

Ristorante Mirabelle Splendide Royal

Ecco tutti gli ingredienti per vivere una preziosa esperienza sensoriale in un ambiente di gran pregio, curato fin nei dettagli, un viaggio nei sapori su una delle terrazze gourmet più belle di Roma



A destra, il Ristorante Mirabelle e la sua splendida terrazza su Roma. A sin., l'Executive Chef Stefano Marzetti. Sopra, il Direttore Bruno Borghesi, con il maitre Luca Costanzi

Ci sono solo pochissimi luoghi a Roma che possono considerarsi davvero il top della ristorazione e del servizio. Una di queste isole del gusto è il Ristorante Mirabelle, elegante terrazza gourmet dell'Hotel Splendide Royal in via di Porta Pinciana, proprio ad un passo da via Veneto, oggi portato ai massimi livelli dall'indiscussa professionalità del direttore Bruno Borghesi, vero maestro di stile.

Al settimo piano dell'albergo, le grandi vetrate si aprono su una vista mozzafiato che spazia dagli edifici umbertini del Pinciano spazia al cuore di Roma e da Villa Medici a Trinità dei Monti fino alla cupola di San Pietro e al Gianicolo. E se l'occhio è appagato, nel menù si trovano proposte gastronomiche per un'esperienza di gusto unica. Un viaggio nei sapori ideato dall'Executive Chef Stefano Marzetti, di origini umbre, qui al Mirabelle già da cinque anni, che propone una cucina diretta, fatta di materie prime esaltate nelle loro qualità primarie, senza stravolgerle con mirabolanti alchimie, ma recuperando il senso di una tradizione di alta cucina, stagionale e legata ai prodotti del territorio. "Golavagando" ne è l'esempio calzante, un viaggio gourmet sempre in evoluzione, fatto di percorsi regionali con un pizzico di originalità. Tra i piatti da provare (in una scelta di menù molto variegata che comprende quello alla carte, quello da degustazione, fino a una vasta e ri-

cercata scelta di dessert) la "scaloppa di foie-gras con rabarbaro al porto pan di spezie e salsa di mandarini cinesi", il "tonnato a modo mio con sorbetto al bloody-mary", i "paccheri di kamut farciti di baccalà di morro, olive taggiasche e salsa datterini alla cacciatora" e, tra i dolci, il "settimo cielo - cioccolato con cuore di nocciola e pepite d'oro" e una "zuppetta di fragole al pepe rosa con sorbetto di avocado e crumble al basilico". Al Mirabelle ci sono tutti gli ingredienti per vivere una preziosa esperienza sensoriale: un ambiente di gran pregio, curato fin nei dettagli da Borghesi, dove sentirsi a proprio agio coccolati da un servizio impeccabile, grazie anche al maitre Luca Costanzi, per gustare piatti eccellenti ammirando un panorama incantevole. Le luci soffuse, i fiori, le collezioni nelle grandi vetrine colme di cristalli, vasi di vetro soffiato e porcellane antiche, tutto contribuisce a rendere unico questo luogo, il meglio di uno stile d'accoglienza tutto italiano unico al mondo. **C.C.**





RISTORANTE MIRABELLE - SPLENDE ROYAL

Via di Porta Pinciana 14 - 00187 Roma
Tel. 0642168837 - 0642168838 - fax 0642168870
www.mirabelle.it - info@mirabelle.it
Orari: 12.30 -15.00 e dalle 19.30 - 23.00

