



## **PN24 FOOD - Ferragosto a Roma: appuntamenti con tradizione e fine dining su rooftop o cortili romantici**

Roma - 05 ago 2022 (Prima Notizia 24) **Appuntamento con la tavola, tra proposte della tradizione, anche in variante "veg", location romantiche, cortili segreti e rooftop mozzafiato anche "pet friendly".**

Ferragosto è un appuntamento da festeggiare: in città, al mare o in campagna, si gusta la tradizione o si scoprono i sapori più contemporanei che omaggiano la Festa del 15 agosto, nei rooftop, nei dehors, nei giardini e nelle terrazze vista mare, che restano aperti per tenerci compagnia con un clima vacanziero, in questa torrida estate italiana. A Roma sono molte le insegne che si preparano a coccolare i romani come anche i turisti che tornano a riempire vicoli e piazze (e, perché no, le celebrities, avvistate sui set nella Città eterna) con invitanti menu in locations d'eccezione, tra romantiche terrazze del centro storico e locali con impareggiabili viste e tramonti. La capitale offre anche un ricco calendario di appuntamenti per animare la serata di Ferragosto, con dance hall in giardini urbani, rinomati 'templi' della musica di acclamati dj. Ma non mancano ristoranti da raggiungere per una gita sul mare, in campagna, o ancora alle porte di caratteristici borghi medievali, che festeggiano a ritmo di musica. Ecco, allora, gli indirizzi da segnare, nella Capitale e nel litorale del Lazio, ma anche in Umbria e in Abruzzo, per una Festa del 15 agosto all'insegna della sana ritrovata convivialità a tavola o in pista. Ferragosto: appuntamento con la tavola tra proposte della tradizione, anche in varianti "veg", location romantiche, cortili segreti e rooftop mozzafiato "pet friendly". Ferragosto tra le stelle con vista Colosseo da Aroma Sarà senza dubbio un Ferragosto indimenticabile quello di tutti coloro che decideranno di trascorrerlo seduti ai tavoli di Aroma, il ristorante stellato di Palazzo Manfredi capitanato dalle sapienti mani dello Chef Giuseppe Di Iorio. Cullati dal ponentino e incantati dalla vista mozzafiato sul Colosseo, gli ospiti potranno infatti provare i piatti più iconici dello chef, racchiusi nel menu che, anche il 15 agosto, sarà à la carte. Tra quelli, per l'occasione, lo chef consiglia la Ricciola marinata con verdure sottaceto e limone di mare, il Fusill'oro ai quattro pomodorini, mandorle e caciocavallo affumicato, il Baccalà, omaggio alla tradizione romana, Glacier 51 affumicato con vongole, pesca noce e asparagi di mare. Dulcis in fundo, arriva la Tarte Tatin di Aroma. Aroma Restaurant - via Labicana 125, Roma. Tel: 06 9761 5109. Sito: [www.manfredihotels.com/aroma](http://www.manfredihotels.com/aroma). Eleganza, estro e tradizione all'Hotel Hassler. Anche per il giorno di Ferragosto l'Hotel Hassler, iconico indirizzo di raffinatezza e charme situato sulla sommità della scalinata di Trinità dei Monti, apre le sue porte per accogliere turisti e romani all'interno delle sue mura ricche di fascino. Nella corte interna del Palm Court, circondati da rigogliose piante verdi, si potrà infatti pranzare e cenare, con menu alla carta, dove sono protagonisti i piatti più iconici dello chef Marcello Romano. Per

l'occasione, inoltre, lo chef ha ideato tre proposte fuori menu, rivisitazioni di altrettanti piatti tradizionali del Ferragosto: Calamari e gamberi in tempura all'acqua di pomodoro San Marzano servita all'interno di una cialda di riso e lime che richiama alla memoria i sapori dei tipici pomodori al riso; gli Scialatielli con frutti di mare con crema di zucchine romane in fiore; il Galletto al concentrato di peperone e olive di Gaeta disidratate. Per quest'ultimo piatto, Romano utilizza petto e coscia di un galletto ruspante biologico, marinato per 24 ore in una centrifuga di peperoncino dolce calabrese e peperoni rossi. Le parti selezionate vengono poi cotte a bassa temperatura