



PN24 FOOD - Sport, musica live, mixology e buona tavola: l'estate romana è targata Hotel Butterfly

Roma - 04 mag 2023 (Prima Notizia 24) Con l'arrivo dell'estate, l'Hotel Butterfly torna a spiegare le sue ali sulle serate capitoline sprigionando voglia di spensieratezza e di bien

vivre.

Nuova location, nuove date ma stessa squadra pronta a stupire e a coinvolgere i romani, e non solo, per una lunga estate di musica e intrattenimento. L'Hotel Butterfly che da oltre sette anni anima le calde serate romane da giugno a ottobre, per la stagione 2023 ha spiegato le sue ali già da oggi, 4 maggio, in occasione dell'apertura degli Internazionali di Tennis, per accogliere il pubblico della manifestazione sportiva dalla colazione fino a tarda notte, passando per il pranzo, veloce e sfizioso, l'aperitivo in compagnia e la cena rilassante. Si tratta, dunque, di una vera e propria preview della stagione che inizierà ufficialmente il 1 giugno 2023. I nuovi spazi, sempre all'ombra dello Stadio Olimpico ma nel cuore del villaggio sportivo, a ridosso dei campi che vedranno sfidarsi i nomi più autorevoli del tennis mondiale, sono però caratterizzati dall'allure ormai iconica del locale di Giancarlo Battaferano, Daniele Quattrini, Edoardo Caracciolo e Vittorio Paladino. A disegnare la location, con ingresso da Piazza Lauro de Bosis 3, come un luogo incantato ai limiti dell'onirico e del fiabesco, tra luci soffuse, piante verdi e installazioni futuriste dalle forme geometriche, è il designer Matteo Parenti, già autore dei precedenti Hotel Butterfly e di molti altri club e ristoranti della capitale. Il locale e il design L'Hotel Butterfly, per il mese di maggio, si sviluppa su due livelli. Già dall'ingresso, dove un gazebo in ferro incornicia un'antica fontana in marmo, si viene trasportati in un mondo parallelo fatto di suggestioni che coinvolgono tutti i sensi. A destra, tra tavoli e sedie in ferro battuto, una piccola casetta, ex casa del guardiano, totalmente ristrutturata e ricoperta di piante verdi, ospita il Club Più Piccolo del Mondo. Qui, tra arredi e stampe in stile Hippie, ogni sera prendono vita appuntamenti a tema accomunati da un file rouge sonoro romantico e coinvolgente: la musica suonata attraverso l'affascinante supporto del vinile. Un lungo bar accompagna verso quello che è lo spazio dance floor dove i migliori dj del panorama musicale internazionale si alterneranno nel corso delle settimane dall'ora di cena fino a notte inoltrata. Due scalinate portano poi alla terrazza. Uno spazio unico nel suo genere interamente dedicato alla ristorazione che muta con il trascorrere delle ore, dalla boulangerie per la colazione e lo spuntino, al ristorante per un pranzo o una cena più strutturata all'ombra dell'accogliente tensostruttura. Un altro angolo bar di grande fascino accoglie in questo secondo piano. Una grande giostra circolare, rivestita di boiserie di farfalle geometriche, è infatti lo spazio in cui gli abili bartender si muovono per realizzare drink esclusivi da abbinare ai piatti in menu. La proposta gastronomica Come la luce che, con il trascorrere delle ore, modificherà l'atmosfera dell'Hotel Butterfly mettendo in risalto angoli e

