

Gastronomia

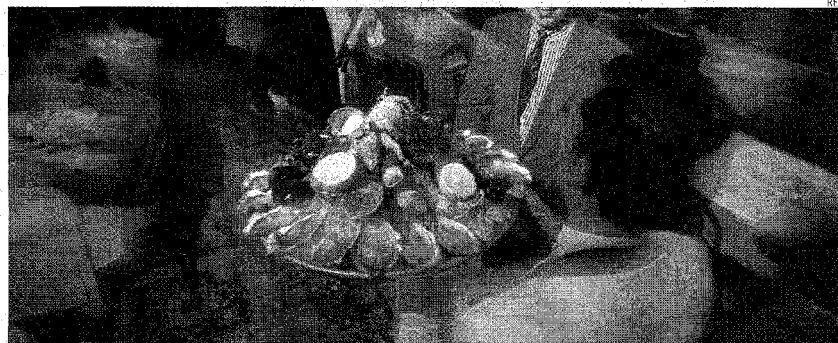
Menù fino a mille euro per il cenone di Capodanno

Da Colonna ad Heinz Beck, le proposte degli chef per la serata

I menù più cari non frenano le prenotazioni per la notte di Capodanno.

Ristoranti pieni per la notte di San Silvestro, mentre litano i costi delle cene, rispetto allo scorso anno, di circa il 4% (dati Federconsumatori). Ai romani piace la cena al ristorante per festeggiare l'inizio del nuovo anno.

Positivi i numeri al Rome Cavalieri dove la parola cucina sposa il nome del celebre chef Heinz Beck. «In linea con l'andamento del fatturato del 2010, che ha visto un aumento del business di fascia alta, le prenotazioni per le feste di fine anno al Rome Cavalieri sembrano estremamente promettenti, con un aumento della richiesta complessiva di oltre il 12% - spiega Serge Ethuin, managing director dell'Hotel Rome Cavalieri, The Waldorf Astoria Collection - quindi consigliamo a chi desidera trascorrere da noi il Capodanno di affrettarsi a prenotare un tavolo al-



Costi in crescita. Rispetto allo scorso anno la cena di San Silvestro costerà il 4% in più

la sala Belle Arti o al nostro ristorante a 3 stelle Michelin La Pergola. Abbiamo predisposto anche pacchetti che compongono le camere Deluxe con colazione imperiale da favola». Varie le fasce di prezzo dei menù: già prenotati tavoli da 1.100 euro a persona compreso musica dal vivo e pista da ballo con spettacolari fuochi d'artificio dalla terrazza più alta di Roma. Prenotazioni anche per il menù da 480 euro a persona che propo-

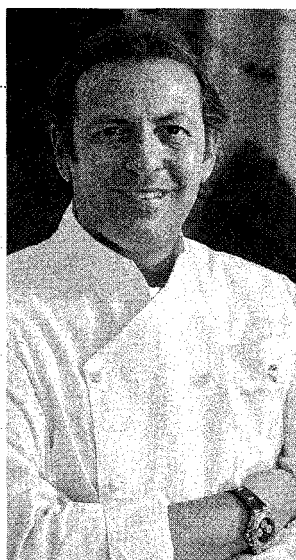
ne carpacci e lasagnette. Al Majestic, in via Veneto, Filippo la Mantia, preparerà piatti a con ricette tutte siciliane, la cena si aggira sui 280 euro e le prenotazioni sono le stesse dello scorso anno per una sala che può accogliere circa 80 persone. Serrande abbassate, invece, alla Città del Gusto, in zona Marconi, per tutte le festività natalizie. Al Caminetto di viale Parioli sono arrivate il 20% della prenotazioni per quella che sarà una cena

alla carta: «Non registriamo un calo - spiegano dal ristorante capitolino - per questi giorni di festa le cose vanno sempre molto bene, semmai bisogna guardare al bilancio di tutto l'anno che ha sentito fortemente la crisi». Nella stessa zona anche da Celestina, stanno definendo gli ultimi piatti di quella che sarà una cena "particolare per l'inizio del nuovo anno". I prezzi sono più alti dello scorso anno di circa il 3,4% perché «so-

no aumentati i cartellini dei prodotti alimentari», come spiega l'Adoc. Lo chef di fama internazionale Antonello Colonna preparerà prelibatezze solo per 40 persone al ristorante Gourmet. «In cucina l'originalità è di primaria importanza - sostiene Colonna - e questo può essere un modo assai sottile per affermare che la cucina è scienza e arte». Il costo è di 550 euro a persona (vini compresi), mentre le pietanze sono a base di pesce e di carne e si concludono con un soufflé di pandoro. Le prenotazioni si possono effettuare in questo caso direttamente sul sito internet. Alla Terrazza dell'Eden in via Ludovico la cena arriva a costare 850 euro a persona con un menù di diverse portate a base di ostriche e champagne e le prenotazioni non mancano. Meno costose le cene a tre stelle. Il White propone addirittura tre menù: la cena 140 euro, il buffet 80 euro e il dopocena 50 euro. Stesso il copione all'Hotel Crown Plaza che per gli adulti offre il tutto compreso a 160 euro, mentre i bambini pagano 100 euro. E arrivano anche i last minute. Così alla Villa dei Principi sull'Aurelia agli ultimi posti si pagano 110 euro, mentre al Parco de' Medici Sporting club il prezzo scende a 80.

Ester Mieli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Filippo La Mantia. Chef del ristorante del Majestic



Antonello Colonna. Chef del Gourmet

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.