

**ROMA**  
the eternal city

N°and issue date: N°6 - AUTUMN 2015  
Circulation: 30.000 Frequency: four- montly  
Pag: 136-140

# ROMA

THE ETERNAL CITY

L'anno di pubblicazione è da aprile a dicembre - an. 2, lettera b - legge 662/96 - filiale di Firenze - contiene 16 pagine - euro 5,00 FREE COPY

PRIVATE TOUR  
OF THE QUIRINAL  
PALACE

**COVER STORY** LUCA ZINGARETTI

**FASHION** A/W 2015-16 FIRST LADY

**INTERVIEW** MARCO BALSAMO | MASSIMO GIORNETTI

**ART** MUST-SEE EXHIBITS | THE THEATRE SEASON | ROMA JAZZ FESTIVAL

**ITINERARIES** A GIFT FROM POPE FRANCIS

SPECIAL COCKTAILS | ROMAN PIZZA

city itineraries

# Signature cocktails

## COCKTAIL D'AUTORE

*text Alessandra Lucarelli*

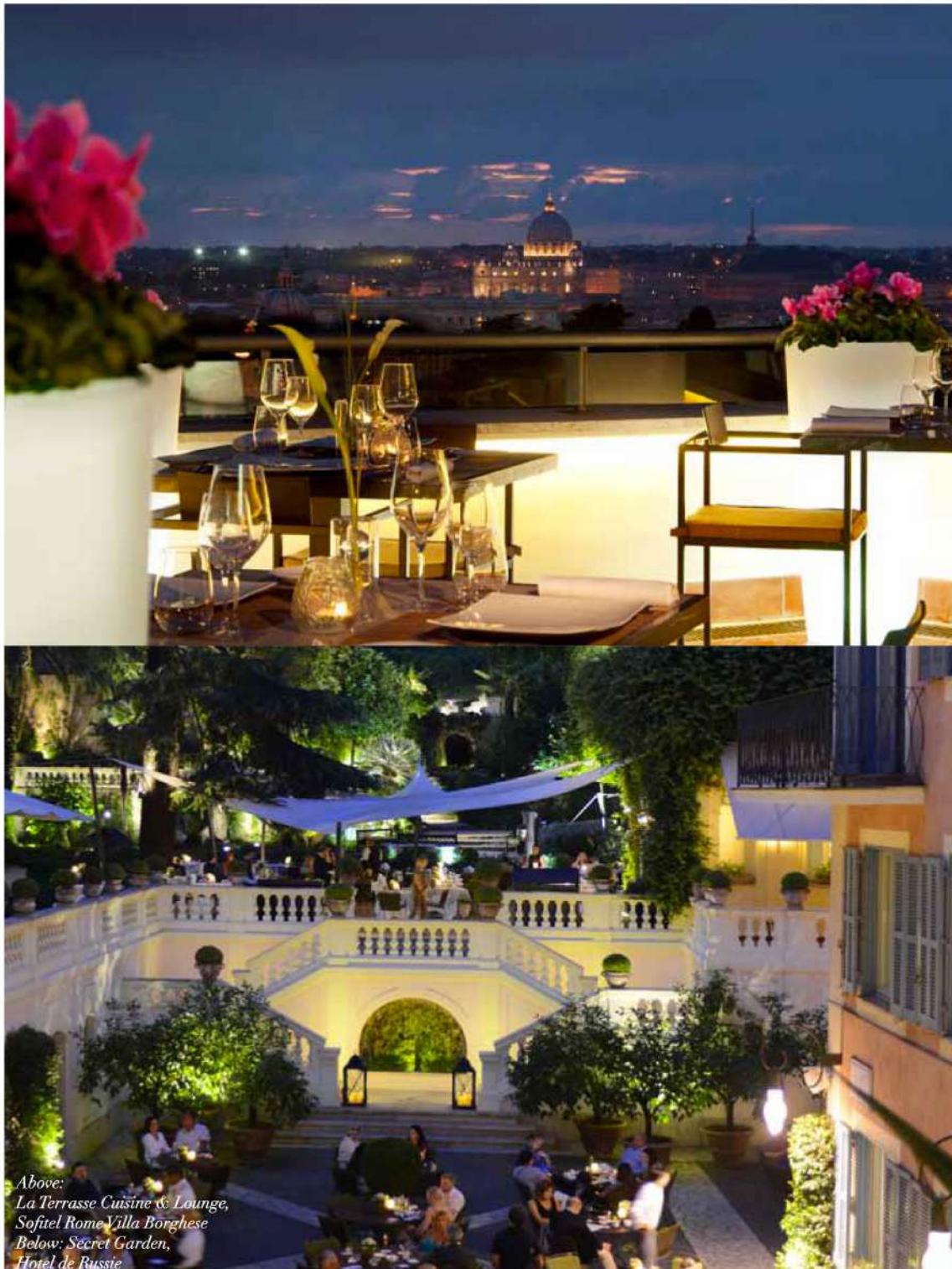
Only the best can be enjoyed in the bars  
 of the most beautiful hotels in the city  
 Solo i migliori, da gustare nelle location  
 degli hotel più belli della città

