



PN24 FOOD - San Valentino: ecco come trascorrere una serata di coppia all'insegna del gusto e del relax

Roma - 29 gen 2025 (Prima Notizia 24) Le proposte di chef stellati per rendere speciale la ricorrenza dedicata alle coppie innamorate.

Se già non bastasse Roma, con la sua storia, le cupole e i monumenti, i colli sinuosi, i magici vicoli e gli affascinanti scorci, a creare l'atmosfera romantica ideale per trascorrere il giorno di San Valentino, ci pensano gli hotel e i ristoranti, con i loro menu e pacchetti esclusivi, a rendere speciale la ricorrenza dedicata alle coppie innamorate. In città, infatti, non mancano le proposte studiate ad hoc per scoprire o riscoprire la magia del San Valentino per tutti i gusti e tutte le tasche. Dall'aperitivo rosso rubino dell'Hotel Hassler, con successiva cena alla carta con sottofondo musicale, all'afrodisiaco menu degustazione dell'Flora Restaurant, che all'interno dell'hotel propone anche un pacchetto con soggiorno in camera deluxe, al viaggio culinario intimo e raffinato proposto dal ristorante Mirabelle che, sulla sua terrazza panoramica Adèle Mixology Lounge, accoglierà gli innamorati per una serata tra drink esclusivi e vista mozzafiato. Magicamente romantico poi il San Valentino de Les Étoiles che apre le sue porte agli innamorati con una duplice proposta: una cena degustazione e una serata più informale nella splendida terrazza panoramica del settimo piano. Duplice poi sarà la proposta ideata da Le Méridien Visconti in occasione della serata dedicata agli innamorati: si potrà scegliere, infatti, se trascorrerla al ristorante, con un romantico menu di tre portate, o nella splendida terrazza panoramica del settimo piano per vivere a pieno la magia della Dolce Vita. Per un 14 febbraio all'insegna dell'arte e della cucina fine dining, Moma è il luogo ideale grazie al menu di Chef Pasqualucci fatto di armonici contrasti. Il gioco sarà, invece, il fil rouge del San Valentino di Nomina che attraverso tecniche sopraffini farà ritornare all'autenticità dei sapori con un approccio ludico e spensierato. L'amore nella sua accezione più profonda e genuina sarà alla base del San Valentino de Il Marchese che, tra special drink e dessert dal sapore dolce e piccante accoglierà i suoi ospiti dal pranzo alla cena e al dopocena. Elegante, moderno e fuori dai classici schemi sarà invece il San Valentino di Gusta dove protagonista assoluto sarà il menu di Edoardo Conti tra odori e sapori che stimolano le papille gustative. Romantica, bucolica e dolce sarà poi la giornata di Belloverde, il bistrot dall'atmosfera genuina e familiare che, tra piante rigogliose ed eleganti tavoli in legno, coccolerà le coppie innamorate (ma non solo) con dessert golosi e avvolgenti. E per chi l'amore ha la forma tonda della pizza napoletana, Marita è, di certo, l'indirizzo giusto. Per l'occasione, Roberta Esposito ha dunque ideato delle proposte "hot", dolci e salate. Una golosità da condividere è invece la proposta di Madeleine Salon de Gastronomie, il bistrot di stile parigino situato nel quartiere Prati della città. Un tortino per due, al sapore di cocco e caramello e cioccolato pistacchio e lampone, sarà la merenda ideale per