e rigenerate in padella con l'acqua di peperoni. Un omaggio alla tradizione, e ai suoi piatti dal sapore familiare, realizzata però con grande tecnica e ingredienti di alta qualità. Palm Court - Hotel Hassler - piazza della Trinità dei Monti, 6. Telefono 06 699340. Sito: [www.hotelhasslerroma.com](http://www.hotelhasslerroma.com). Il romantico Ferragosto da Mirabelle Lo splendore della sala di Mirabelle, con la sua terrazza perimetrale e l'impareggiabile vista su Roma, tra maestose cupole e sontuosi monumenti, si apre ad accogliere turisti e romani desiderosi di trascorrere un Ferragosto lontani dai luoghi più affollati, caotici in questo periodo dell'anno. Sotto la vigile e ineccepibile regia del direttore Luca Costanzi, tutto è orchestrato per regalare un'esperienza indimenticabile. L'offerta gourmet dell'Executive Chef Stefano Marzetti, pronta a deliziare i palati più esigenti, e la unicità della Cave Privée del Mirabelle che dà vita ad una carta vini invidiabile, condurranno fino a un momento di estrema dolcezza che il Pastry Chef Sebastian Delandre ha dedicato al giorno di Ferragosto. Le sue origini francesi hanno ispirato un dolce che celebra il tradizionale frutto di questa giornata: il cocomero. Un dolcissimo Vacherin con meringa alle mandorle, sorprendentemente fresco grazie a un cuore sorbetto di more selvatiche di stagione e cubi di anguria alla vaniglia suggellerà un Ferragosto all'insegna dello stile e della finezza. Ristorante Mirabelle, via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma RM tel. 06 4216 8838. Sito: [www.mirabelle.it](http://www.mirabelle.it). Sotto una pioggia di stelle il Ferragosto romano di Settimo Roman Cuisine & Terrace Sogni e desideri. Questo il regalo che la terrazza di Settimo Roman Cuisine & Terrace offre ai suoi ospiti nella notte di Ferragosto. Una giornata all'insegna delle meraviglie della Capitale e del suo cielo. Un fresco aperitivo innanzi alla bellezza di Roma che si veste dei colori del tramonto è solo l'inizio di una serata unica. Lo chef Giuseppe D'Alessio, rinomato per la sua cucina di impronta fortemente territoriale e romana, accompagnerà gli ospiti verso uno spettacolo senza pari. Invogliati dai suoi sfiziosi antipasti tra cui golosi mini supplì, appagati dalle paste della tradizione e da un'offerta di carne e di pesce che esaltano una materia prima di ricerca valorizzata da una sapiente tecnica, lo spettacolo avrà inizio. Come in un osservatorio astronomico, le luci del locale si spegneranno e le pergotende verranno aperte per regalare sogni sotto lo sciame meteorico delle lacrime di San Lorenzo. Un Ferragosto col naso all'insù. Settimo Roman Cuisine & Terrace, via Lombardia, 47, 00187 Roma. Telefono: 06 478021. Sito: [www.settimoristorante.it](http://www.settimoristorante.it). Ferragosto con fine dining nelle terrazze di Giulia Restaurant Nella cornice incantevole della terrazza con doppio affaccio panoramico su via Giulia e su Lungotevere dei Tebaldi, Alessandro Borgo, giovane e talentuoso chef di Giulia Restaurant, presenta la sua idea di cucina creativa e divertente. Dall'aperitivo al dessert, la proposta è costruita con intelligenza e gusti decisi che anche in estate trovano un focus preciso sulla materia prima di stagione e negli abbinamenti estrosi. Ma anche con un occhio sempre puntato alla tradizione, per giocare a trasformarla. Come nella Tartare di

