

## Grand Hotel de la Minerve, le suggestioni di Roma...



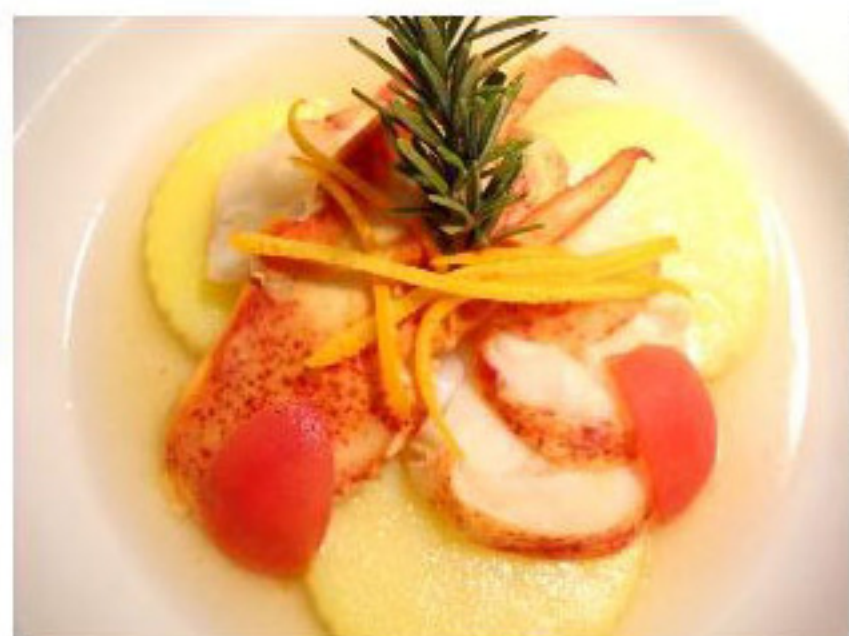
Una tavola tutta nuova per festeggiare i due secoli di storia de il Grand Hotel de La Minerve. Nel cuore del centro storico, il Grand Hotel de la Minerve quest'anno festeggia 200 anni di hotellerie è infatti il secondo Albergo più antico della Capitale.

Suo fiore all'occhiello è il Roof Garden, meravigliosa ed unica terrazza da cui si può godere Roma a 360° e da vicino, scorgendo un panorama davvero suggestivo in quanto si domina non solo la cupola del Pantheon in tutti i suoi particolari, la cupola di S. Ivo e l'altana del Quirinale ma altri monumenti. Un vero e proprio gioiello incastonato nel cuore di Roma facilmente raggiungibile dai punti più importanti della città.

Proprio qui ha riaperto la stagione l'esclusivo Ristorante à la carte dove, in questa posizione così scenografica, lo chef Antonio Falco, mente creativa di un itinerario tra i sapori del Mediterraneo, regala uno spettacolo affascinante anche a tavola.

Le sue sono graditissime "variazioni sul tema" ispirate alla cucina tradizionale locale: "Sono portato per la cucina artistica e, in modo particolare per il Gran Buffet imperiale, essendo un intagliatore e scultore... Il tutto senza perdere d'occhio la cucina contemporanea con metodi classici rivisitati, spiega lo chef, cerco di far diventare il tradizionale innovativo, secondo il nostro punto di vista coinvolgendo tutta la mia équipe, assemblando con creatività i nostri piatti.

In occasione della riapertura del Roof Garden e della ricorrenza dell'Hotel, Falco ha affermato: "ho intenzione di cambiare un po' le carte in tavola: presenterò una carte per il pranzo e una gran carte per la sera che verrà diversificata periodicamente per dare colore e vivacità durante l'estate, aggiungendo un pizzico di sapore tutto napoletano che appartiene al mio background culinario. La mia napoletanità, infatti, si può notare nella scelta dei prodotti: esclusivamente della mia terra, poi cerco di esaltarne i sapori confezionando così dei piatti solari". Per trascorrere una serata romanticissima, una cena di lavoro particolarmente elegante, un aperitivo, un appuntamento il Grand Hotel de la Minerve è pronto a regalare ai romani le suggestioni di una Roma davvero indimenticabile... anche a tavola!



Alla classe in cucina si aggiungono poi un maître di sottile e discreta gentilezza come Stefano Ambrosini, l'immane musica dal vivo e l'atmosfera a lume di candela: il risultato sarà una serata da ricordare. Per gli appassionati gourmands il Grand Hotel de La Minerve ha al suo interno anche l'altrettanto suggestivo è La Cesta, il Ristorante à la carte in style liberty, particolarmente apprezzato per il suo mélange tra piatti internazionali, cucina mediterranea e specialità romane doc. Un piccolo assaggio? Astice al fumo con infuso di rosmarino e patate allo zafferano, bavarese di mozzarella e pane con fiocchi di san Daniele, carrè d'agnello arrostito e gratinato alle erbe con piccola caponatina di verdure, babà alla griglia con spuma al limoncello.

[www.grandhoteldelaminerve.com](http://www.grandhoteldelaminerve.com)

### tutto il video integrale



### festa a vico - prossimamente in video