coronare la giornata in dolcezza. A Formello, a nord della città, gusto e creatività saranno le parole chiavi del San Valentino di MoganoXRitualLab dove protagoniste assolute saranno le creazioni gastronomiche dello chef Matteo Faenza. Non solo amore per la buona tavola. Il San Valentino a Roma offre l'opportunità di concedersi del tempo per prendersi cura del proprio corpo. Ed ecco dunque i pacchetti di Palazzo Dama che nella sua Daham Health&Beauty Spa darà l'opportunità di ritrovare l'equilibrio tra spirito e corpo con un massaggio di coppia intimo e suggestivo. E per un retreat fuori porta, a due passi da Roma, per evadere dalla routine quotidiana e dedicarsi del tempo in un ambiente rural chic, l'azienda vinicola Cantina Sant'Andrea con il suo agriturismo Seguire Le Botti sarà la perfetta cornice per un San Valentino bucolico e romantico tra i vigneti di Sabaudia. A Cagliari, infine, l'amore in tutte le sue sfaccettature sarà omaggiato nel menu in sei tappe di Michele Ferrara, chef del ristorante Calamosca, in una cornice unica e suggestiva con vista sul promontorio della Sella del Diavolo. Hotel Hassler – Salone EvaSe il rosso è, tradizionalmente, il colore dell'amore, Salone Eva dell'Hotel Hassler racchiude in sé la vera essenza della festa degli innamorati. Frutto di una recente ristrutturazione finalizzata a conservare l'allure raffinata ma con un tocco di contemporaneità, tra pareti e stoffe color porpora, specchi e statue antiche, in questo salotto di gusto situato sulla sommità della scalinata di Trinità dei Monti è possibile scoprire o riscoprire la magia del San Valentino fin dall'ora dell'aperitivo. Dal 14 al 16 febbraio, infatti, sarà disponibile una formula studiata ad hoc per le coppie composta da due cocktail e un'alzatina di canapè dedicati. Anche nel bicchiere a farla da padrone sarà il color rosso. L'head barman Alessio Giovannesi ha infatti ideato il drink Cupido a base di gin, vermouth, Campari infuso nelle fragole e bitter aromatizzato alla vaniglia. Un tripudio di dolcezze e acidità che farà innamorare tutti i sensi. La cena del 14 febbraio, con menu à la carte, sarà poi animata da musica dal vivo che avvolgerà gli ospiti con suadenti e romantiche note. Per chi deciderà poi di soggiornare in hotel, in tutte le camere saranno previste amenities dedicate all'amore accompagnate da una bottiglia di pregiato Champagne per tutto il week end. Salone Eva – Hotel Hassler – Piazza della Trinità dei Monti 6, Roma – www.hotelhasslerroma.com Rome Marriott Grand Hotel FloraAl Rome Marriott Grand Hotel Flora la festa degli innamorati è l'occasione per vivere una vacanza senza andare in vacanza. L'hotel propone infatti una soluzione perfetta per chi vuole restare – o deve – restare in città ma desidera comunque festeggiare con la propria metà in modo speciale e soprattutto in quella che troppo spesso, nel trambusto del quotidiano, si dimentica essere una delle città più magiche, affascinanti e anche romantiche, del mondo. Rimanendo a Roma a San Valentino si potrà scegliere così il pacchetto esclusivo del Rome Marriott Grand Hotel Flora che prevede al suo interno solo per il 14 febbraio: soggiorno in una camera deluxe (con il miglior upgrade possibile) per due con amenity di benvenuto romantica, la Cena degli innamorati al Flora Restaurant e l'indomani la colazione per due al 7° piano dell'hotel con la vista che abbraccia tutta la città per un risveglio indimenticabile sui tetti di Roma (390 euro tutto). La cena degli innamorati, che è possibile acquistare anche incorporata dal pacchetto per i clienti esterni all'hotel, è stata elaborata dallo chef Massimo Piccolo e prevede un menu degustazione di pesce esclusivo e disponibile solo per la sera di San Valentino. Si parte dall'antipasto con una Tartare di tonno con crema di avocado e gel al frutto della passione, si prosegue con il Risotto al limone con caprino e polvere di pomodoro essiccato e gli

Amalfitani con astice e agrumi della penisola sorrentina. Per secondo invece Cornucopia di branzino con spuma di zucca marinata al mirin ed amaretti e a concludere Mousse al cioccolato fondente con lampone e coulis ai frutti rossi. Per info e prenotazioni: fboffice@grandhotelflora.net/maitre@grandhotelflora.net/+39 06489929/+39 0648992720