If the trend of having an aperitif with a buffet is now a thing of the past, the cult of a good cocktail to sip after a day's work has not lost its importance but is gaining strength as a pleasant ritual to devote ourselves. So long as they follow three basic rules: high quality, unique location and inspiring, yet intimate, atmosphere. And in terms of charm and quality, the five-star hotels in Rome know their stuff.

Each week, the *La Pomme Bar & Lounge* at the **Parco dei Principi Grand Hotel & Spa** recommends a particular cocktail, chosen from among the great classics ranging from the Bellini to the Rossini, from the Kir Royal to the Martini Cocktail, all made with the best prosecco or champagne. The aperitif is accompanied by a tasty mix of finger sandwiches that are always different and delicious. We are in Via di Monte D'Oro, a quiet alley of Rome away from the tourists and the bustle of the capital. At the *Café Bistro* of the **J.K. Place** the aperitifs created by the alchemist Luca De Filippis are based on cocktails with refined and firm combinations and that enhance our love for the Franciacorta', such as the Red Rain made from Bellavista Grand Cuvée, Ratafià and orange juice or the spectacular J.K. Sour (inspired by a song by Peter Gabriel, who was a guest of the hotel and appreciated the tribute, *ed*): Amaretto di Saromo, passion fruit and orange juice served in a Martini glass without the stem placed in a tumbler filled with ice and berries. Located in the spectacular setting of the prestigious **Hotel de Russie**, the *Bar Stravinsky* is one of the most striking meeting places in the capital. The 'conductor' that masterfully coordinates this paradise is the bar manager Paolo Diamini. A basic unwritten rule of the Stravinsky is the maximum time in which to serve the guest: 1 minute to welcome them, 2 for ordering and 5 minutes to prepare the cocktail. The *Stravinsky Spritzer* is their top cocktail: local herbs, passion fruit, orange, lemon plus prosecco and soda. At the *Brunello Lounge & Restaurant* at the **Regina Baglioni Hotel** traditional Italian elegance is combined with contemporary design. This is the ideal place to enjoy Mediterranean dishes made with high-quality products, created by Chef Luciano Sarzi Sartori. With pure Italian design and regional cuisine, the *Café Doney*, part of the legendary hotel

