

Scatti *di* Gusto

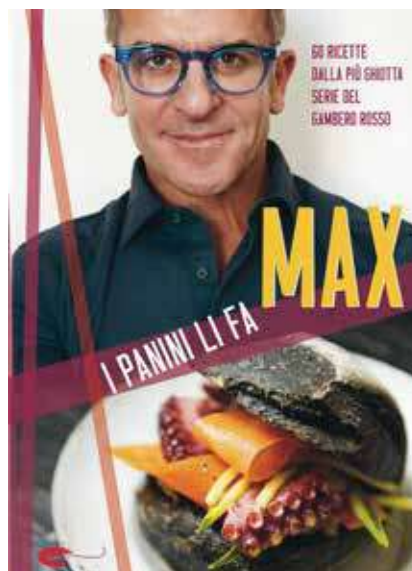
CIBO RISTORANTI NOTIZIE VINO di Giulia Nekorkina - In Ristoranti -

The Deer Club: atmosfere East Side nel cuore di Roma con Max Mariola



Da fuori non sembra, ma appena si entra al **D.O.M.**, ci si rende conto che è un luogo davvero particolare (e voi l'avete già respirata dalla terrazza alla cena con la colatura di alici di Cetara). Si respira l'aria diversa, *un po' londinese, un po' newyorkese*, al punto che si dimentica di essere al centro di Roma, in via Giulia.

D.O.M. è un piccolo hotel 5 stelle, ricavato in un antico palazzo del 600, con sole 18 tra camere e suite, un bel terrazzo panoramico all'ultimo piano e una lounge ristorante **The Deer Club**, dalle atmosfere di un *lussuoso liquor club newyorkese*. Divani in velluto di seta, chandelier di cristallo, tre preziosi "Ladies and Gentlemen" di Andy Warhol, enormi specchi veneziani e tante candele creano intimità e l'aspettativa di qualcosa di insolito.



Infatti, a completare il quadro è la cucina di **Max Mariola**, celebre volto televisivo del canale Gambero Rosso Channel, ed ora l'executive chef del D.O.M. Proprio in questi giorni è in uscita il suo nuovo libro "I panini li fa Max" che contiene 60 ricette che spaziano in tutto il mondo e spazzano a partire dai nomi, "l'Alice invidiosa" o "Polpo di fulmine".

A The Deer Club Max Mariola firma un menù dai sapori cosmopoliti per un giro del mondo attraverso il gusto. I piatti tradizionali e stagionali italiani vengono accostati alle ricette provenienti dal Brasile, passando per la Cina, il Giappone e l'India, per ritornare nel Mediterraneo con la Grecia, interpretate con maestria e creatività.



Iniziamo con dei **cocktail**, deliciosamente vintage, sapientemente miscelati dal barman, accompagnati dai **crostini** con il *burro alla vaniglia* e acciughe, mozzarelle e bocconcini di tonno, tutto italianissimo.

Arrivano i fritti dal mondo: **Samosa Veggy** con salsa di banane e tamarindo, **Fish roll** con salsa al curry agrodolce e **Panzerotti** ripieni di carne e broccoli con marmellata di peperoncino.



Kebab di pesce con mistincanza, **Riso saltato** con king cab e verdure, **Falafel di melanzane** con insalata di sedano rapa e crescione.

Arriva il turno di **sushi**: uramaki con avocado e salmone, uramaki con spigola, formaggio cremoso e salsa teriyaki, futomaki spicy con tartare di tonno.

Poi ancora uno **sformato di zucca** con fonduta e tartufo e **tagliolino con tartufo e parmigiano**.

Infine i **dolci**: una sfera di cioccolato con mela al forno con crema di latte al biscotto e lamponi essiccati, Crumble di noci con crema e composta di frutta e Dorayaki con crema di castagne e gelato alla violetta.

Un vero viaggio del mondo, completato dalle bollicine francesi, ovviamente, rosé. Fritti sfiziosi, sushi eccellenti, dolci molto particolari.

L'unico neo di questa esperienza è che non sono riuscita a fotografare decentemente a causa del buio. Ma forse è meglio così, ogni tanto bisogna lasciarsi andare ai piaceri, senza fare altro. Per vivere le magiche e seducenti atmosfere di The Deer Club in prima persona, dovete venire qua.

Prezzo medio: **50 €** a persona