Mirabelle – Hotel Splendide Royal Magiche atmosfere, panoramiche mozzafiato, pianoforte in sottofondo e la cucina dello chef Stefano Marzetti costruiscono un San Valentino che diviene indimenticabile. Se il Mirabelle, ristorante panoramico al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, è un luogo naturalmente romantico, con l'eleganza dei suoi arredi, la cortesia del servizio e la grande bellezza di Roma a fargli da cornice, questa serata veste di incanto anche la sala della Crystal Lounge, con i suoi giochi di specchi e panoramiche su Villa Borghese. Due, infatti, sono i menu studiati dallo chef Marzetti che tra sapori dalle note afrodisiache, consistenze morbide e avvolgenti ed eleganti accostamenti cromatici traghetta gli ospiti in un viaggio culinario intimo e raffinato. Al Mirabelle il viaggio inizia con armonioso accostamento tra note saline e iodate e sfumature terrose e dolciastre nell'Ostrica e topinambur, spugna al the verde e infuso di frutti rossi. Prosegue poi con il Rocher di carciofi alla menta in un'esplosione di contrastanti consistenze che lascia il passo a una portata tutta mediterranea, il Polpo abbrustolito alla cacciatore, purea di melanzane e polenta alla curcuma. Avvolgente, piccante e afrodisiaco come si addice alla serata è la Vellutata di fagiolina d'Arsoli con astice e gnocco di cicoria all'nduja, mentre rari e preziosi gli ingredienti del Black Cod con purea di zucca, pak choi alla brace e salsa di spugnone e tartufo nero pregiato. Chiude il menu il That's amore, un cuore che racchiude una mousse di cioccolato fondente e zenzero con inserto al frutto della passione e crumble di amaretti, dolce creazione del pastry chef Sebastian Delandre. (290 euro bevande escluse).

Nella Crystal Lounge la serata prende il via con le inebrianti bollicine del prosecco S. Fermo Bellenda che introduce al menu articolato su giocosi contrasti tra consistenze morbide e crunchy e sapori freschi e intensi come quelle dei Gamberi rossi croccanti ai cereali guacamole e salsa BBQ allo zenzero. Colorato, avvolgente e cremoso il Risotto di rapa rossa, fonduta di robiola, tartufo nero pregiato e nocciole tostate porta in tavola le sfumature della terra per poi lasciare il passo all'abbraccio del mare con la Spigola d'amo con guazzetto di vongole veraci, topinambur e carciofi alla menta. La chiusura del percorso è affidata al Coccole e passione, una dacquoise al cocco con cremoso al frutto della passione, rocher al cocco e cioccolato bianco. La cena sarà accompagnata da una bottiglia di vino selezionata dal sommelier. (250 euro a persona aperitivo e bottiglia di vino inclusi)

Mirabelle e Crystal Lounge - Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma - 06 4216 8838 - info@mirabelle.it - www.mirabelle.it.

Adèle Mixology Lounge – Hotel Splendide Royal Sospesi nel cielo, come morbidamente seduti su una nuvola ad ammirare il romantico profilo della capitale tra cupole e monumenti, Adèle accoglie gli innamorati per una indimenticabile serata di San Valentino. Come un colpo di fulmine uno Shot di benvenuto apre la serata. Luci soffuse, cocktail d'autore e musica dal vivo accendono la seduzione sotto la discreta e attenta regia del direttore Gianmarco Panico. L'intrigante drink list ideata dal bartender Giovanni Faedda propone per la serata il Cuore Matto, un cocktail fresco e agrumato dalle persistenti note di frutti rossi, che accompagnerà i bites e le tapas dello chef Stefano Marzetti: morbidamente seducente il Foie

