

**Paolo
Marchi**

Edizione 2009



IDENTITÀ GOLOSE

*Guida ai Ristoranti d'autore
di ITALIA, EUROPA e MONDO
con i premi alle giovani stelle*

IMÀGO DELL'HOTEL HASSLER

piazza Trinità dei Monti, 6

Perché fermarsi

per le Cappesante impanate con ripieno di mozzarella di bufala, foglie di sedano e tartufo nero

Singolarità

la migliore vista sulla città che si possa godere da un ristorante

Cosa ama lo chef

cappesante, agnello, basilico. E l'esotismo di zenzero e lemongrass

Cosa non ama lo chef

i piatti con la panna

+39.06.69934726, CAP 00187
 hotelhasslerroma.com
 imago@hotelhassler.it

Chiusura: mai

Ferie: mai

Prezzi medi: antipasto 30; primo 30; secondo 40; dolce 19 euro

Menu degustazione: 130 euro

Lo staff: in cucina Francesco Apreda con Davide Rebeccato, in sala Romano Rimoldi, in cantina Marco Amato

Con il meraviglioso panorama la vista è già satolla. Ma qui, a onta del nome, non si pensa solo all'immagine ma anche ai due sensi che più ci interessano: l'olfatto e, soprattutto, il gusto. Merito dello chef di origini campane Francesco Apreda, che guida la cucina del locale dalla fine del 2006, quando il rooftop del prestigioso albergo riaprì dopo un accurato make-up con un nuovo nome e una nuova filosofia che riscatta finalmente un passato in cui - allora sì - si saliva fin quassù solo per rifarsi gli occhi.

Apreda ha una solida radice mediterranea, che però ha innervato con belle esperienze a Londra e in Giappone. Soprattutto quest'ultima spunta nei numerosi richiami esotici dei suoi piatti, che arricchiscono - per contrasto - l'identità meridionale di piatti come i Tagliolini paglia e fieno con bottarga ed enoki all'essenza di lemongrass, gli Gnocchi di patate ripieni di piselli con calamaretti al curry e guanciale croccante e, tra i secondi, la Zuppetta di scorfano e cozze con basilico e crostini al rafano. La carta dei dolci è un vero inno al Sud, quella dei vini è ricca ma forse migliorabile. Servizio ai limiti della perfezione, a giustificare prezzi anche questi "panoramici".

Andrea Cuomo



Dove dormire: nelle camere di lusso (con stile) da nababbi. +39.06.699340