dettagli sempre diversi, anche la proposta gastronomica muterà con le lancette dell'orologio. Si parte dalla colazione dove, insieme a caffè, cappuccini, una selezione di tè Mariage Frères (Maison de thé à Paris depuis 1854), centrifughe e frullati di frutta fresca, si possono gustare i dolci e i lievitati targati Madeleine Salon De Gastronomie realizzati dalla talentuosa pastry chef Francesca Minnella e dall'esperto lievitaista Niccolò Natalini. Nello spazio boulangerie non mancano dunque i croissant salati, come il Pallonetto con fesa di tacchino, robiola e insalata o lo Smash con salmone e avocado, le baguettes farcite e le focacce pugliesi preparate con lievito madre. Tra queste imperdibile Set con pastrami di manzo, o Rovescio con prosciutto crudo, carciofini e crescenza o ancora Break con ventresca di tonno, pomodoro camone e olive taggiasche. Non mancano anche croque monsieur, un pane al latte con besciamella, prosciutto di Paga e groviera, e club sandwich ma anche il Dritto, un toast con pane al latte farcito. A firmare il menu per il pranzo e la cena è invece Federica Cona, patron dell'attività di catering Home Sweet Home. Il suo team composto da professionisti altamente qualificati, artisti del gusto e della buona tavola, lavorano materie prime di altissima qualità per realizzare piatti confortevoli e genuini, dai sapori autentici e riconoscibili. Spazio alla Catalana di mazzancolle con pomodorini, patate scottate e crumble di cipolla rossa di Tropea, o alla Ceviche di ombrina al profumo di coriandolo. Non manca poi la Caprese di bufala e la Battuta di fassona piemontese con gocce di senape al miele e crumble di nocciole. Tra i primi la fanno da padroni i Tonnarelli cacio e pepe, arricchiti con fiori di zucca, gli Spaghettoni ai tre pomodorini in doppia consistenza o i Ravioli di ricotta, polpo e lime. Gli amanti del pesce poi possono proseguire con la Tataki di tonno alle erbe aromatiche con salsa tzatziki e tartare di melanzane alla mediterranea mente, i meat lovers, possono gustarsi il Polletto alle erbe o la Tagliata di manzo con cavolo cappuccio e dressing di senape francese in grani. Per un pasto più light, non mancano poi le insalate come la Vegetariana con spinacino, mela verde, senape e mandorle, o l'Orto di agrumi con insalatina di campo, arancio, finocchi, salmone affumicato noci e lime. E per concludere in dolcezza, i dessert come il Biancomangiare, una cheesecake al cocco con pistacchio e frutti di bosco, e la Tarte Esotica, una frolla alla vaniglia con cremoso al frutto della passione, bisquit alle mandorle, crema montata alle mandorle e fragole fresche. La drink list Fiore all'occhiello delle serate dell'Hotel Butterfly è poi la proposta di mixology realizzata dai giovani e talentuosi bartender, guidati da Fabrizio Opipari, nei vari spazi allestiti nei due piani del locale. Si parte dal Paloma con Casamigos Tequila bianco, lime, soda e pompelmo rosa, al Margarita Smith con Tequila Don Julio bianco, liquore alla mela verde e lime. Non manca poi lo Spritz, qui in versione Twin, con Gin Tanqueray N.Ten, bitter, pompelmo rosa, simple syrup e prosecco. Fresco e fruttato anche il Venus con Vodka Ketel One infusa con mirtillo karkadè e rosa canina, limone e maracuja. Ampia e variegata anche la proposta di distillati e liquori che comprende anche diverse referenze di Mezcal e un pregiato Whisky giapponese. L'Hotel Butterfly dell'estate 2023 L'estate 2023 dell'Hotel Butterfly però non si esaurisce con il termine degli Internazionali di Tennis. Dal 1 giugno, dopo un attento lavoro di restyling, le sue porte riapriranno con una nuova area dall'atmosfera suggestiva, il Bosco Parallelo, sempre realizzata dal designer Matteo Parenti, e una proposta ristorativa che strizzerà l'occhio all'Oriente, con una postazione di sushi bar, e alle atmosfere più "roventi" con un esclusivo menu di carne alla brace per la cena. Hotel Butterfly Piazza Lauro de



Bosis, 3 - 00135 Roma Instagram: @hotel_butterfly - Facebook: @hotelbutterfly Telefono: 353 409 47 44
Aperto dal 4 maggio 2023 al 21 maggio 2023 - Orari: aperto tutti i giorni dalle ore 8:30 alle 02:00 Aperto dal 1
giugno 2023 a ottobre 2023

(Prima Notizia 24) Giovedì 04 Maggio 2023

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it