Gras con Frutti di Bosco Caramellati e Pan Brioche al Pistacchio, sfizioso il Gambero Croccante ai cereali con Stracciatella di Burrata e N'duja, avvolgente il Cappuccino di Baccala con Patate e Tartufo Nero, golosa la Bouillabaisse con Gnocchi di Seppia, Cubi di Tonno e Chips di Radici, una vera tentazione il Coccole e Passione. Chiudono la carrellata di tapas dei golosi Petit fours (60 euro a persona) Hotel Splendide Royal - 8th Floor, Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma- 06 4216 8887 www.robertonaldicollection.com/it/ristorante-mirabelle/terrazza-bar-roma Les Étoiles Romanticamente incorniciata da grandi vetrate che ne consentono di ammirare tutta la più magica bellezza, la Cupola di San Pietro è lo sfondo perfetto per un San Valentino dalla vista mozzafiato, da trascorrere presso il ristorante Les Étoiles dell'Hotel Atlante Star di Roma. Due le opzioni pensate dallo chef William Anzidei per regalare una serata magicamente romantica alle coppie di innamorati. Sia che si scelga il menu degustazione del ristorante al sesto piano, o quello più smart in terrazza, nella sala Michelangelo, gli ospiti saranno deliziati da una grande materia prima e da un servizio costruito intorno alla magia che solo il romanticismo può evocare. Al sesto piano, nel ristorante della struttura, si inizia dal benvenuto dello chef, per poi dare il via alle danze con il calamaretto cacio e pepe dorato, crema di piselli e balsamico stravecchio, subito seguito da un secondo antipasto, a base di mosaico di rombo, cocco e lemongrass. Il primo entra in scena in tutta la sua magnificenza, con il tortello al granchio Reale; si continua con il pesce, con la triglia di scoglio croccante al nero, fondente di pomodori e salsa di bufala. In chiusura, un romantico dessert a tema: cuore di creme tarte, Ruby e frutti rossi (165 euro a persona, vini esclusi). Al piano superiore, nell'iconica Terrazza Les Étoiles, all'interno della sala Michelangelo, spazio invece ad una versione smart della proposta per la magica serata. Dopo un calice di champagne, ecco sfilare i blinis, gelée di barbabietola, cuore di panna acida al lime e caviale iraniano; segue la tartare di salmone Sockeye, amaranto e crema di avocado al tabasco verde, fino all'immane capesanta arrosto con parfait ai funghi di bosco e tartufo. Il primo è un goloso cuore croccante di lasagna agli scampi, finger lime e la sua tartare. Anche qui, il finale è assicurato con lo stesso dessert servito al ristorante: il cuore di creme tarte, Ruby e frutti rossi (65 euro a persona, vini esclusi). Les Étoiles - via dei Bastioni 1, Roma - www.terrazzalesetoiles.com Le Méridien Visconti Roma Per San Valentino la proposta de Le Méridien Visconti Roma si divide in due come due sono i poli del gusto dell'hotel, da una parte c'è quindi il menù elaborato ad hoc e disponibile esclusivamente per la serata del 14 febbraio dello chef Giuseppe Gaglione del Longitude12 Bistrot&Jarden, mentre dall'altra c'è il cocktail special di Paparazzo Bar&Rooftop, la splendida terrazza coperta al 7° piano dell'hotel dal sapore retrò e in pieno stile Dolce vita contemporanea, elaborato da Bar Manager Edoardo Arcesi. Il menù della cena, lo chef ha deciso di proporre un percorso degustazione di tre portate, si inizia con antipasto di Insalatina d'astice con puntarelle romane, baby carote, pomodorini del pignolo e dressing di frutto della passione per proseguire poi con il primo di Ravioli di Gragnano ripieni di scampi e lime con salsa tiepida al parmigiano stravecchio. Infine, la dolce conclusione è affidata al dessert con Cremino ai tre cioccolati con salsa fredda al peperoncino e salsa al mandarino (prezzo: 50 euro a persona e sono inclusi Flûte di Champagne, acqua e caffè). Al Paparazzo Bar&Rooftop si potrà trovare invece, già dall'ora dell'aperitivo, il cocktail a tema chiamato "Stand by me", un drink realizzato con Ketel One, Sciroppo alle rose, Limone, Aperol e albume

