

# Hotel Diana Roma

Un'offerta ricca e competitiva, fortemente legata alla tradizione dell'accoglienza con proposte personalizzate, sia leisure che gourmet



Tradizione, comfort e grande attenzione al servizio. Sono questi i tre punti di forza dell'Hotel Diana di Roma, nato quasi settantacinque anni fa da un'intuizione di Benedetto De Angelis che trasforma lo stabile in hotel già nel 1939. La struttura, in posizione centralissima nel rione Monti accanto al Teatro dell'Opera e a un passo da via Nazionale, dalla Stazione Termini e dalla Basilica di Santa Maria Maggiore, ha infatti alle spalle una grande tradizione di famiglia. Oggi alla guida c'è la terza generazione con Carlo De Angelis, proprietario attento e appassionato dei dettagli di arredo, affiancato dalle sorelle Stefania e Caterina e dalle figlie Cecilia, sales & revenue manager, e Marta, responsabile del reparto amministrazione.

«La nostra famiglia» racconta **Carlo De Angelis**, «ha assistito a cambiamenti im-



portanti, che hanno riguardato sia il mercato interno che quello internazionale. In particolare, con l'evoluzione delle nuove tecnologie – Internet, ha reso l'accesso alle informazioni turistiche immediatamente fruibile, rivoluzionando – lo scenario è mutato radicalmente, senza contare che, oggi, il viaggiatore è molto più consapevole di un tempo. Tutto questo ci ha obbligati ad aggiornare la nostra offerta con nuove proposte interessanti e davvero competitive, senza però mai discostarci dalla tradizione di qualità che da sempre ci contraddistingue. Una scelta che si è rivelata premiante».

L'Hotel dispone di 161 camere e di una junior suite, tutte dotate di telefono diretto, aria condizionata, minibar gratuito, Pay TV, wi fi gratuito e cassette di sicurezza. Gli ambienti sono stati recentemente rivisitati, con soluzioni personalizzate e di gu-



sto, mantenendo il parquet in alcune camere e giocando su nuances armoniche per gli arredi, con grande cura per ogni dettaglio. Particolarmente accogliente la junior suite, quasi un mini appartamento, creata dall'unione di due camere e composta da un'accogliente soggiorno, un'ampia stanza con letto matrimoniale e un elegante bagno con ampia doccia dove è possibile attivare la funzione bagno turco. Tonalità di giallo, rosso e arancio mantengono viva l'incidenza dei colori; a questo si aggiunge una gamma di servizi fondamentali, soprattutto quando si è in viaggio, come un servizio di conciergerie aperto 24 su 24, possibilità di transfert per l'aeroporto, possibilità di servizio di auto privata con autista, fino alla prenotazione di tour in città a bordo di pullman privati e open bus, o prenotazioni di visite guidate per piccoli gruppi, alla scoperta delle bellezze artistiche della Capitale. Ampia e modernamente attrezzata la zona congressuale, dotata di 4 sale riunioni, con una capienza massima di 80 posti a platea. Tutte le sale godono di luce naturale e sono attrezzate con schermo elettrico a scomparsa, proiettori collegati con PC, impianto audio, televisori al plasma 42". Il tutto è comandato da una saletta di regia completa di monitor ed amplificatori. Vero punto di forza è la terrazza dell'Hotel, in una posizione esclusiva nel centro di Roma, e il ristorante "Roof Garden



L'Uliveto", dove, oltre ad una vista panoramica a 360° incorniciata dal verde delle piante di ulivo, si possono gustare le specialità gastronomiche proposte dallo chef o semplicemente sorseggiare un drink nell'angolo bar. «Quest'anno», continua **Cecilia De Angelis**, «abbiamo deciso di continuare ad ampliare e arricchire la nostra offerta gastronomica, soprattutto nel servizio di ristorazione. Presso il Ristorante "L'Uliveto" è possibile organizzare a cornice dei meeting coffee breaks, welcome drinks, pranzi di lavoro a buffet o serviti. Questa proposta comprende menu più strutturati, personalizzabili per ogni evenienza, dai menu a buffet finger food, che spaziano su un ventaglio di proposte originali privilegiando verdure e primizie di stagione, ai menu serviti, attingendo alla cucina mediterranea, senza perdere però il carattere internazionale, fino ai menu gala dinner, dove è possibile scegliere tra menu di carne e pesce, in tre o quattro portate. Tutti i menu propongono, inclusi nel costo, una selezione di vini da cantine esclusive e del territorio. Anche per la prima colazione, i prodotti sono rigorosamente homemade, realizzati dai nostri chef partenopei».

Sempre nella direzione di ampliare l'offerta dei servizi e di privilegiare il ventaglio di comfort e ospitalità, è attiva anche l'area snack con buffet accanto al bar, ricca di specialità gastronomiche italiane di stagione, ma anche di piatti internazionali: uno vero spazio alternativo di relax con open bar e happy hour nel tardo pomeriggio.

**C.C.**

#### **Hotel Diana Roma**

Via Principe Amedeo 4 - 00185 Roma

Tel. 06478681 - fax 06486998

[www.hoteldianaroma.com](http://www.hoteldianaroma.com) - [info@hoteldianaroma.com](mailto:info@hoteldianaroma.com)

