

ANSA.it > Terra&Gusto > In breve > Achilli lancia il secondo ristorante romano al D.o.m hotel

Achilli lancia il secondo ristorante romano al **D.o.m** hotel

A via Giulia si beve "Albertone", l'Americano alla romana



Redazione ANSA ROMA 11 luglio 2017 16:54

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 11 LUG - Una terrazza sui tetti di Roma, in Via Giulia, freschezza in cucina, piante aromatiche a tavola, e un ironico omaggio ad Alberto Sordi con il cocktail "Albertone", l'Americano alla romana e quindi con vermut italiano in abbinamento ideale alla ventresca. Sono i punti di forza del secondo ristorante romano di "Achilli al Parlamento", la storica enoteca di via dei Prefetti, ristorante 1 stella Michelin alle spalle appunto di Montecitorio, che da questo mese si occupa anche di tutta l'offerta Food&Beverage del **D.o.m.**, boutique hotel a 5 stelle in una delle via degli antiquari nella capitale. Con la supervisione dello chef stellato Massimo Viglietti, un ligure doc che ama la musica e le suggestioni provenzali, Achilli regala al **D.O.M** una cucina sapiente e la passione per i grandi vini.

L'atmosfera della terrazza con vista sul Gianicolo è contemporanea e informale, come pure l'offerta gastronomica curata dai due giovani resident chef Andrea Fiducia e Alessio Tagliaferri, che nel menu raccontano con cultura, tecnica e passione i sapori del mare e della terra. Da non perdere piatti come la Triglia, caponata alla senape, salsa di birra e cozze; la Brandade di baccalà, peperone del piquillo, olio, marmellata e olive, il Coniglio sfilacciato con spuma di peperoni e prugne o piatti dal sapore immediato e semplice come l'Agnello stile "cacio e ovo", il Filetto di Vacca Vecchia "Vacuum beef" (pregiatissimo taglio di provenienza spagnola) con patate e carbone o lo Zimino alla ligure con crostini di pane aromatizzati. A fine pasto, dessert fantasiosi come la Pina Colada tutta da scoprire o Melanzane e cioccolato. La terrazza è anche palcoscenico d'elezione per un cocktail bar emozionante, la cui drink list rispecchia l'animo Pop del barman e la sua stretta collaborazione con i due giovani Chef. Con l'autunno ci si sposterà nella sala con caminetto per degustare piatti signature come l'Ostrica al cucchiaino con mousse di gorgonzola e confettura di arance, il Sashimi o la Ventresca del pescato del giorno, la Polpetta di seppia in crosta di mandorle, la Battuta di gamberi di Mazara con cioccolato bianco e ribes e il Pinzimonio con il gazpacho. (ANSA).

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Achilli lancia il secondo ristorante romano al D.o.m hotel

In breve



Turismo: in Carni "eccellenze in malga"

Prodotti Tipici



Efsa, carni suine crude prima causa epatite E in Europa

Cibo e Salute



Caldo: Coldiretti, consumi frutta m... così alti da 17 anni

Cibo e Salute



Al Vermentino Challenge 2017 vince "Litorale" di Cecchi

Vino