

Hotel Capo d'Africa

Ecco una Terrazza ideale dove deliziare vista e palato, un must per la stagione romana 2017



Incorniciata tra i tetti di Roma la Terrazza dell'Hotel Capo d'Africa, in posizione magnifica tra il Colosseo e la Basilica dei SS. Quattro Coronati, è diventata un must, che si tratta di un evento speciale o di una serata da trascorrere in relax sotto il cielo stellato.

Luogo ideale per un aperitivo, un pranzo, una cena o una semplice pausa nell'arco della giornata, la terrazza offre un'atmosfera tranquilla dove farsi coccolare dalla cortesia e professionalità dello staff, degustando le prelibatezze preparate espressamente dallo chef. Tutto questo ammirando una scenografia d'eccezione: i tetti del centro storico e i monumenti che si ha l'impressione di poter toccare con un dito, come la cupola della basilica medievale adiacente, e sullo sfondo il maestoso Colosseo.

Una delizia per gli occhi e per il palato tant'è che l'albergo è luogo prediletto per l'organizzazione di iniziative all'insegna dell'esclusività, che sia per un compleanno o una ricorrenza speciale, la terrazza oggi è teatro di ricevimenti indimenticabi-

li per gli ospiti, creati ad hoc sulla base dei diversi desideri. E per i matrimoni ogni occasione diventa unica.

Cucina creativa per un viaggio nella tradizione

La cucina è curata da Erio Ivaldi, chef dell'Attico Bistrot, dove i menu sono caratterizzati da prodotti del territorio e di stagione. Oltre alle proposte dedicate e cucite su misura per gli eventi privati o aziendali, propone tutte le sere, dal lunedì al sabato, una carta da degustare sotto le stelle all'Attico Bistrot: "Pronti, partenza, via" sono gli antipasti caratterizzati da





piatti freschi. I primi piatti della tradizione vedono protagonisti i grandi classici, tra i tanti, gricia o pomodoro e basilico, entrambi del pastificio artigianale Lagano e alcune specialità come i tonnellari cacio e pepe fatti in casa con calamari croccanti o gli spaghetti di Gragnano con pomodorini datterini, burrata di Andria e bottarga. I “secondi a nessuno” prevedono una scelta tra piatti di pesce o piatti di carne che attingono alla tradizione, sempre con un tocco di creatività. “Sogni d’oro” è il finale con selezione di formaggi italiani dop, e formaggi del Lazio, o con dessert intramontabili come il tiramisù o la mousse di ricotta romana. Il tutto accompagnato da una selezione di vini e spumanti italiani delle varie regioni, dai rossi ai rosati ai bianchi, oltre a champagne e birre italiane e straniere.

All’ombra del Colosseo

A chi privilegia questa location, l’Hotel Capo d’Africa regala un soggiorno da non dimenticare. È un raffinato ed accogliente Boutique Hotel di 65 camere, caratterizzato dalla prossimità con il Colosseo e i Fori Imperiali e dalla magnifica vista che si gode dal roof garden. L’Attico Bistrot, che durante i mesi estivi permette di cenare anche all’aperto nelle due terrazze – affacciate una sull’abside dei Santi Quattro Coronati, l’altra sul Colosseo – è aperto dal lunedì al sabato dalle 19 alle 23; propone piatti homemade realizzati con prodotti di qualità, la carta è stagionale e cambia ogni tre mesi, la cucina è creativa e interpreta la cucina romana e italiana.

Nella hall, oltre alla reception si trovano il Centrum Bar, punto d’incontro per un drink o uno snack nel corso della giornata, e un accogliente salotto dove gli arredi



e l’arte contemporanea fanno da cornice. Oltre alle terrazze con la sala interna, ideali per eventi privati su misura, matrimoni o anniversari, tre eleganti sale conferenze, dotate di attrezzatura multimediale, sono capaci di accogliere fino a 60 persone. La palestra attrezzata è a disposizione degli ospiti nell’arco della giornata. L’Hotel Capo d’Africa fa parte del Gruppo Toti, insieme a Palazzo Scanderbeg, dimora unica a Fontana di Trevi, e a Le Méridien Visconti Rome, l’albergo icona del quartiere Prati appena ristrutturato. C.N.

