



Roma: al Minerva Roof Garden si cucina "alla lampada"



Ancora golose iniziative nella terrazza più suggestiva di Roma: il Roof Garden del Grand Hotel de la Minerve. Dal 12 Dicembre 2012 lo chef Antonio Falco e il maître Stefano Ambrosini daranno il via ad un nuovo appuntamento gourmet al Minerva Roof Garden: le cene con menu 'alla lampada'.

Ogni mercoledì sera si terrà uno spettacolo culinario unico, che avrà come protagonista l'antica arte della cucina "alla lampada", un modo divertente e coreografico di coinvolgere gli ospiti nella preparazione in sala delle pietanze. Lo chef e il maître avranno il piacere di mostrare, in una cornice d'eccezione, la genuinità dei prodotti utilizzati e la maestria della mantecatura a mano tra lampade a gas e carrello flambé.

Antonio Falco, napoletano doc, è la mente creativa di un itinerario di gusto tra i sapori del Mediterraneo, impreziositi da graditissime variazioni sul tema ispirate alla cucina tradizionale locale e a suggestioni cosmopolite. Per la prima cena "alla lampada" di mercoledì 12 dicembre, lo chef intratterrà i commensali con proposte tradizionali e sfiziose. Amatriciana di bucatini e Pappardelle fatte in casa al rosmarino con porcini e pecorino, tra i primi; Darna di ricciola al pepe rosa e champagne e Filetto di Fassone con mirepoix di bosco e lamelle di tartufo nero tra i secondi. Da non perdere le Capesante al brandy e puntarelle di cicoria e i Fegatini in bourguignonne con crostoni all'aglio. E per concludere in dolcezza, Crêpes suzette e Frutta caramellata.

Il Minerva Roof Garden si conferma location ideale per chi voglia provare nuove esperienze di gusto con incantevole vista sulla Capitale.

GRAND HOTEL DE LA MINERVE: Piazza della Minerva, 69/A, 00186 Roma. Tel. 06.695201 - info@grandhoteldelaminerve.com www.grandhoteldelaminerve.com.

Minerva Roof Garden: banqueting@grandhoteldelaminerve.com - www.minervarooftgarden.it.

<http://agrifull.it/ita/rss.php?mypets=2>