perfetto sia per cominciare la serata più romantica dell'anno con un brindisi speciale ma anche per un dopo cena divertente ed elegante in una delle terrazze più belle della città (prezzo drink: 15 euro). MomaAi piedi di Via Veneto, nella cornice intima e accogliente del ristorante stellato Moma, dove arte, design e cucina si fondono all'insegna della contemporaneità, per la serata di San Valentino lo chef Andrea Pasqualucci ha ideato un percorso raffinato e goloso. Come in una storia d'amore, gioco, passione, rispetto e armonici contrasti sono gli elementi della degustazione che si apre con uno stuzzicante Pain Perdù, tonno, rucola e pecorino. Prosegue poi il Merluzzo affumicato, tuorlo, lime e trifoglio, un piatto dal sapore sapido e fresco perfettamente bilanciato da un sapiente gioco di spezie che dona grande aromaticità alla delicata carne del merluzzo. Divertente la rivisitazione di un classico della cucina, Pennette alla vodka Beluga e bottarga di merluzzo, in cui gli ingredienti tradizionali, lavorati con tecnica e fantasia e impreziositi dalla bottarga homemade, danno vita a un sapore tutto nuovo. Avvolgente e seducente lo Spaghettono foie gras e lamponi esprime la perfetta armonia dei contrasti in un connubio tra grassezza e acidità. La profondità e la complessità dell'amore sono narrate nella Quaglia, cavolo rosso e arance Sanguinelle. Qui la delicatezza della carne prende corpo attraverso la morbida aromaticità del cavolo e la sferzata fresca e lievemente amarognola delle arance. Chiude il menu un'irrinunciabile tentazione, Lamponi, cioccolato e nocciole (€ 190 bevande escluse: pairing con un calice di Champagne e 4 calici di vino € 80). Moma, via di San Basilio 42, Roma. Tel: 06 42011798. Info@ristorantemoma.it. www.ristorantemoma.it. Nomina Cucina Ludica Raffinato ma dall'approccio spensierato e giocoso sarà il San Valentino di Nomina Cucina Ludica, il nuovissimo salotto del gusto di Largo Angelicum capitanato dall'estroso chef Andrea Fusco. Varcare la soglia di questo prestigioso indirizzo nel cuore di Roma significa essere predisposti a un'esperienza in grado di sorprendere attraverso un approccio alla cucina che attraverso tecniche moderne vuole tornare alle origini e ai sapori ancestrali, all'autenticità delle materie prime, all'essenza. Non sarà da meno il menu in programma per il 14 febbraio che si aprirà con un antipasto a base di Carciofi, tagliatelle di seppia e zabaione all'erba cipollina e Asparagi con scampi crudi e crema di pistacchi. Spazio poi al Tortello con gamberoni e brodo di anice stellato e alle Capesante in tempura al nero di seppia con salsa al cocco e zafferano. Dulcis in fundo, un'afrodisiaca Mousse al cioccolato e peperoncino con tartufo nero, melograno e crema di avocado (95 euro a persona). Nomina Cucina Ludica – Largo Angelicum 1 Roma – www.nominaristorante.it Il Marchese A Roma la festa degli innamorati è l'occasione giusta per una cena o un brindisi con la propria dolce metà, amore, amica, affetto profondo al quale si è legati. Non solo amore romantico quindi ma anche Amore come sentimento profondo che ci lega agli altri e che va onorato se lo si vuole, come si vuole ma sicuramente festeggiando. È questa l'idea, per esempio, della bevanda Sodaamore creata da Luca Argentero - e cinque amici - che nasce come monito per "diffondere un po' di amore", da qui, da questa soda parte anche l'idea del drink creato del bar manager de Il Marchese Roma e Milano Fabrizio Valeriani per le feste e lasciato come special anche per San Valentino: l'Amore Fizz, drink fresco con note agrumate e succo di yuzu e tè verde syrup. A Il Marchese però l'occasione per celebrare l'amore non si ferma al cocktail bar, anche la cucina dello chef Daniele Roppo con i suoi iconici padellini di primi romani, oltre alle altre proposte della carta, sono la sintesi perfetta di cibo e