manzo in veste di polpetta al sugo o con l'estivo entrée di Finto pollo e peperoni che viene realizzato senza l'utilizzo della carne ma bensì con meringa salata al rosmarino completata con un gel ai peperoni e panata nei Corn Flakes. I drink firmati Gianluca Storchi e la carta dei vini selezionata da Fabio Buratti accompagnano la proposta della cucina, sotto la supervisione attenta della proprietà che accoglie in sala e rende impeccabile ogni serata. Giulia Restaurant - Lungotevere dei Tebaldi 4, Roma. Telefono 06 9555 2086. Sito: [www.giuliarestaurant.it](http://www.giuliarestaurant.it). Agosto in città? Ferragosto sulla città: è da Adèle, lo Sky Bar più pazzesco della Capitale, lontano dal caos e "regno" del divertimento frizzante Il caldo, l'afa, la massa di turisti che invadono le vie di Roma, sono un lontano ricordo per chi sale sulla terrazza di Adèle, splendido salotto en plein air posto all'ottavo piano dell'Hotel Splendide Royal. Un approdo dove il Ferragosto significa respirare la brezza romana, perdersi con lo sguardo su quell'unico e ineguagliabile museo a cielo aperto che è la Città eterna, mentre ci si lascia trasportare da chi è maestro nell'accoglienza. In una festa rallegrata da musica dal vivo, cocktail classici, twist on classic e drink dedicati, non manca neppure la tradizionale e rinfrescante cocomerata di Ferragosto. A completare un momento di frizzante relax ecco gli immancabili fingers e il menu alla carta con le proposte curate dall'Executive Chef Stefano Marzetti. Adèle Mixology Lounge - Hotel Splendide Royal, via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma (ottavo piano). Tel. 06 42168887. Fidatevi di Il Marchese, la tradizione romana a tavola è qui, anche a Ferragosto La tradizione romana, nel piatto come nell'atmosfera, sarà la protagonista del Ferragosto da Il Marchese, l'osteria con amaro bar di via di Ripetta a due passi dall'Ara Pacis. Qui si potrà pranzare e cenare con menu alla carta con alcune delle specialità del giovane e talentuoso cuoco Daniele Roppo. Tra queste, vengono proposte la crocchetta di baccalà con crema di ceci al rosmarino e il pomodoro verde fritto (ispirato all'omonimo film) con bufala e maionese al basilico. Il fuori menu del giorno sarà invece la parmigiana di zucchine, un piatto fresco e aromatico ideale anche nelle giornate più calde. Ideali per esaltare il piatto, i freschi cocktail estivi ideati dal bartender Fabrizio Valeriani. Il Rosemary Mint Julep - twist del mint julep con liquore al rosmarino, bourbon, menta e ghiaccio - si armonizza perfettamente con le zucchine, rendendo omaggio alla tradizione romana grazie all'utilizzo della menta. Sempre sulla scia della romanità, il Mint Fizz, perfetto per brindare all'inizio del pasto. Si tratta di un long drink fresco ed agrumato a base di amaro Brancamenta, succo di lime fresco e chinotto Neri, come tradizione capitolina comanda. Il Marchese - via di Ripetta 162, Roma. Telefono 06 9021 8872. Sito: [www.ilmarcheseroma.it](http://www.ilmarcheseroma.it). Panorami mozzafiato sul rooftop di Les Étoiles da condividere con il proprio amico a quattro zampe: il Ferragosto all'Hotel Atlante Star è pet-friendlyE se fuggire non volesse dire per forza abbandonare città e "amici fidati"? La proposta per Ferragosto di Les Étoiles - Hotel Atlante Star pensa ai compagni a quattro zampe, troppo spesso vittime, in questo periodo dell'anno, di terribili abbandoni. Per questa ragione la struttura tra Borgo Pio e Prati, con la sua incantevole terrazza da cui godere di una vista unica sul Cupolone, apre le sue porte con immensa gioia agli amici pelosi, regalando loro un Ferragosto accogliente più che mai, in un hotel tra le destinazioni più cool della città. Dal rooftop con pedana dedicata, sarà divertente scattarsi un selfie ricordo con il proprio fidato amico, una foto da custodire per sempre, immortalando lo skyline più trendy con vista sulla basilica di San Pietro. E la meritata pausa in compagnia del proprio animale domestico non fa che migliorare,

