

Guida "Identità Golose" 2011

**Paolo
Marchi**

**Edizione
2011**



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

Sempre più in alto! Come il Mike alpinista nello spot della grappa, Francesco Apreda scala rapido posizioni avvantaggiandosi della rampa di lancio, uno dei tetti più alti nello skyline romano. La sua idea è semplice ma forte: prendere una solida cucina con gli umori e i profumi mediterranei che la nascita campana gli fornisce "in default" e farne un ipertesto ricco di link esotici, colti e pop.

Apreda è sicuro di sé, da ormai grande gioca tra hit e new entry senza annoiare. La sua carta primaverile, cui abbiamo attinto, è uno scrigno assai capiente. Si parte con una piccola lista di appetizer per il precena, poi gli antipasti: alternativa all'adorata Cappasanta impanata e ripiena di bufala, sedano e tartufo nero è il crudo del giorno. Ai primi si fa capire subito l'idea di raviolo, polipetti affogati e lamponi disidratati e sono una sinfonia dodecafonica i Capellini aglio olio e peperoncino, anguilla affumicata e polvere di cacao.

Eco casalinghe nella Seppia e piselli, chorizo e nuvola di patate allo zafferano; yankee nel Bluefish burger piastrato, patate fritte e maionese alla lemongrass. Ma ci sono anche proposte carnivore e un "intruso" vegetale. Ai dolci il Cheesecake erborinato, macis e salsa al frutto della passione. Servizio e vini pure d'alta quota (ricarichi inclusi).

Andrea Cuomo

Dove dormire: nello stesso splendido, storico hotel, +39.06.699340, booking@hotelhassler.it

chef30
anni

Chef
Francesco Apreda

Cosa ama cucinare
un ingrediente mediterraneo: il basilico.
E uno esotico: il lemongrass

Perché fermarsi
per il Filetto di spigola al sale, fregola sarda ai frutti di mare: dialogo senza vincitori tra eleganza e forza

Singolarità
vista straordinaria su Roma, con gabbiano adottato che tutti i giorni si posa sul davanzale attendendo qualche prelibatezza

Staff
in sala Romano Rimoldi,
in cantina Marco Amato

+39.06.69934726, cap 00187
hotelhasslerroma.it
imago@hotelhassler.it

Chiusura: mai; aperto solo a cena

Ferie: mai

Prezzi medi: antipasto 30; primo 31; secondo 45; dolce 21 euro

Menu degustazione: 100, 110 e 130 euro

