

DA HEINZ BECK A CIERVO, I MENÙ STELLARI PER CAPODANNO SFIORANO I MILLE EURO

30 Dicembre 2017



ROMA – Altro che spelacchio. Roma a Capodanno si ritrova glamour con i menu delle cene di gala firmati dagli chef stellati.

Solo a via Veneto è scontro tra giganti, con lo chef stellato dell'Hotel Eden **Fabio Ciervo** che propone due menu, con lo stesso lieto fine: per dessert la Sfera di cioccolato fondente, cremoso alla nocciola e neve di cioccolato. Alla Terrazza dell'Eden, al costo di 950 euro a persona vini inclusi, il cenone si snoda tra Scampo a 360 gradi e caviale; Ricci di mare, capasanta, curry e pepe nero; Assoluto di Granchio; Baccalà e tartufo bianco; Intercostata di manzo e tartufo nero. Al giardino la spesa pro capite è di 375 euro (bevande escluse) e il menu di Ciervo comprende Terrina e parfait di foie gras d'oca con gel di Sauternes e chutney di mela annurca; Ravioli ripieni di funghi misti aromatizzati al Madeira, salsa di porcini; Variazione di pesce allo scoglio, il suo brodo e cozza gratinata; Filetto di manzo Bio in crosta

di tartufo nero, verdure baby e crema di rafano.

Lunedì 1 gennaio per iniziare un 2018 da gourmand Il Giardino Ristorante & Bar propone un "Brunch del Primo dell'Anno" (90 euro), ricco di prelibatezze, tra cui uno speciale roastbeef dello chef, accompagnato da musica jazz dal vivo.

Risalendo la via della Dolce Vita, al Magnolia, ristorante una stella Michelin, del Grande Hotel Via Veneto, il cenone multicolori, a 550 euro vini inclusi, firmato dallo chef **Franco Madama** spazia dal Panettone al Burro di Alici, Caviale Amur e Uova di Salmone Selvaggio allo Scampo in Verde Plancton e Puntarelle. A seguire Neve di Latte, Uovo affumicato e Tartufo Bianco d'Alba; Ravioli di Patata e Faraona in giallo di Zafferano e Peperoncino; Risotto di Zucca arancio, Astice, Bottarga e Lime Spigola di mare al viola di Cavolfiore; Cervo d'ORO; Namelaka di Mango, Cioccolato Araguani e Cocco; Dolce in rosso.

Per chi vuole godersi Roma dalla terrazza del Rome Cavalieri, Waldorf Astoria, c'è una certezza: La Pergola di **Heinz Beck**, unico tre stelle Michelin a Roma. Qui il Gran Galà di San Silvestro, insieme a musica e fuochi d'artificio, prevede un menu a 1.300 euro con proposte di Fegato grasso d'anatra con ciliegie e quinoa croccante alle spezie; Tonno scottato con caviale e cavolfiore; Crostacei marinati con peperoni e confettura di cipolle di Tropea; Carpaccio di capesante su spuma di patate affumicate; con gnocchi di tuorlo d'uovo e tartufo bianco d'Alba; Tortellini d'anatra con infuso all'ago di pino e polvere di funghi porcini; Medaglioni di astice con carciofi e tartufo nero; Merluzzo in crosta piccante su ragoût di verdure; Filetto di capriolo su crema di castagne con verdure, tuberi e frutta di stagione; Dessert di San Silvestro.