grazie alla proposta gastronomica della cucina del ristorante Les Étoiles, dove lo chef William Anzidei fa le sue magie, tra cotture espresse e leggere che esaltano le caratteristiche degli ingredienti, sempre di qualità e di stagione.Tra i piatti a cui dà vita, ecco il tagliolino all'uovo, scampi e tartufo, il risotto ai fichi, parmigiano stravecchio 54 mesi e Patanegra, il polpo alla brace, melanzane marinate e stracciatella di bufala e il cosciotto di agnello alla parmigiana e spuma di bufala. Su richiesta, anche il pasto di Fido sarà da leccarsi i baffi!Les Étoiles – Hotel Atlante Star - Via dei Bastioni, 1, Roma. Tel. 06-686386. L'estate di Aventina è tradizione rivisitata con sapori di bottega Da Aventina il giovane chef di origini umbre Matteo Militello costruisce ogni singola proposta gastronomica rivisitando le ricette della tradizione regionale. Per l'estate imperdibile e iconico è il pollo con i peperoni che Matteo prepara utilizzando la coscia e la sovraccoscia del pollo, disossate e poi arricchite di un ripieno di capperi, alici, olive e un po' di pomodoro. Al posto del pane "ammollato" tipico per fare i ripieni, in questo caso si utilizzano le fette biscottate di Locanda La Posta della bottega. Il tutto viene arrotolato poi nelle fette di pancetta e accompagnato dal suo fondo e da un chutney di peperoni, entrambi serviti freddi per dare al piatto quella leggerezza che richiedono le ricette estive. Aventina resterà chiuso ad agosto dal 12 (compreso) al 22 (compreso).Aventina - viale della Piramide Cestia 9, Roma. Telefono 06 66594 151. Sito: [www.aventinaroma.com](http://www.aventinaroma.com).Ferragosto con il panettone di D'Antoni, anche per un picnic di Ferragosto "pieds dans l'herbe" Da pasticceria D'Antoni tutto agosto si potrà andare per colazione o per un aperitivo di fine giornata. Da non perdere è la versione estiva del panettone, che condivide con la ricetta classica il procedimento di base, ma prevede l'aggiunta di un condimento di mirtilli estivi semi canditi. Il panettone estivo di D'Antoni - ideale anche per un picnic di Ferragosto "pieds dans l'herbe", si accompagna benissimo con il gelato alla stracciatella per l'acidità del cioccolato e la dolcezza del fiordilatte, entrambi perfetti insieme al mirtillo selvatico, mentre la versione classica, che anche si può trovare in estate come prova generale per la grande produzione di dicembre, si abbina superbamente con il gelato allo zabaione in cui il gusto e i profumi ben si armonizzano con la vaniglia e l'uvetta della ricetta tradizionale. Chiuso in via eccezionale solo lunedì 15 agosto pomeriggio (orario d'apertura dalle 6,30 - 13,00).Pasticceria D'Antoni - Via Dino Penazzato 83, Roma. Telefono 06 259 3441. Sito: [www.dantoni.store](http://www.dantoni.store). Ferragosto con la musicaFunk, dj set e profumi del Sol Levante all'Hotel Butterfly Sonorità funk, atmosfere oniriche e richiami ai profumi e suggestioni che dal Mediterraneo raggiungono l'Oriente. Queste saranno le parole chiave dell'intrattenimento di Ferragosto targato Hotel Butterfly. Il locale estivo di Giancarlo Battafarano, Daniele Quattrini, Edoardo Caracciolo e Vittorio Paladino, che fino all'8 ottobre farà ballare i romani negli spazi adiacenti lo Stadio Olimpico, si animerà, per la notte di Ferragosto, grazie alla musica dei Samosa Funk e alle esibizioni in consolle di Pierandrea The Professor, Les Inferno, Stefano Gamma e Steve Gammone, noti volti del panorama clubbing capitolino e internazionale. A rendere ancora più magiche le serate, arrivano i drink esclusivi creati dai bartender e i piatti asiatici che prediligono il Sol Levante, ideati dallo chef Koji Nakai e da Roberto Salviati. Hotel Butterfly - viale dei Gladiatori 68, Roma. Telefono 353 409 4744 - Orari: aperto tutti i giorni dalle ore 19:00 alle 02:00.Ferragosto al mare Il Vistamare: nel piatto la tradizione incontra il mare, anche a Ferragosto"Per me la tradizione può essere anche novità". Così inizia a raccontare la sua idea di Ferragosto

