

# Hotel Quirinale

Ambienti ricchi di storia uniti al massimo comfort e un servizio personalizzato rendono questo albergo centralissimo una location ideale per un viaggio nel gusto italiano



**L** Hotel Quirinale, splendido albergo storico a 4 stelle situato proprio nel cuore della Città Eterna, in via Nazionale, è il luogo ideale per trascorrere un soggiorno indimenticabile. L'eleganza e lo charme caratterizzano l'albergo in modo inconfondibile. Le 209 stanze, accoglienti e dotate dei comfort più moderni sono uniche per lusso ed atmosfera: nell'hotel – costruito nel 1875 proprio nel periodo in cui si è sviluppata l'area tra la Stazione Termini e Piazza Venezia – si respira ancora la storia secolare della città. I numerosi mobili d'epoca in stile Imperiale e le decorazioni d'epoca



presenti in tutte le stanze e nelle aree comuni conferiscono all'Hotel Quirinale un'allure di raffinatezza personalissima.

## Meeting modern style in spazi d'epoca

Qui ogni evento Mice può diventare un appuntamento da non perdere, potendo disporre sia di una cornice preziosa sia di moderne facilities che consentono di lavorare in tutta tranquillità: tutti gli ambienti sono cablati con wi-fi gratuito. Una splendida Sala d'epoca, con luce naturale, nelle nuances del bianco e del verde tenue, funge da plenaria per riunioni al vertice o eventi di rilievo, con capienza fino a 250 persone. A questa si aggiungono un'ampia galleria, 3 salette di sostegno fino a 35 posti e il Salone Impero, utilizzato generalmente per cocktail fino a 200 ospiti. L'albergo mette a disposizione gratuitamente le attrezzature tecniche di base, mentre materiale più specifico è disponibile su richiesta, così come uno staff professionale personalizzato per l'assistenza agli eventi.

## Percorsi gastronomici in ambienti eleganti

Ma è alla gastronomia che l'Hotel ha affidato una nuova interpretazione degli spazi, approfittando della bellezza del "Ristorante Rossini", un sofisticato spazio gourmet che si apre con un'ampia vetrata sul raffinato giardino interno e che può ospitare fino a 120 persone nella formula cocktail.

Questo luogo di gala, unico nel suo genere, è diventato il punto di partenza per viaggi culinari legati alla tradizione e ai





grandi menù regionali italiani, dalla Toscana al Piemonte, dal Veneto al Lazio, e oltre, in cui assaggiare i migliori piatti della cucina regionale italiana e mediterranea rivisitati dallo chef Cristian Silvestro. Il menù del Ristorante propone classici della cucina italiana rispettosi della tradizione e impreziositi da tocchi aromatici. Fra le specialità di Silvestro, che in cucina utilizza solo materie prime stagionali di qualità, ci sono ceviche di spigola e salmone marinato al pepe rosa con crumble di nachos, perla di tonno ripieno di patate viola e asparagi con cozze e clorofilla al basilico, petto di anatra affumicato con quenelle di melanzane e risotto al radicchio con taleggio e speck croccante, ma anche alcuni cavalli di battaglia della gastronomia italiana come le linguine trifilate al cacio e pepe, le mezze maniche alla carbonara o ancora le lasagnette al ragù emiliano e le tagliatelle alla bolognese secondo la tradizione. Fra i secondi spiccano specialità di pesce e di carne: spigola alla griglia su letto di couscous rosso e spinaci croccanti e il filetto di vitello alla Rossini. Questi piatti raffinati e l'eleganza che distingue tutti gli ambienti sono uno dei punti di forza del Ristorante Rossini, arricchito da una piacevole vista sul giardino interno con il suo imponente cedro del Libano secolare, quasi un angolo segreto nel centro frenetico di Roma. Ideale sia per i banchetti che per le cene di gala luogo il Ristorante ha



anche un secondo ingresso al pubblico da via Firenze, una scelta che ha incrementato il piacevole gradimento dei visitatori. Molti gli appuntamenti *break* e *quick lunches* della giornata, nel "full day dining Rossini area", aperto dalle 10.30 a mezzanotte, con un menu che spazia da *snacks* veloci, insalate, pizze assortite ad una vasta scelta di piatti tipici, ricercati ma sempre legati alla tradizione gastronomica italiana e romana o alle specialità stagionali, in un connubio di gusto e atmosfera di grande suggestione.

«La nostra struttura», conclude il direttore **Domenico Miloni**, «si è sempre saputa adattare alle dinamiche del turismo Mice internazionale, alla ricerca di quell'immancabile tratto made in Italy, per cui siamo famosi nel mondo».