

Amaro Lobby Bar, la domenica il brunch è a buffet e per grandi e piccoli

13 Marzo 2024

di Redazione



ROMA – Da Amaro Lobby Bar – l’elegante salotto dell’Hotel Villa Agrippina Gran Melià a Roma, parte della prestigiosa collezione Melia Hotels International – il brunch è per tutti, adulti e bambini. Ogni domenica infatti, a partire dalle 12,30 fino alle 15,30, la sala principale di Amaro vedrà prendere forma il brunch a buffet con un’ampia proposta di classici italiani e internazionali: crudi di mare, piatti freddi, porchetta, salumi e formaggi (sia freschi che stagionati), salmone marinato e affumicato, uova strapazzate e bacon, polpo marinato, tartare di manzo ma anche di pesce, gamberi, torte salate, pancake salati. Immane la parte dei dolci con waffle, pancake dolci, ciambelle, torta di mele e al cioccolato.

Tutto questo al costo di 65 euro a persona (con acqua e analcolici) e incluso di un menu alla carta dedicato, in cui poter scegliere ogni domenica tra un primo e un secondo sempre nuovi (tortello di zucca con burro e salvia, classici romani come carbonara, trancio di spigola, rollè di carne e sempre un piatto vegetariano). Per chi lo desidera invece club sandwich e hamburger al posto dei piatti del giorno in carta. Un menu ricco e sostanzioso che spazia quindi dai classici piatti del buffet all'italiana fino alle iconiche ricette a stelle e strisce. A completare la proposta food ci pensa poi il bar con la nuovissima drink list studiata dal bar manager **Abram Codazzo**.

Il bar porta avanti il suo concept di mixology moderna con prodotti home made come infusi, cordiali e sciroppi riutilizzati anche in chiave alcol free. Una proposta ecosostenibile che accoglie però la richiesta diversificata della clientela internazionale che soggiorna in hotel e che quindi segue senza sosta le ultime tendenze. In carta la scelta spazia dai classici cocktail internazionali, ideali in abbinamento al brunch – quali Mimosa, Garibaldi e Bloody Mary (tutti con basso contenuto alcolico), – alla selezione dei signature cocktails, creati attentamente per offrire un'esperienza che parte dalle coste del mediterraneo per raggiungere sapori internazionali. Per citarne alcuni: Peli de Lunes (Italicus, americano savoia, sevilla orange, cava – per creare un legame tra la famosa canzone italiana degli anni '80 "Lunedì cinema" e il momento più bello della giornata, l'ora dell'aperitivo); Tardeo (Campari, savoia americano, spanish vermouth, soda de pina – ispirato alla "Fiesta". Tardeo significa pomeriggio, quando inizia la vita notturna. Cocktail a bassissima gradazione alcolica con soda all'ananas fatta in casa, un gusto bitter sweet dato dal Campari e dal vermouth spagnolo); Sol Levante (Japanese whiskey, pandan cordial, pineapple bitter, oloroso sherry – per rafforzare il legame tra Asia e Spagna con un incredibile mix di erbe orientali e un gustosissimo Oloroso Sherry. Un cocktail per il dopo cena con un pizzico di note floreali); Falta De Frambuesa (Nordes gin infused coffee, raspberry cordial, savoia americano – ispirato a una danza tipica dell'Andalusia).

Il brunch di Amaro è però un happy family brunch poiché i bambini potranno trovare qui gusto ma anche tanto divertimento. Il Menu Kids a 20 euro (pasta al pomodoro/al pesto + cotoletta/hamburger e patatine fritte) e il team di animazione renderanno speciale la domenica dei più piccoli che potranno giocare nell'area kids o, con l'arrivo della bella stagione, negli spazi esterni. Il brunch di Amaro è quindi un'esperienza enogastronomica dedicata alle famiglie, da vivere in compagnia dei figli e senza rinunce alcune.