

L'estetica del piatto nei ristoranti di 3 hotel romani a 5 stelle

F di [Forbes.it](#)
Staff
La redazione di Forbes.



[Verve Restaurant](#)

di [Sonia Rondini](#)

A Roma sono sempre più di moda gli hotel che, al lusso del design e dei servizi, abbinano una cucina di altissimo livello. Spiccano tra i maestosi monumenti queste incredibili location che catturano con l'**estetica del piatto**, le terrazze e i *dehors* un sempre più vasto pubblico di appassionati e intenditori del buon mangiare e del buon bere. A ciò che è bello vedere (location ed impiattamento) segue, dovrebbe essere questa la norma, la bontà del piatto scelto.



[Mirabelle Cantina](#)

Lo dimostra il **Mirabelle**, terrazza gourmet dell'**Hotel Splendide Royale**, a pochi passi da via Veneto, con vista da Villa Medici a Trinità dei Monti, fino a San Pietro e al Gianicolo, verso il parco di Monte Mario. Fiore all'occhiello di questo ristorante nato nel 2000 è un insuperabile servizio e i prodotti legati al territorio, umbro e romano in particolare, che lo chef Stefano Marzetti usa sapientemente. Mirabelle offre un'esperienza davvero sorprendente, tra comfort assoluto e ricette gourmand. Da provare il menù proposto che prevede piatti dai nomi intriganti: tonno "a modo mio" con sorbetto al bloody mary come antipasto e "Settimo cielo", cioccolato con cuore di nocciola e pepite d'oro tra i dolci. **Unica regola da rispettare è il dress code** suggerito: casual elegante con uomini rigorosamente in pantalone e camicia.



[Dolce Verve](#)

Nella storica via Giulia, progettata e realizzata da Papa Giulio II, ha invece aperto da qualche mese **Verve Restaurant** all'interno dell'**Hotel D.O.M.**, una struttura 5 stelle con 18 camere e suite, tutte direttamente affacciate sulla celebre via. Preziosi velluti bordeaux, luci soffuse, legni pregiati e opere d'arte avvolgono gli ospiti in un'eleganza senza tempo. Tra i proprietari di Verve ci sono gli imprenditori Renzo ed Eleonora Valeriani, lo chef Adriano Magnoli e la pastry chef Antonella Mascolo. Anche qui, si punta sulla valorizzazione dei prodotti del territorio mantenendo una grande integrità dei sapori, una cucina essenziale e rigorosa, senza sbavature. Da Verve si viene accolti con una deliziosa entrée, con un bellissimo gioco di consistenze tra il soffice Bun con alici, la fresca tartare di rapa rossa e la croccante baguette con lardo di cinta senese. Tra i dolci, un richiamo alla romanità con i Sampietrini di Roma, dove cubetti croccanti ripieni di ricotta e miele e panpepato si alternano a una frolla di visciole che ci riporta a un altro grande classico, la crostata di visciole e la colazione degli antichi romani.



[Assaje \(risotto al basilico con seppioline scarpetta, peperone crusco e pecorino scoppolato\)](#)

Sempre in centro, nell'elegante quartiere dei Parioli, spicca l'**Aldrovandi Villa Borghese**, dimora storica confinante con i rigogliosi Giardini di Villa Borghese. **L'Assaje**, il ristorante che vanta una stella Michelin, si affaccia sullo splendido giardino offrendo ai visitatori momenti sublimi per i cinque sensi. Lo chef Lorenzo Di Gravio conquista la vista e il palato con un giusto mix di creatività, elementi territoriali accuratamente selezionati, tecnica e rigore. Di particolare rilevanza la candela spezzata con coda alla vaccinara, cacao e Provolone del Monaco: si tratta di un piatto tipico della tradizione romana, nato quando i "vaccinari" lavoravano il quinto quarto, ovvero quel che rimaneva dopo che le parti più pregiate venivano vendute ai benestanti. "In questo piatto, parto da un elemento tipicamente campano, la candela spezzata, e lo unisco a un'icona della cucina romana" spiega lo chef. Sublime tra i dolci, il semifreddo allo zabaione con sablé alle mandorle e salsa al cioccolato.

Vuoi ricevere le notizie di Forbes direttamente nel tuo Inbox? [Iscriviti alla nostra newsletter!](#)