

# Gambero Rosso

Gambero Rosso®

roma  
'09



## Imàgo de l'Hotel Hassler

### Spagna

p.zza Trinità dei Monti, 6

☎ 0669934726

www.hotelhassler.com

Chiuso: sempre aperto

Ferie: mai

Coperti: 50

€ 130 vini escl.

🍴 tutte \* ♣️ 😊

**81**  

55 Cucina | 16 Cantina |

9 Servizio | 1 Bonus

**Ristorante.** Ci sono più italiani di quanto credereste ai tavoli dell'Hotel Hassler. Uno dei motivi è il filo conduttore che lega i piatti di Francesco Aprea, giovane chef del roof garden più esclusivo della città. È costituito dalla continua ricerca della concretezza, della semplicità e della riconoscibilità dei sapori. Una cucina, la sua, in cui ogni singolo elemento del piatto sembra voler prendervi per la gola. Questo stile fa da contrappunto alla vista più bella della città (bonus): più di 180 gradi dalla cima di Trinità dei Monti, da godere seduti in un ambiente elegante, seguiti da un servizio inappuntabile. C'è poi la cantina, testimoniata da un bel tomo con etichette interessanti anche dall'estero. Degustazione (anche vegetariano) o carta, si resta entro i confini di una creatività misurata, con materie prime di alto livello e qualche giocoso richiamo al territorio. Ecco una possibile cena, dopo una girandola di stuzzichini: crudo del giorno dalla magia del mare, insalata di coppa di maiale all'aspetto di fragole con mini-pinzimonio e bianchetti, fusilloni con ragù di quaglia alla carbonara, zuppetta di scorfano e cozze con basilico e

crostini al rafano (il piatto meno armonioso), tortino al cioccolato e lavanda con granita di Martini Rosso. Sono da provare anche due piccoli classici dello chef, come le capesante impanate con ripieno di mozzarella di bufala foglie di sedano e tartufo e la terrina di fegato d'oca con carciofi alla romana lampascioni e amarene.