Se la tendenza dell'aperitivo con buffet è ormai passata, il culto di un buon cocktail da sorseggiare dopo una giornata di lavoro non perde la sua importanza ma si afferma sempre di più come un piacevole rituale da dedicare a se stessi. Purché seguano tre regole base: qualità altissima, location particolari e un'atmosfera stimolante ma allo stesso tempo intima. E in termini di suggestioni e qualità, gli hotel cinque stelle di Roma sanno il fatto proprio. Ogni settimana, il *La Pomme Bar & Lounge* del **Parco dei Principi Grand Hotel & Spa** suggerisce un cocktail particolare, a scelta tra i grandi classici che vanno dal Bellini al Rossini, dal Kir Royal al Martini Cocktail, tutti a base del migliori prosecco o champagne. L'aperitivo è accompagnato da una sfiziosa formula di finger sandwich sempre diversi e gustosi. Siamo in via di Monte D'Oro, un tranquillo vicolo di Roma al riparo dai flussi turistici e del via vai tipico della capitale; al *Café Bistro* del **J.K. Place** l'aperitivo dell'alchimista Luca De Filippis è a base di cocktail che privileggiano accostamenti raffinati e decisi ed esaltano il nostro culto per il Franciacorta', come il Red Rain a base di Bellavista Grand Cuvée, Ratafià e succo d'arancia o lo scenografico J.K. Sour: amaretto di Saromo, frutto della passione e succo d'arancia servito in una coppa martini senza stelo inserita in un tumbler pieno di ghiaccio e frutti di bosco. Ospitato nell'affascinante cornice del prestigioso **Hotel de Russie**, il *Bar Stravinskij* rappresenta uno dei luoghi d'incontro più affascinanti della capitale. Il 'direttore d'orchestra' che con maestria coordina questo angolo di paradiso è il bar manager Paolo Diamini. Una regola fondamentale ma non scritta dello Stravinskij è il tempo massimo in cui servire l'ospite: 1 minuto per l'accoglienza, 2 per l'ordinazione e 5 minuti per preparare il cocktail. Cocktail di punta lo *Stravinskij Spritz*: erbe locali, frutto della passione, arancio, limone più prosecco e soda. Al *Brunello Lounge & Restaurant* del **Regina Baglioni Hotel** la tradizionale eleganza italiana si coniuga al design contemporaneo. Questo è il luogo ideale per gustare piatti dai sapori mediterranei realizzati con prodotti di alta qualità, ideati dallo Chef Luciano Sarzi Sartori. All'insegna dell'italianità pura del design e della cucina regionale, il *Café Doney*, parte del leggen-







*From left  
clockwise:*  
*Café Romano -  
Niiquesa Hotel  
d'Inghilterra,  
Lounge Bar -  
Palazzo Manfredi,  
Parco dei  
Principi Grand  
Hotel & Spa.  
The Deer Club -  
D.O.M.Hotel*



Above: Cafe Bistrot, J.K.Place  
Below: Brunello Lounge  
& Restaurant, Baglioni Hotel  
Regina

city itineraries



**Westin Excelsior Roma**, was a meeting place and inspired new fashions and trends during the 50s and 60s, a period linked to the Dolce Vita of Fellini. The menu, by Executive Chef James Foglieni, is the expression and mirror of Italy, offering and paying homage to the Italian regions in the various proposals for "quick snacks and appetizers". You can therefore go from typical Venetian cicchetti to Sicilian arancini, from Puglian panzerotti, to the piadina from Romagna and the white pizza with pork from Lazio. The formula offered at the **St. Regis Hotel** is unique and includes the "Jazz & Wine" night every second and fourth Thursday of the month: original jazz music is the main feature during the cocktail party at the hotel, together with Castello Banfi and the Alexanderplatz Jazz Club of Rome, the most important club in the capital and the "oldest" in Italy. To the wine or other cocktails available à la carte, you can add finger food and hot and cold snacks made by Executive Chef Francesco Donatelli. **La Terrasse Cuisine & Lounge** at the Sofitel Rome Villa Borghese offers the ideal atmosphere for a moment of pure relaxation. For cocktail buffs, barman Mirko Cagnazzo Della Tolla will serve a welcome surprise with the 'Signature Sofitel' Cocktails. Among them, *An Italian Story #1*: White vermouth, Zucca Rabarberò, Aperol and bergamot bitter. **The Deer Club** at the D.O.M. Hotel is a lounge, restaurant and liquor bar that welcomes guests every day, from the aperitif to after dinner, by mixing art, good food and the atmosphere of a typical New York liquor club in a single space. At The Deer Club, the skilled bartenders prepare sophisticated and original cocktails and spirits. Above the fireplace, at the end of the room, there is a huge deer's head, the symbol of the ancient Regola district, seventh in Rome, which is located in the historic and charming Via Giulia, where you can find the hotel.