amore. Per la serata del 14 febbraio lo chef ha pensato di proporre anche un dessert special, una versione a tema della sua cheesecake e frutti rossi con biscotti Gentilini tipo Vittorio al limone, che qui impreziosisce con scaglie di cioccolato fondente e gel di fragole e peperoncino habanero. Il Marchese – Via di Ripetta 162, Roma – www.ilmarcheseroma.it GustaIn un ambiente dall'eleganza contemporanea, in cui la modernità e la qualità sono parte non solo dell'arredo ma anche dei piatti, il ristorante romano Gusta propone ai suoi ospiti una serata di San Valentino dove i sapori sono forti, decisi e perfettamente equilibrati nel percorso messo a punto dallo chef Edoardo Conti con, a scelta, il wine pairing del giovane proprietario e sommelier Riccardo Celon. Lo start è affidato a due antipasti: il paté di fegatino, gelée al Porto e amarena e uno degli immancabili pezzi della "carta dei fritti" del ristorante, il fiore di zucca in tempura scomposto, assemblato come un sandwich che alterna alla verdura pastellata le fette di mozzarella a crudo, basilico e alici. Il primo è una sinfonia di odori e sapori che stimolano olfatto e papille, e giunge in tavola sotto forma di tortello di blu di capra, burro acido e tartufo nero pregiato. Per il secondo, spazio alla brace, alle affumicature tanto care allo chef, che rivivono nel pregiato filetto di abanico accompagnato da carciofo di stagione arrostito. La dolce nota finale è un gioco di contrasti in grado di riaccendere tutti i sensi: un pan brioche con gelato al gorgonzola e frutti di bosco e polvere di topinambur (75 euro a persona; +35 euro per il wine pairing con 4 vini in degustazione). Gusta – piazza Carlo Magno 13, Roma - www.ristorantegusta.it BelloverdeRomantico, bucolico e decisamente dolce sarà il San Valentino da Belloverde, il bistrot dall'accoglienza familiare e dai sapori genuini situato all'interno di uno storico vivaio del quartiere Vigne Nuove. Pianta rigogliose, luci soffuse e un'atmosfera calda data dalla presenza di incantevoli tavoli in legno faranno da cornice alla serata del 14 febbraio con un menu alla carta per poter assaporare tutto il gusto di una cucina fatta con amore. Tra i piatti, da provare la Tartare di manzo al coltello con pinoli e cipolle in carpione, le Caramelle di pasta all'uovo home made ripiene di parmigiano con battuto di gamberi rosa o il Risotto al castelmagno con riduzione di Barbera. Spazio poi alla Guancia di manzo brasata al San Giovese e, per gli amanti del pesce, al Polpo rosticcato alla 'nduja dalla piccantezza afrodisiaca. E tra i dessert, l'amore prenderà la forma di una Red Velvet, con il suo avvolgente frosting al formaggio dal gusto piacevolmente acidulo, o quella di una golosa Mousse al pistacchio, dolce e salata. Per concludere la serata, infine, un drink realizzato dagli abili barman da sorvegliare sugli sgabelli dell'elegante bancone bar o comodamente seduti sui divanetti con uno sguardo rivolto alle bellezze di un vivaio vissuto nelle ore serali. Belloverde – via delle Vigne Nuove 250, Roma – www.belloverde.it MaritaSi sa che il vero amore è quello che nutriamo per la pizza! Sicuramente lo è per Roberta Esposito, 3 spicchi Gambero Rosso, che, per la festa degli innamorati, ha deciso di proporre le nostre amatissime tonde in versione "hot". Così il supplì si trasforma in un vero e proprio afrodisiaco e viene presentato in una variante farcita di barbabietola e caprino e la signature Margherita Bruciata - con Datterino giallo, rosso e pomodoro verde di Sarno abbrustoliti con timo, rosmarino e basilico, salsa di scarpariello affumicata, fiordilatte di Agerola, perlage di basilico e olio Ravece – viene impreziosita dalla nota intrigante della paprika dolce. A completare il menù la Corbari – con mozzarella DOP, pomodoro di Corbara, ricotta, alici di Cetara, sfere di passion fruit, fiore di cappero e pepe weber al limone – e con la Chocolate Cheese Passion, a base di fiordilatte, gorgonzola dolce di Novara, pera croccante

