

Der Feinschmecker - gennaio 2015 -

ROM *aktuell*

Soll niemand sagen, in der Ewigen Stadt gäbe es keine Innovationen – im Gegenteil! Hier sind die wichtigsten neuen Hotels und Restaurants

1 **IL PALATO DI ALFREDO:** *Berlusconis Leibgerichte*

Nach 25 Jahren als Butler und Koch von Silvio Berlusconi eröffnete Alfredo Pezzotti sein eigenes Restaurant. Auf der Karte stehen etwa Spaghetti *all'amatriciana*, mit Tomaten, Bauchspeck und Zwiebeln, *tagliata* vom toskanischen Chianina-Rind (Foto) oder in hauchdünne Speckscheiben eingerollter Thunfisch mit geschmortem Gemüse, Sardellen und Parmesan. Gute Weinauswahl.



2

MASSIMO RICCIOLI: *Fisch und Seafood*

Das *fine-dining*-Restaurant im schicken „Hotel Majestic“ bietet ein für Rom eher untypisches helles und elegantes Ambiente mit Stilmöbeln, die nicht erdrückend schwer wirken. Die Küche setzt auf Fisch und Meeresfrüchte, es gibt aber auch drei Fleischgerichte. Der Risotto mit kleinen Tintenfischen und Steinpilzen ist ein Gedicht, auch die frittierten Meeresfrüchte mit Zucchini Blüten und Gazpacho sind ein Genuss. Großartige Weinkarte.



HOTEL D.O.M.: *Rube im Palazzo*

Das neue Boutiquehotel ist eine der feinsten Adressen Roms. Im Palazzo aus dem 17. Jahrhundert in der eleganten Via Giulia gibt es nur 24 Zimmer, darunter die „D.O.M.-Suite“ mit 25 Quadratmeter großer Privatterrasse und tollem Blick auf Dächer und Kuppeln. Holzdecken, Designmöbel, dezente Creme- und Brauntöne und viel Komfort prägen das Ambiente in der einladenden Lounge und den Zimmern. Klassische *cucina* im Restaurant, sehr freundlicher Service. Eine Oase der Ruhe in der Metropole.



3

4

MARZAPANE: *Italienisch-spanische Liaison*

Nein, Marzipan wird hier nicht verwendet, nicht mal beim Dessert. In diesem Lokal im Pariser Bistrotstil bringt die experimentierfreudige Spanierin Alba Esteve Ruiz Italien mit ihrer Heimat zusammen: Linguine mit der spanischen Thymianart *pebrella*, Schnecken und Chorizo oder Ibérico-Schweinefilet mit Pilzen, Espresso und Karamell. Wunderbar auch der Risotto mit spanischen Sardellen und kandiertem Ingwer. Foto: Carpaccio mit Büffelmilch-Eis und Brotsegl. ▶▶▶