

LA REPUBBLICA – Guida ai Ristoranti di Roma - 2010

la Repubblica

RISTORANTI
DI
ROMA

2009
2010

2.800 RISTORANTI E ALTRI LOCALI

1.100 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA • 116 ENOTECHES
132 PIZZERIE • 438 BOTTEGHE DEL GUSTO • 100 PUB
93 LOCALI NOTTURNI • BOOK BAR • CATERING • SPESA
BIOLOGICA • NEGOZI GOURMET • SPA CENTRI BENESSERE
AGRITURISMI • BED & BREAKFAST • FATTORIE DOC • CORSI
ITINERARI DEL GUSTO • CIRCOLI SPORTIVI • LOCATION
PER RICEVIMENTI • PRODUTTORI DI VINO E OLIO
RICETTE • ATLANTE STRADALE COMPLETO DELLA CITTA'

**IMÀGO DELL'HOTEL HASSLER****CENTRO - SPAGNA**

PIAZZA TRINITÀ DEI MONTI 6

www.hotelhassler.itwww.imagorestaurant.com

☎ 06 69934726

[Tavola 20, J12 - n°315]

Chiuso: mai

Ferie: mai

🕒 55 - 🕒 22.30

🚫 no - 📄 tutte

✳ P

€ 120 vini esclusi

A tre anni dalla riapertura con il raffinato restyling ecco brillare la stella Michelin appena "caduta" dal cielo del firmamento gastronomico, sulle 5 stelle lusso del magnifico hotel "Hassler" di Roberto Wirth che ospita il più antico ristorante panoramico di Roma al top di Trinità dei Monti. Ma mentre prima la vista mozzafiato su tutta Roma era la protagonista, oggi fra servizio impeccabile, cantina eccellente, menu delle acque con bottiglie-design, menu dei sali, menu dei tè, sottopiatte in vetro lavorati a mano, portacandele decorati a mano, piattini per il pane griffati (anche in vendita), la vera attrazione è la cucina innovativa e cangiante dello chef Francesco Aprea, fatta di creatività tutta italiana ma frutto di esperienze mondiali per un'esplosione di fragranze, aromi, intuizioni del gusto inimitabili. Basta assaggiare le tante mousse offerte come "appetizer" con chips e pani caldi rari per capire che si va "oltre". Ecco tartare di manzo con peperoni alle acciughe e puntarelle, insalata tiepida di cardi, pere, cicoria bianca con robiola, foie gras con indivia alle noci, caffè e uva moscatella. Poi, cappellotti di pancia di cinto senese e verza al gorgonzola e soia, fusilloni con ragù di quaglia alla carbonara, tubetti alle cicaline di mare con azuki e carciofi, crudi del giorno dalla magia del mare. Tra i secondi, da segnalare i crostacei vivi del proprio acquario (da provare l'aragosta con verdure ai cristalli di sale e tè verde), rombo cotto al Primitivo con calamaretti fritti, agnello da latte con castagne, zucca e provolone piccante. I dolci sono all'altezza del resto con tiramisù "Imàgo" con frittelle di banana al

zafferano, il vero zabaione come faceva "la nonna" in versione regale. Lode al servizio di sala, curato dai maître Romano Rimoldi e Marco di Pasquale e al sommelier Marco Amato. Piano bar e cigar room fino alle 2.