e cioccolato 70%. Chiude il menù Un dolce non è, una sensuale montanara frita e poi passata al forno, con stracciatella, gocce di cioccolato, nocciole tostate e coulis di lamponi e frutti di bosco. Menu 35€ (+ 20€ con pairing in aggiunta) Marita – via Flaminia 515, Roma – www.maritapizza.it Madeleine Salon de Gastronomie L'atmosfera di un bistrot parigino, il calore di comode sedute in pelle e un arredo accogliente, caratterizzano il luogo ideale in cui accomodarsi in due, per condividere una dolce coccola in occasione di San Valentino. La proposta di Madeleine strizza l'occhio ai più golosi, che potranno fare un salto al locale in zona Prati per celebrare la ricorrenza con uno speciale dessert "to share", ideato dalla pastry chef Francesca Minnella. Giungono così in tavola due mono porzioni che, messe una accanto all'altra, assumono la forma di un romantico cuore, un tortino per due e dal doppio gusto: da un lato al cocco con cuore morbido al caramello esotico, dall'altro al cioccolato, pistacchio e lampone. Un'idea originale per una merenda di San Valentino ricca di dolcezza. Madeleine Salon de Gastronomie - via Monte Santo 64, Roma - <https://madeleinerome.com> MoganoXRitual Lab Al ristorante MoganoXRitualLab dello chef Matteo Faenza sito a Fromello, a pochi chilometri da Roma, per San Valentino la proposta è quella di farsi sedurre dalle creazioni gastronomiche di un menù degustazione ricco di gusto, creativo e divertente. Si parte come è d'uso da Mogano con gli snacks che vengono serviti in cucina sul grande chef's table in compagnia di Matteo che li racconta. Ad accompagnare questi primi assaggi c'è l'Infuso al luppolo che è la presentazione perfetta e il "biglietto da visita" imperdibile, di questa cucina autoriale che fonde mondo della birra con un percorso di scoperta all'insegna del fine dining. Gli snacks sono: Involtino e srirachas, Bloody Mary, Cracker di banana e parmigiano. Si prosegue tornando al tavolo con il servizio del pane con grissini, burro e cialde di mais e la prima portata, che è il Ceviche vegetale all'italiana. A questo punto è il momento del piatto vegetale che lo chef ha portato ad Emergente Chef e con cui si è aggiudicato il titolo di miglior Chef Emergente Centro-Sud Italia in una versione evoluta e leggermente modificata, il Cardoncello con spinaci, mandorle e semi di zucca, per primo Raviolo di campagna e pack choc e poi ancora Capellini, formaggio inglese e cipolle. Si prosegue con l'Uovo, ceci e topinambur e si chiudono le portate salate con il Manzo con scalogni e ponzu. Come pre-dessert viene servita una Granita di rapa rossa, arancia e zenzero a cui seguono due dolci: Zafferano e olio evo e l'iconico Limone. Chiude la piccola pasticceria di fine pasto (prezzo: 130 euro a persona bevande escluse). MoganoXRitual Lab - Via del Praticello Alto, 7, 00060 Formello RM - 388 634 6424 Daham Health&Beauty Spa di Palazzo DamaSe è vero che un diamante è prezioso, ora lo è ancor di più regalarsi del tempo da trascorrere insieme. E, se percepiamo che proprio il tempo non sia mai abbastanza, concederselo per staccare la spina e condividere un'esperienza con la persona amata, sarà sicuramente il regalo più apprezzato. La Daham Health&Beauty Spa dell'hotel Palazzo Dama, nel cuore della Capitale e del suo intrico di strade vibranti e chiassose, è l'indirizzo ideale per una fuga cittadina. In questo regno del benessere olistico, si potrà ritrovare l'equilibrio tra spirito e corpo con l'accesso in uso esclusivo all'intero percorso acqua per un'ora e trenta e rafforzare armonia e complicità con un romantico massaggio rilassante di coppia, abbandonandosi ad un momento intimo e suggestivo. L'esperienza diventa ancora più coinvolgente se conclusa con una cena a lume di candela presso il ristorante Pacifico, che per l'occasione ha ideato un menù

