

Minerva Roof Garden, vintage gastronomico d'autore

Il piacere di una buona cucina si esalta grazie al panorama mozzafiato, unico al mondo, che si gode dalla splendida Terrazza del Grand Hotel de la Minerve, location ideale per vivere sublimi emozioni gastronomiche



Sopra, una splendida veduta della terrazza del Grand Hotel de la Minerve. Il ristorante gode di una vista magica delle cupole di Roma. A sinistra, lo Chef Antonio Falco e il Restaurant Manager Stefano Ambrosini

Vero fiore all'occhiello di gourmandise, il Minerva Roof Garden è un'alternativa di classe per incontri che spaziano dal business al gourmet, in grado di modellarsi in base alle esigenze più diverse, regalando momenti spettacolari in uno degli scorci più belli della Capitale con vista a 360 gradi sulla città. Ad oggi considerato tra le più belle location di Roma – è l'unico a dominare la cupola del Pantheon in tutti i suoi particolari, mentre a poca distanza si profilano la cupola di S. Ivo e l'altana del Quirinale – il Minerva Roof Garden ospita l'esclusivo ristorante, capace di donare al palato sublimi emozioni. Aperto a pranzo e a cena, regala suggestioni visive e culinarie sia d'estate che d'inverno, seducendo con i profumi e i sapori di una cucina creativa, ma al tempo stesso legata alla tradizione. Il Ristorante è rinomato soprattutto per la professionalità, la discrezione e il savoir faire del Restaurant Manager Stefano Ambrosini e dello Chef Antonio Falco. Ambrosini è maestro in una tecnica di ristorazione antica, la "cucina alla lampada", complessa tecnica vintage di preparazione del piatto eseguita in sala sotto gli occhi dei commensali: in una grande padella, senza assaggiare, ogni ingrediente viene mesco-

lato ad arte, un vero spettacolo di tecnica e velocità. Lo Chef Falco, napoletano di nascita, è Executive Chef del Minerva Roof Garden dal 2009. Discepolo di Auguste Escoffier, segue ancora con passione i principi del grande maestro. Per lui, l'arte culinaria deve essere praticata con semplicità, valorizzando al meglio sapore e nutrimento dei cibi. I suoi piatti sono ispirati a una cucina prettamente tradizionale che privilegia i prodotti della sua terra d'origine, esaltandone i sapori e confezionando piatti particolarmente "solari". Tra le sue specialità, la fantastica "Fregula al ragù di astice e gocce di pesto alle erbe aromatiche", e la sublime "Pescatrice ripiena di gambero rosso di paranza e spinaci in crosta di melanzana, su intingolo di pachino e rucola".

C.C.





Minerva Roof Garden

Piazza della Minerva 69 - 00186 Roma
 Tel. 06695201 - 0669520714 - fax 066794165
info@grandhoteldelaminerve.com
banqueting@grandhoteldelaminerve.com
www.grandhoteldelaminerve.com
www.minervarooftgarden.it

Aperto a pranzo dalle 12:00 alle 15:00, e a cena dalle 19:00 alle 23:00.

Costo medio orientativo: 80,00 euro (vini esclusi).