Giovanni D'Ecclesiis, chef del ristorante Il Vistamare, situato all'interno dell'Hotel Fogliano di Latina. Qui sarà infatti possibile trascorrere il 15 agosto in un ambiente elegante, con vista sul mare e sull'orizzonte sconfinato, cullati dalle proposte gourmet dello chef. Tra queste la Panzanella, un piatto tipico, di origine popolare, realizzato con pochi ingredienti: pane, cipolla, cetriolo e pomodoro. Gusti semplici ma esaltati dalla maestria dello chef grazie all'utilizzo di un ingrediente nobile come il pesce di territorio, in particolare con il dentice dell'isola di Ponza. Il risultato sarà così un piatto freschissimo e gustoso, perfetto accompagnato a un calice di Biancolella di Ponza. Il Vistamare – Piazzale G. Loffredo, Latina (LT). Telefono: 0773273418. [www.ilfoglianohotel.it](http://www.ilfoglianohotel.it) La tradizione vista mare di Lux Restaurant & Lounge Sulle sponde del porto turistico di Ostia, con la vista che si perde all'orizzonte, il Ferragosto di Lux sarà all'insegna della tradizione gastronomica. Il menu, per le serate del 14 e del 15 agosto, sarà rigorosamente alla carta ma non mancheranno piatti studiati ad hoc per l'occasione dallo chef Karim El Ghador. Tra questi il Mezzo Pacchero di Gragnano all'americana di pesce spada. Un primo fresco ma gustoso, che richiama alla memoria i sapori di uno dei piatti simbolo di Roma ma rivisitato in chiave "marinara". Per accompagnare il piatto, lo chef consiglia un calice di vino bianco come un Traminer aromatico le cui note fruttate esaltano il sapore del pesce creando una perfetta sinfonia di profumi. Lux Restaurant & Lounge – Lungomare Duca degli Abruzzi 84, Ostia (Roma). Telefono 345 299 5856. Sito: [www.luxrestaurant.it](http://www.luxrestaurant.it) Ferragosto fuoriporta tra Basso Lazio e UmbriaCantina Sant'Andrea: in mezzo a tante etichette, si mangia respirando un'affascinante avventura di famiglia Circondato dai vigneti e da una natura rigogliosa, Cantina Sant'Andrea apre le sue porte per un Ferragosto all'insegna del buon vino e della cucina di qualità. All'interno della barricaia che oggi ospita il ristorante dell'agriturismo Seguire Le Botti, si potranno infatti gustare le proposte studiate ad hoc dallo chef Pasquale Minciguerra. Tra queste, non manca "l'intruso" a base di baccalà fritto, friggitelli in pastella e gelato alla cipolla rossa. Un omaggio alla tradizione romana dal nome non casuale, visto che il menu del ristorante è solitamente incentrato sulla proposta di carne. Ma si potrà provare anche "l'oro di Campo Soriano", un dessert realizzato con cremoso allo zafferano (chiamato anche "l'oro del Circeo"), pesca al vino e zabaione al passito Capitolium. Cantina Sant'Andrea - via del Renibbio pod. 1720, Borgo Vodice. Telefono 0773 755028. Sito: [www.cantinasantandrea.it](http://www.cantinasantandrea.it). Borgo Petroro, nel giardino incantato di un antico castello, atmosfere festose e raffinatezze gourmet che omaggiano l'Umbria Borgo Petroro, nel giardino incantato di un antico castello, atmosfere festose e raffinatezze gourmet che omaggiano l'Umbria Immerso nella campagna umbra, tra colline di uliveti e vigneti, Borgo Petroro è uno scrigno di bellezza, relax ed eleganza grazie alle sue camere e suite dal gusto antico ma dal comfort moderno. Qui, per il Ferragosto, sarà possibile soggiornare per ricaricare le batterie con un pomeriggio nella spa o un bagno nella piscina esterna, rinfrancare lo spirito con le tante attività all'aperto, tour in bicicletta, visite culturali e gite nei parchi naturali nello splendido territorio di Todi, e soddisfare il palato grazie alle proposte di alta cucina dello chef Oliver Glowig che nel menu di Locanda Petreja esprime a pieno la vera essenza gastronomica del territorio con una visione di ricerca contemporanea. Per la cena di Ferragosto, oltre alla ricca varietà di piatti disponibili nelle postazioni gastronomiche con eccellenze del territorio in piazzetta, tra proposte vegetariane e vegane, crudi di pesce, pizza e carne alla

