

I Ristoranti d'Italia 2009

Le Guide de
L'Espresso
Ristoranti

un'esperienza a tutto tondo. La selezione dei vini è di livello (anche come ricarichi), il servizio molto attento, per un conto sui 130 euro.

**HOTEL HASSLER
IMAGO** [Tavola IV F1 n.49]



Piazza Trinità dei Monti 6,
tel. 06.69934726.

Sito: www.hotelhasslerroma.com.

Aperto: sempre; **chiuso:** mai; **ferie:** mai.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 130.

Un altro splendido ristorante 'in albergo' e non 'd'albergo', del genere 'lusso e spettacolo': finestre su Trinità dei Monti e sull'Accademia di Francia, vista straordinaria sulla città. A ciò si sono aggiunti una cucina di buona qualità e un servizio all'altezza. Il giovane cuoco napoletano Francesco Apreda ha esperienza, conosce i prodotti, gioca di fantasia e fa una piacevole cucina fusion nel senso intelligente del termine: fonde cioè ispirazioni e prodotti pescati nelle varie cucine regionali italiane con qualche tocco esotico (alghe, fagioli azuki, tè verde), nell'evidente ricerca di estrarre sapori non scontati. Qualche esempio? Le cappesante impanate con ripieno di mozzarella di bufala, foglie di sedano e tartufo nero; le linguine ai ricci di mare con germogli di finocchio e polvere di cacao amaro; i succulenti fusilloni con ragù di quaglia alla carbonara; il filetto di spigola con fagioli tondini e scalogno; il perfetto germano reale glassato con frutta secca e alloro e cime di rapa. Piatti insieme tosti ed eleganti, che potrebbero essere sfrondati di qualche orpello, ma che provano la stoffa del cuoco. Servizio premuroso, cantina importante con ricarichi molto pesanti. Conto fra 130 e 150, con menu a prezzi poco inferiori.