

Gastronomia

Il brunch della domenica seduce i grandi chef

Menù a prezzi ridotti nei ristoranti e hotel della capitale

Alta cucina, prezzi bassi. Succede a Roma, dove il classico pranzo della domenica si è trasformato in sunday brunch. Non più lasagna della nonna, ma il timballo di Filippo La Mantia, il maialino al forno di Antonello Colonna o il sushi al Cavalieri Hilton. Per i brunch più blasonati della capitale bisogna mettere in conto da un minimo di trenta a un massimo di settanta euro. Non pochissimo, comunque un'esperienza di lusso a prezzi avvicinati. Il vero interprete del concetto di low cost è Antonello Colonna. Il

il brunch o il daily lunch, fino alla jeanseria che è l'aperitivo in terrazza.

Formule differenti non significano qualità diversa. «Le carni utilizzate per il brunch sono le stesse del ristorante gourmet», sottolinea lo chef. Come si fa a mantenere gli stessi standard a prezzi così diversi? A spiegarlo è lo stesso Colonna: «Per prima cosa è proprio il ristorante di lusso a permettermi le altre formule, dal momento che molti costi, come quelli per una parte del personale di sala o per la cucina, vengono ammortizzati già col menu gourmet. Poi c'è il numero dei coperti a far salire i ricavi». In altre parole, aggiunge lo chef, «se facessi cinquanta coperti al giorno non mi converrebbe, ma ne faccio oltre centocinquanta ed è lì che comincia il guadagno».

Cornice di tutto rispetto e nomi noti anche allo Stravinskij Bar del famoso Hotel de Russie in via del Babuino. Qui il brunch non aspetta la domenica, ma è un appuntamento quotidiano che d'estate acquista il bonus del giardino del bar. Il costo per un buffet con l'impronta del cuoco stellato Fulvio Pierangelini e lo zampino dello chef di casa Nazareno Menghini è di 36 euro. Salendo di prezzo, si arriva al Jazz Brunch del Doney, il ristorante dell'hotel Westin Excelsior, locale simbolo della Dolce Vita. Ultimo appuntamento della stagione domenica prossima, ma si ricomincia il 4 ottobre, con questo sunday brunch da 50 euro. Per la riapertura si annuncia una novità: ogni domenica sarà protagonista



Menù siciliano. Al Majestic Filippo La Mantia



Low cost. Antonello Colonna al Palazzo delle Esposizioni



Quotidiano. All'Hotel De Russie Nazareno Menghini

uno strumento musicale, al quale verrà abbinato il buffet. Particolarità dell'offerta del Doney è la pasta cucinata espressa, solitamente dallo stesso James Foglieni, giovane executive chef dal nome anglosassone ma italianissimo.

Ancora indeciso Filippo La Mantia sul costo del suo sunday brunch (fra i 50 e i 60 euro), ma sicuro di cominciare a ottobre nel suo nuovo angolo di Sicilia creato nel ristorante La Ninfa dell'Hotel Majestic. «Sarà una grande tavola unica - dice La Mantia - e si mangerà Sicilia al 100%: dal timballo di anelletti al cous cous, dalle insalate pantesche agli involtini di pesce spada, senza dimenticare gli arancini». Per La Mantia dovrà essere una domenica in famiglia, tanto che prevede di organizzare l'animazione per i bambini e un angolo tv per le partite.

Ai bambini ci aveva già pensato il Rome Cavalieri, che dedica un buffet specifico per i più piccoli a metà prezzo. Nel menu è compreso un servizio di baby sitting che lascia ai genitori la libertà di godersi il loro brunch da 70 euro. Il contesto è quello della Garden Lobby, che d'estate si allarga nella piscina dell'hotel. Cucina mediterranea, con l'unica eccezione della presenza di uno chef orientale impegnato con sushi e piatti cinesi espressi. Non sarà proprio low cost, ma questo brunch all'insegna del lusso è un must per le famiglie romane, tanto che si consiglia la prenotazione.

Alessandra Tibollo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

60-70 euro

Da ottobre. La spesa prevista per il sunday brunch del siciliano La Mantia

28 euro

Il più economico. Il costo del brunch domenicale all'Open Colonna

suo nuovo regno all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni, l'Open Colonna è una grande vetrata che ogni domenica diventa teatro del luxury brunch più economico della capitale. Un ristorante su due livelli: al piano superiore c'è il menu "à la carte" da 150 euro a persona; giù si svolge il buffet, con il brunch domenicale a 28 euro e il daily lunch a 15 euro. «Mi sono ispirato - racconta Colonna - al negozio di Armani a Milano, dall'haute couture, che è il ristorante gourmet, si scende al prêt-à-porter che è