

31 Gennaio 2023

ROMA - Queen Makeda apre oggi in una nuova sede, con nuovo look e un nuovo menu che punta tutto sulle ricette del comfort food selezionate in giro per il mondo e un'offerta beverage che si allarga dal mondo brassicolo a quello del vino e dei cocktail.

L'avventura ristorativa dedicata alla Regina di Saba è iniziata nel 2014 nel quartiere Aventino di Roma. La versione 2.0, il cui payoff è Queen Makeda International Comfort Food & Refreshing Drink si sposta di poche centinaia di metri, fino ad arrivare a due passi dal Gazometro. Si cambia quindi quartiere, entrando di diritto nel novero dei locali della zona Ostiense.

“Ci aspettiamo un pubblico più giovane e per questo abbiamo pensato a un'offerta fresca, pop, moderna e alla portata di tutti” dice il patron **Pasquale De Lucia**, che ha confermato alla guida della cucina **Lorenzo Buggenig**, che già aveva fatto bene nell'esperienza estiva del Queen Makeda on the River. Origini austriache e un percorso formativo iniziato in alcuni ristoranti stellati della capitale e con una grande passione per la cucina internazionale, della quale ha scelto le ricette più iconiche.

Abituato alle grandi superfici, Queen Makeda si conferma un locale ampio e comodo anche nella nuova location in via Francesco Negri, con una superficie di 300 mq e 70 posti a sedere. Due le sale, di cui una in stile industrial newyorkese dominata da un bancone con 12 vie di birra rivestito da mattoncini rossi, soffitto specchiato, divano in pelle rossa, sedie in ferro, poltrone da cinema e sgabelli. L'altra sala ha una grafica alle pareti vivace e colorata, oltre 25 lampadari tutti diversi tra loro e un salottino da 16 posti.

La cucina. Si parte dalle 18,00 alle 20,00 con l'Aperitivo della Regina per proseguire con la cena e, a partire da sabato 11 febbraio, torna anche l'appuntamento del brunch internazionale durante il weekend, che ha sempre riscosso un grande successo. “Dalla primavera abbiamo intenzione di allungare le giornate anche all'appuntamento del pranzo infrasettimanale” promette De Lucia.

La carta del Queen Makeda si conferma come un viaggio gastronomico in giro per il mondo, alla ricerca delle ricette più interessanti e amate dal pubblico affezionato al format della Regina di Saba. Ampia la Selezione di fritti, perfetti per accompagnare birra e cocktail, dalle Empanadas di carne o di pesce alle Platanine, chips di platano fritto servite con salsa guacamole, dai Falafel di Ceci ai Chicken Flakes, i golosi bocconcini di pollo panati con cornflakes.

Torna l'amatissimo Pad Thai, in versione vegetariana o con aggiunta di pollo o gamberi, così come fanno parte della tradizione orientale anche i Bao, serviti con un tris di sughi del giorno, e il Curry verde di pollo con riso e l'Arroz alla cubana. In onore alle origini austriache dello chef, non si può non assaggiare il Gulash con Spetzel. E ancora la selezione di Panini dal mondo che spazia dal Double bacon cheeseburger al Pastrami Sandwich, dal Banh Mi, il sandwich vietnamita, al Katsu Sando giapponese.

Golosissima la selezione di dolci, che si apre con la Cheesecake "componibile": ai commensali l'arduo compito di scegliere fra un crumble di frutta secca e uno al cioccolato, quindi la salsa (cioccolato, lamponi o caramello) ed eventualmente un extra di dolcezza on top. Lo chef non poteva far mancare il suo tocco con lo Strudel e torna il gustoso Tiramisù Stout me up, che impreziosisce la ricetta con una riduzione di stout.

Birre e non solo. Si è detto delle 12 linee di birra artigianali alla spina, ma la vera novità è che sarà dedicato maggiore spazio anche al reparto vino, etichette italiane e internazionali, e ai cocktail, anche per stimolare l'appuntamento dell'aperitivo e del dopocena, molto popolare fra i locali ai piedi del Gazometro.

Tutta la proposta beverage, ideata da Gianluigi Pepe, accompagna e completa il viaggio gastronomico in giro per il mondo. Nella carta dei cocktail, nove signature, con una particolare predilezione per gli highball e in generale per i drink più beverini, che meglio si accompagnano al food, e una selezione di quattro mocktail, i drink analcolici. Nei cocktail si gioca con la birra come ingrediente, come La mia T-Ipa (birra Ipa, Aperol e pesca) e lo Springfield (Blanche, Campari e fiori di sambuco), oppure con basi alcoliche meno convenzionali e pescate in giro per il mondo.

È il caso del Soju Sour, che è appunto un sour che utilizza come spirit il distillato coreano, o The Spartan Mule, che è un twist sul Moscow Mule a base Mastiha, distillato greco prodotto sull'isola di Chio. Tre le formule aperitivo, che vanno dai 10 ai 15 €, che prevedono oltre a un drink a scelta, un accompagnamento food da selezionare fra i crudi, il tagliere o gli sfizi della cucina.

Il brunch internazionale. Una modalità combinata fra buffet e brunch servito, quella pensata per il brunch internazionale del nuovo Queen Makeda che partirà l'11 febbraio. A buffet gli antipasti freddi o caldi e la sezione uova, nonché i krapfen caldi con crema e marmellata da abbinare al momento. Serviti al piatto i piatti principali in modalità Main Course, a scelta fra bacon cheese burger, sunday roast, gulash, tajine e così via. Infine dolci fatti al momento come i churros con dulce de leche e il buffet delle torte. Il tutto al costo di 25 € (buffet, un main course, dolci, acqua, succo, tè e caffè americano) per gli adulti e 15 € per i più piccoli,

per i quali è prevista la versione Brunch Kids. La domenica è disponibile l' animazione per i più piccoli.