brace - tra cui l'oca, tipico piatto della tradizione del Ferragosto umbro - gli ospiti avranno la possibilità di assistere a entusiasmanti performance musicali e di ballare al ritmo di swing. In accompagnamento ci saranno, inoltre, i vini della Cantina Peppucci con il grechetto di Todi e, in anteprima, il nuovo rosato della cantina. A concludere la festa, un'esplosione colorata di fuochi d'artificio. Prezzo della cena 90 euro a persona bevande incluse. Borgo Petroro - Vocabolo Castello, Località Petroro 06059 Todi (PG). Telefono: 0759978543. Sito: [www.borgopetroro.it](http://www.borgopetroro.it). Ferragosto in Umbria a ritmo swing a Il Grottino, per una serata di musica e buon cibo Ferragosto suona bene, tra le atmosfere swing&soul che animeranno la serata di domenica 14 agosto de Il Grottino, il ristorante con residence nel caratteristico borgo umbro di Gualdo Cattaneo, a pochi passi da Foligno. Per un'estate all'insegna della buona musica e dell'ottimo cibo, la serata sarà caratterizzata dalle sonorità della Four Seasons band, formazione di musicisti che, a partire dalle ore 20, si esibirà in un concerto per gli ospiti de Il Grottino. Tra la veranda terrazzata sopraelevata e l'incantevole dehor da cui ammirare la meravigliosa piazzetta nel cuore dell'antico borgo medievale, l'ascolto sarà accompagnato dai piatti dello chef Marco Micucci che, tra sapori genuini e ingredienti di estrema qualità, delizierà i palati con intriganti portate. Come le Piramidi di grano saraceno ripiene di cipolla di Cannara, mantecate ai fichi con salse di datterino giallo, nero, verde e arancione e granella di salsiccia croccante o, ancora, il Cuore di baccalà portoghese con panatura panko, salsa allo yogurt e sfere di mango. Non mancherà la selezione di carni pregiate che hanno reso noto il locale, a partire dalla manzetta prussiana, rigorosamente cotta sulla brace a vista all'interno del locale. E per godere appieno dell'esperienza, dopo la cena si potrà decidere di pernottare presso il palazzetto ristrutturato, l'ex canonica della chiesa di Gualdo Cattaneo, che è oggi un residence accogliente e intimo, perfetto per vivere l'Umbria pienamente. Non solo. Dal 26 agosto al 1 settembre, nel borgo andrà in scena L'Agosto Settembre Gualdese, una manifestazione animata da concerti, spettacoli circensi, piano bar, gochi tra contrade (corsa delle botti e tiro con l'arco), tornei di calcetto e serate con il gruppo storico Spadaccini d'Assisi che intratterranno il pubblico con spettacoli con il fuoco. Il Grottino, Hosteria & Residence: piazza Beato Ugolino, 5, 06035 Gualdo Cattaneo (PG). Tel.: 0742 760228; cell. 344 2648124. Orari: martedì - giovedì ore 19:00 - 23:30; venerdì - domenica ore 12:00 - 15:00 e 19:00 - 23:30. Lunedì chiuso. Calendario Roma Aroma: sempre aperto Adèle Mixology Lounge: sempre aperto Aventina Carne e Bottega: chiuso dal 12 al 22 compresi Hotel Butterfly: sempre aperto Les Etoiles – Hotel Atlante Star: sempre aperto D'Antoni dal 1974 – Pasticceria: chiuso lunedì 15 agosto pomeriggio (orario d'apertura dalle 6,30 - 13,00) Giulia Restaurant: sempre aperto Hotel Hassler – Palm Court: sempre aperto, pranzo, aperitivo, cena e dopocena Il Marchese: sempre aperto Ju-Manji: chiuso dall'8 al 21 compresi Livello1: chiuso dal 13 al 24 agosto Madeleine: chiuso dal 13 al 24 agosto compresi Mirabelle: sempre aperto Moma: chiuso a Ferragosto Settimo: sempre aperto Taki: chiuso dal 25 luglio al 22 agosto compresi Taki Off: chiuso dal 25 luglio al 22 agosto compresi Calendario fuori porta Borgo Petroro – Locanda Petreja: sempre aperto Cantina Sant'Andrea: sempre aperto a cena. Chiuso il 2, il 9 e il 30 agosto Il Grottino: chiuso il lunedì Il Vistamare: sempre aperto Lux Restaurant & Lounge: sempre aperto The Coat Club: chiuso dall'8 al 23 agosto compresi

(Prima Notizia 24) Venerdì 05 Agosto 2022

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma  
E-mail: [redazione@primanotizia24.it](mailto:redazione@primanotizia24.it)