

CRONACA - ROMA

25 febbraio 2015

A Pasqua il D.O.M HOTEL presenta tre giorni di cultura, tradizione e buona tavola



Roma, 25 febbraio 2015 – Il D.O.M Hotel, presenta la proposta di 'Pasqua e di Pasquetta': tre giorni all'insegna della cultura, della tradizione, dell'arte e della buona cucina. Per le prossime festività, Max Mariola – Executive Chef del D.O.M Hotel, ha ideato un 'pic-nic' menu da gustare sulla terrazza all'ultimo piano dell'hotel tra grandi vasi di erbe aromatiche, limoni e buganvillea, offre una bellissima vista sui tetti e campanili che la avvolgono, sul Lungotevere e sulla verde collina del Gianicolo.

Gli ospiti saranno accolti con un Cestino di Pasqua, ricco di tutte le prelibatezze tipiche della colazione pasquale italiana quali, il Casatiello napoletano, il Capocollo, la Pizza al formaggio, la Corallina e le Uova sode.

Il pranzo prevede come primo piatto le Lasagne alla Vignarola con fave, lattuga, guanciale e piselli seguite dal Coscio d'agnello con contorno di Carciofi alla romana e alla giudia. La degustazione terminerà con la Pastiera, caposaldo della tradizione pasquale napoletana.

Il pranzo di Pasquetta in formula Brunch, sempre servito sulla terrazza dell'albergo, prevede una variegata offerta di antipasti tradizionali e di stagione, e un menu servito a tavola: Ravioli di ricotta con fave e pecorino, Fusilli freschi con ragù di agnello e verdure seguiti dal Rombo burro e alici con piselli e dal Magro di Manzo alla picchia po', accompagnati da Carciofi alla giudia e Cicorietta di campo. A chiusura una degustazione di dolci.

Per rendere il soggiorno indimenticabile gli ospiti potranno prenotare un tour privato o di gruppo, per esplorare Roma e Via Giulia. Il D.O.M Hotel suggerisce il Gran Tour di Roma - per visitare i siti iconici della città o il Tour Roma Segreta - alla scoperta di una delle vie più antiche di Roma, Via Giulia e del suo storico Rione Regola che custodisce i 'Best Kept Secrets' della città.