degustazione. Massaggio di coppia (60/80/Min.) 250 € / 300 € Massaggio di coppia (con aperitivo) 90 Min. 350 € Percorsi di coppia (spa privata 90 min. e massaggio 50 min. con aperitivo) 500 € Daham Health&Beauty Spa - Lungotevere Arnaldo da Brescia 2, Roma – www.palazzodama.com Seguire Le BottiE perché non approfittare di questo 14 febbraio (che cadrà di venerdì) per concedersi un “fuga d’amore”? Un piccolo retreat fuori porta, a due passi da Roma, per evadere dalla routine quotidiana e dedicarsi del tempo, può essere un’occasione per risvegliare il brivido dei primi incontri. Tra le dune di Sabaudia e i vigneti di Moscato DOC di Terracina c’è il rifugio perfetto. L’agriturismo con ristorante gourmand di Cantina Sant’Andrea, Seguire le Botti, sarà la cornice perfetta per una cena intima, scandita da piatti golosi e raffinati. Per l’occasione lo chef Pasquale Minciguerra ha pensato un menù degustazione esclusivo, che stupirà la vostra dolce metà per la genuinità delle materie prime, le inattese combinazioni di sapori e gli inediti accordi di contrasti. Dal benvenuto a base di sei finger dalla nostra cucina – in pairing con gli “aperitivi laziali” o una bollicina della cantina – al dolce, lo chef snocciolerà un menù tres romantique che solleticherà tutti i sensi. Dopo i due antipasti, La sfogliatella ai carciofi di Sezze e il Bon bon di pollo e spinaci, funghi brasati – si prosegue con il primo piatto a base di Agnolotti ripieni di vitella con mandorla, n’duja e broccoletti. Poi la seconda portata, Lombetto e pancetta di Scherzerino, fagioli del Purgatorio e scarola gratinata. A fine pasto è la volta del dolce, ideato dal pastry chef Andrea Amato, Yogurt di bufala, lampone e caramello salato, divertente al palato nel gioco di contrasti. Non mancheranno, ovviamente, le migliori etichette di Cantina Sant’Andrea ad accompagnare la cena e per godersi a fondo il weekend, la possibilità di soggiornare in una delle cinque camere, dall’atmosfera rural chic, per un romantico risveglio nella placida quiete del vigneto. Ristorante Calamosca - Cagliari Un percorso sensoriale per raccontare il sentimento d’amore in tutte le sue romantiche sfaccettature è quello proposto dallo chef Michele Ferrara per il San Valentino al Ristorante Calamosca di Cagliari. In uno scenario unico, che apre il sipario sulla natura incontaminata del Golfo di Cagliari, proiettandosi sul suggestivo panorama che punta verso il promontorio della Sella del Diavolo, il menu è strutturato in sei tappe, ognuna con un tema dedicato alle celebrazioni della ricorrenza. Si inizia dai “primi baci”, con un calice di benvenuto Ferrari Perlè che accompagna il pan brioche con caviale, insalata di patate, erba cipollina, crème fraiche; poi è la volta dei “piacevoli incontri”, raccontanti in due antipasti: lo sgombero marinato e bruciacciato con zuppetta di miyagawa, shoyu e daikon e la sardina croccante, crudo di tonno e salsa teriyaki. Con “rosso passione” arriva in tavola il primo a base di linguina, fondo di triglia fritta, battuto mediterraneo e tartarina di triglia al lime, seguita dalle “avvolgenti emozioni” evocate dal secondo, una grigliatina di polpo, gambero e ombrina con ristretto di mare e patata. Una pausa evocativa e sensoriale scandisce il pre-dessert, invitando le coppie a degustare una “pozione afrodisiaca” che stupirà i loro palati in un’esplosione di sapori... piano piano, arriveranno poi le “coccole”, con l’ultimo piatto del percorso: cannelés, gelato al cioccolato, arancia e peperoncino. (75 euro a persona, con acqua, caffè e coperto inclusi; wine pairing 30 euro (con 4 vini in degustazione). Ristorante Calamosca – via Calamosca 50, Cagliari - <https://calamosca.it/>

(Prima Notizia 24) Mercoledì 29 Gennaio 2025

PRIMA NOTIZIA 24

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