

# Natale con gli Chef



**PALAZZO MANFREDI**  
La Terrazza Aroma  
con vista sul Colosseo  
In basso a sinistra,  
lo chef Andrea Fusco  
del Giuda Ballerino

**Sulla terrazza  
dell'hotel  
Majestic olive  
"acciurate" con  
ragù di aragosta**

**Dai Parioli al Colosseo  
le tavole delle delizie  
con le star del buon gusto**

**LOREDANA TARTAGLIA**

**I** guru della buona cucina hanno già deciso i loro menu a cominciare dal pluristellato Heinz Beck che nel tempio della gastronomia della Pergola la vigilia di Natale mette in tavola piatti da scudetto, o meglio da stelle come tonno crudo su amaranto con purè di piselli liofilizzato, infuso di erba limoncina con cappelletti di granchio e verdure e cannoli di scampi con perle di tapioca al Campari e salsa di olive. Domenica 25 vip e volti noti invece si danno appuntamento al Rome Cavalieri ma per il brunch servito all'Uliveto, vicino alla piscina dove dalle 12.30 alle 16 arriva per i bambini anche Babbo Natale sulla slitta con i regali. La vista è compresa nel prezzo al roof garden del Grand Hotel de la Minerve a pochi passi dal Pantheon,

dove complice la terrazza panoramica e i piatti tra innovazione e tradizione dello chef Antonio Falco - dal branzino in terrina con salmone fumè della cena della vigilia al tortello allo zafferano farcito di aragosta del veglione di San Silvestro - la festa è veramente un evento speciale all'insegna dello charme e della cucina gourmet.

Vista super anche alla Terrazza Aroma affacciata sul Colosseo: lo chef Giuseppe Di Iorio cucina la sera del 24 tagliolini con gallinella di mare, zucchine julienne e quenelle di caviale e a pranzo domenica 25 il doppio brodo di capponne "poulet de Bresse" con i suoi raviolini e verdure e il millefoglie di panettone, mentre il sommelier Martin Pechev assicura il perfetto abbinamento dei vini a ciascun piatto. Mini panettone per ogni commensale, torroni e piccola pastic-

**Colonna** e La Mantia, Fusco e Di Iorio nei ristoranti simbolo della capitale i menu stellati dei grandi cuochi

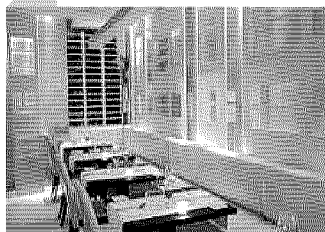
ceria oltre a bonbon alla crema di scampi con zuppa di patate e prezzemolo per sabato 24, nonché cappelletti in brodo asciutto con zafferano e limone per il 25 al ristorante All'Oro dello chef Riccardo Di Giacinto ai Parioli, mentre la Sicilia e i suoi sapori sono ovviamente protagonisti nel menu di Filippo La Mantia alla terrazza del Majestic: calamarata con broccolo fritto, olive "acciurate" con ragù di aragosta su centrifugato di sedano per la cena della vigilia, mentre c'è un brunch speciale con prelibatezze a 80 euro per domenica 25.

Tradizione e eleganza si fondono al Ceppo, locale cult della buona borghesia romana chiuso la vigilia del 24, ma aperto invece per domenica 25 con piatti in carta degni della migliore tradizione marchigiana e romana: fritto di

verdure di Natale con salsa di bagnacauda, galantina di pollo con sottaceti fatti in casa, tortellini in doppio brodo di capponne, papardelle ripiene di carciofi con salsa cacio e pepe e mentuccia. Si mescolano turisti e romani a zonzo al brunch del 25 all'Open di Antonello Colonna tra lasagne, arrostiti, mozzarelle e panettoni. Il prezzo? Solo 30 euro. Salmone marinato e tacchino natalizio con castagne arrivano sulla tavola elegante dell'Olimpo, terrazza a picco su piazza Barberini dove con un pranzo di Natale ci si mette la città ai piedi, mentre da Giuda Ballerino piatti sfiziosi dello chef Andrea Fusco sia la sera del 24, sia il pranzo del 25. Superbi i tortelli di granseola con tartufo bianco del Sanlorenzo per la cena del 24, ma anche a pranzo a Natale non manca il pesce selvaggio di Ponza con la supervisione di Enrico Pierri e i consigli preziosi sui vini di Elena.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Location



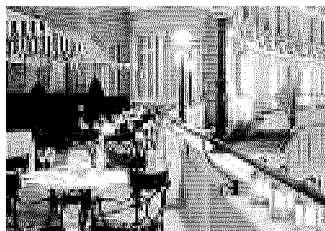
### **ALL'ORO**

Ai Parioli i piatti  
dello chef Riccardo  
Di Giacinto



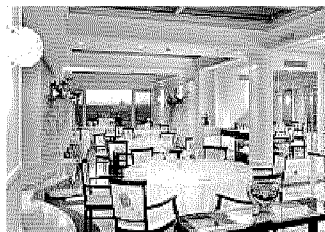
### **OPEN COLONNA**

In via Nazionale le  
pietanze dello chef  
Antonello Colonna



### **MAJESTIC**

Sulla terrazza  
del Majestic i sapori  
di Filippo La Mantia



### **OLIMPO**

Pranzo di Natale  
sulla terrazza di  
Piazza Barberini