At **Palazzo Manfredi**, the best choice is the special variation on the gin tonic as interpreted by Tamara Castaldi at the bar: cold infusion of lemon and ginger, Tanqueray Ten gin and Fever tonic. At the **Café Romano** in the Niquesa Hotel d'Inghilterra, every Thursday evening, the music of DJ sets is the setting for cocktails created by the barman Roberto Pezucco and the finger food of Chef Antonio Vitale: the particular Vodka Martini or Kir Royal, along with white and red wines and many different long drinks, accompany by bruschetta with mushrooms and truffles, focaccia filled with mozzarella and ham, the delicious cups of cheese mousse and green pepper, white arancine, salmon cream puffs, pizza, eggplant caviare bruschetta and tuna and truffle tartare.

dario albergo The Westin Excelsior, è stato un punto d'incontro e luogo di ispirazione per nuove mode e tendenze durante gli anni '50 e '60, periodo legato alla Dolce Vita Felliniana. Il menu, ad opera dell'Executive Chef James Foglieni, diventa espressione e specchio del Belpaese onaggiando le regioni italiane nelle diverse proposte di "stuzzichini e aperitivi da passeggio": si passerà così dai cicchetti tipici veneziani agli arancini siciliani, dai panzerotti pugliesi, alla piadina romagnola e alla pizza bianca con porchetta laziale. Originale la formula proposta al St. Regis Hotel con la rassegna "Jazz & Wine", ogni secondo e quarto giovedì del mese: protagonista il jazz d'autore durante l'aperitivo, in sinergia con Castello Banfi e Alexanderplatz Jazz Club di Roma, il più importante club della Capitale e il più antico d'Italia. Al vino o altri cocktail disponibili à la carte, sarà possibile abbinare finger food e stuzzichini caldi e freddi firmati dall'Executive Chef Francesco Donatelli.

**High quality,  
unique  
location and  
inspiring.  
Qualità  
altissima,  
location  
particolari**

**La Terrasse Cuisine & Lounge** del Sofitel Rome Villa Borghese è l'atmosfera ideale per un momento di pura relax. Per gli amanti dei cocktail, il barman Mirko Cagnazzo Della Tolla saprà sorprendere con i Cocktails 'Signature Sofitel'. Tra questi, *Una Storia Italiana #1*: Vermouth bianco, Rabarbarò Zucca, Aperol e Bitter al bergamotto. **The Deer Club** del D.O.M. Hotel è un lounge, restaurant e liquor bar che accoglie i suoi ospiti tutti i giorni, dall'aperitivo al dopocena, miscelando in un unico ambiente arte, buona cucina e l'atmosfera di un tipico liquor club newyorkese. Al The Deer Club, gli abili bartender preparano sofisticati e originali cocktail e liquori. Sul camino, in fondo alla sala, troneggia un imponente trofeo di caccia a testa di cervo, simbolo dell'antico Rione Regola, settimo di Roma, nel quale è situata la storica e affascinante via Giulia, dove nasce l'hotel.

Al **Lounge Bar** di Palazzo Manfredi, la scelta migliore è la speciale rivisitazione del gin tonic a cura della Barman Tamara Castaldi: infusione a freddo di limone e zenzero, gin tanqueray ten, tonica fever. Al **Café Romano** del Niquesa Hotel d'Inghilterra, tutti i giovedì sera, la musica del dj set farà da cornice ai cocktail creati dal barman Roberto Pezucco e ai finger food dello Chef Antonio Vitale: i particolari Vodka Martini o Kir Royal, insieme ai vini bianchi, rossi e ai più diversi long drink, accompagneranno le bruschette con porcini e tartufo, la focaccina ripiena di mozzarella e prosciutto crudo, gli sfiziosi bicchierini di mousse al formaggio e pepe verde, le arancine bianche, i bigò al salmone, le pizzette, la bruschetta di caviale di melanzane e tartare di tonno e tartufo.

