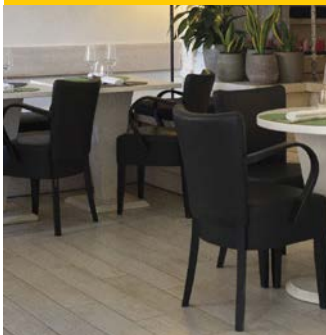
È dallo Charade bar, regno della talentuosa barlady Marta Nafra, che si delinea l'esperienza gastronomica di Hotel De' Ricci. I suoi signature - come “Sir Churchill JW”, o “White Angel”, twist del cocktail di Audrey Hepburn in Colazione da Tiffany - e l'ampia selezione di whisky, rum, gin e altri distillati, completano la vasta offerta beverage della struttura. A ciò si affianca la proposta dalla cucina, che al mattino (oltre al servizio in camera) è allestita nello spazio comune e comprende caffetteria, succhi e spremute, uova in diverse varianti, toast, pancake, e preparazioni vegetariane. Clienti e ospiti dell'albergo possono vivere la sala durante tutta la giornata, per gustare le specialità di una carta che si apre con tris di tartare di mare, carpaccio di capesante, polpo con pane carasau, polvere di olive taggiasche e stracciatella, e formaggi con composta di albicocche e miele. Si prosegue con tonnellari gamberi, salicornia e bottarga, calamarata con moscardini al pomodoro, mezze maniche con crema di peperoni, guanciale e scaglie di grana; nei secondi l'offerta spazia dalla trippa di seppie e la spigola al forno con datterino rosso, a filetto di maiale con riduzione di lamponi, e carpaccio di manzo marinato al limone, per chiudere in dolcezza con un semifreddo al tiramisù o alla nocciola.



NEL PIATTO LA LEGGE DEL GUSTO

Si può transitare dal mondo legale a quello della ristorazione, restando fedeli agli stessi principi: è ciò che accade a L'Osteria degli avvocati, ristorante a pochi passi da San Pietro, che fa dell'etica e dell'attenzione per il sociale i suoi capisaldi. "Quando con Lorenzo Giacco abbiamo deciso di aprire un nostro locale, non ho avuto dubbi e ho lasciato lo studio legale, per iniziare una vita diversa" racconta Adele De Quattro, proprietaria assieme allo chef di questo spazio, e come lui laureata in Giurisprudenza. Un elemento di non poco conto, in quanto da qui si dipana la sensibilità dei due riguardo alla materia prima (gli scarti degli alimenti, ad esempio, vengono essiccati e trasformati in spezie) ma soprattutto alle persone, con l'adesione al programma "Seconda chance", per offrire un'opportunità lavorativa a soggetti in esecuzione penale. La proposta gastronomica firmata da chef Giacco è adatta ogni pubblico, con un menu che spazia dalla tempura di baccalà agli spaghetti di calamari con patate e sedano bianco e i classici romani; si prosegue tra baccalà selvaggio norvegese con pomodori scoppiati in forno, patate ed olive itrane, e gamberoni croccanti su rucola e zest di limone, e una gran varietà di proposte vegane, dall'hummus di ceci alla tempura vegetale, gli spaghetti con broccolo romano e olio alla salvia, la tagliata di funghi e le patate a tre cotture.

● Via Aurelia 74-78, tel. 351-9885897. Chiuso il lunedì e la domenica a cena. Costo: 30-60 euro.

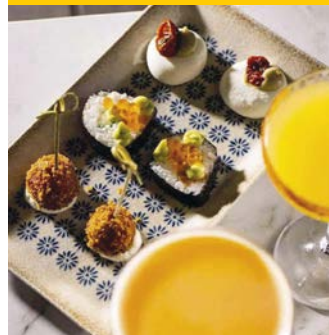


LO SPETTACOLO DEL CINEMA IN TERRAZZA

La suggestiva terrazza di Adèle, con il suo stile da "Vacanze Romane", è la location perfetta per celebrare la Festa del Cinema. Ed è su questi presupposti che il cocktail bar panoramico del Mirabelle, il ristorante dell'hotel Splendide Royal, venerdì 14 si trasforma in un palcoscenico ove rivivere le atmosfere delle grandi pellicole, con le coreografie della performer Arianna Murri. Accolti dal direttore Gianmarco Panico, la serata si sviluppa in un vivace spettacolo, da gustare con i cocktail a tema realizzati da Giovanni Faedda, come "Albertone", un vermouth rosso con sakura, succo di limone e zucchero, e altre creazioni quali "Train à la gare", "Sapore di Mare" o "La Dolce Vita". Una ricca selezione che si affianca alla proposta dell'aperitivo (nelle due formule Silver o Gold), con snack, stuzzichini (sushi, arancino e canapé), e i finger food preparati dalle sapienti mani di Stefano Marzetti, executive chef del Mirabelle; le sue proposte (che è possibile integrare con l'offerta à la carte) spaziano da "Maccherone" a "Ricordo di pizza", oltre a polpette al sugo con spuma di parmigiano, tacos alla caesar salad, e una crema di zucca con tartufo nero e bignè al baccalà.

COSÌ GLI INVITI

Adèle, via di Porta Pinciana 14, tel. 06-42168887. Venerdì 14 ore 17-01. Un aperitivo nella formula silver in omaggio, collegandosi al link <https://bit.ly/ape1410> giovedì 13 dalle 15 alle 16.



LA NOVITÀ

di SARA
RISINI

CRUNCH PIZZA E SFIZI



Un format che trasforma la pizza napoletana dell'insegna Dazio in una romana doc, stesa a mano e incredibilmente croccante. Nel quartiere Talenti è nato Crunch, per volere degli imprenditori Federico Del Moro, Alessandro Leone e



Federico Coniglio. Il nuovo locale travolge i clienti con il suo stile esplosivo e il design "fumettistico": la mascotte è un irriverente orsetto, fulmini a led scendono dal soffitto e i toni del nero, giallo e turchese caratterizzano la sala; disponibile anche un ampio dehors. Condivisione e convivialità sono alla base della ricercata proposta food dello chef Matteo Lo Iacono, a partire dai quattro conetti in varianti di terra e di mare come tartare di scottona con crumble di olive, stracciatella e capperi o lo spicy mayo con salmone e guacamole. Nella carta figurano poi originali fritti, dalla crocchetta iberica con cuore di taleggio ricoperto da slide di patanegra alla "vegancrock" panata con tempura giapponese, fino agli sfiziosi "sushibocca". La pizzeria segue invece fedelmente la ricetta tradizionale capitolina, grazie alla piccola percentuale di farro all'interno dell'impasto a biga con 48 ore di lievitazione. Tra le declinazioni più particolari spiccano "Apple Pig", "Tomato y patanegra", "Pomo-d'oro" e "M&melons". Dulcis in fundo la collaborazione con Antonio Scarfone (fondatore di deCore Gelato Creativo), che ha lavorato ai coloratissimi e deliziosi mix fra cookies e semifreddi. A completare l'offerta ecco il cocktail bar, che accoglie gli amanti del buon bere sin dall'ora dell'aperitivo con una selezione di drink inediti. Da non perdere i signature "Godzilla" (tequila, spiced rum, liquore allo zafferano, succo di mango, cytrus, tabasco e angostura) e "Crunchymule" (vodka infusa alla salvia, sciroppo al rosmarino, lime, ginger beer e celery bitter), sapientemente pensati e preparati dall'esperta di mixology Elisa Pelagalli.

● Crunch, via Francesco d'Ovidio 27, tel. 06-87609540, orario: 18.30-23, chiuso lunedì.