

Caffè delle arti rinnova locale e menù, la suggestiva location della Galleria Nazionale resta nelle mani dei Giannelli

20 Ottobre 2023

di **Redazione**



ROMA – I ristoranti nei musei stanno diventando sempre di più delle mete gastronomiche: la bellezza della location si unisce a una proposta ristorativa ricercata creando un binomio unico. Alla luce di tutto ciò, Caffè delle Arti – situato nell’importante complesso architettonico della Galleria Nazionale di Roma, nei pressi di Villa Borghese – ha deciso di rinnovare gli ambienti e l’offerta gastronomica.

La gestione del Caffè è affidata alla famiglia Giannelli – attiva nel settore Food&Retail e della produzione alimentare da quattro generazioni – che, dopo essersi aggiudicata nuovamente la concessione, ha effettuato un restyling degli spazi e della cucina e ha preso in mano le redini

del locale, affidando la direzione a **Ruggero Giannelli**.

“Venticinque anni fa abbiamo deciso di entrare nel settore museale partecipando alle gare per prendere quelli che vengono chiamati ‘servizi accessori’, ossia la gestione della caffetteria, della ristorazione e dei bookshop all’interno di musei”, dice in una nota **Alessandro Giannelli** (padre di Ruggero). “Tra le esperienze più rappresentative che abbiamo avuto c’è la ristorazione dentro gli scavi di Ostia Antica, la Casina del Lago e la Caffetteria di Palazzo Braschi”.

Gli ambienti interni del locale, caratterizzati dagli alti soffitti dipinti, sono stati rivisti dall’architetta **Micaela Midiri** che ha giocato sulle tonalità del verde per le pareti, considerando la vicinanza a Villa Borghese, e ha cambiato gli arredi dando un’allure più moderna e appetibile anche a una clientela più giovane: decorazioni floreali, colori freschi e accoglienti, salottini intimi con oggetti di design. Determinante l’intervento del Vivaio Margheriti, che ha inserito la siepe e le piante decorative per esterno e interno, contribuendo così ad accentuare l’aspetto green del ristorante che gode di un ampio e incantevole spazio esterno.

La posizione nello storica Galleria Nazionale di Roma, l’affaccio su una delle ville più belle di Roma, rendono Caffè delle Arti una location particolarmente attraente. Qui si può fare una sosta al mattino per la colazione, assaporando i dolci fatti in casa tra cui le crostate ripiene con le marmellate delle suore del Monastero Trappiste di Vitorchiano e sorseggiando il Caffè Paranà – torrefazione romana di proprietà della famiglia Giannelli – e proseguire con il pranzo, la merenda e l’aperitivo con una selezione di gin tonic, signature cocktail e golosi assaggi della cucina. Nei mesi estivi l’offerta ristorativa prosegue fino alla cena.

“I visitatori del Museo spesso si fermano per un caffè o un breve spuntino mentre la nostra clientela è prevalentemente esterna: liberi professionisti, gente che abita nelle zone limitrofe, persone che vogliono rilassarsi in un ambiente confortevole all’interno di una cornice unica”, dice Ruggero Giannelli, responsabile di Caffè delle Arti.

La creazione del nuovo menu nasce dalla collaborazione tra lo chef resident **Christian Hubler** e lo chef **Lorenzo Biamonti** che fornisce una consulenza esterna. La preparazione tecnica di Hubler e il tocco moderno di Biamonti hanno dato vita a un menu con piatti classici e creativi che esaltano la materia prima e la stagionalità. Non mancano in carta ricette della tradizione e specialità vegetariane. Tra i vari fornitori il Pastificio Gatti per la pasta fresca, il Pastificio Setaro per quella secca, le uova di Arianna Vulpiani, il pane di Marè.

Per iniziare, tra le proposte più invitanti in menu ci sono la Terrina di parmigiana di pesce

azzurro, la Frittura di frutta e verdura dell'orto, la Pappa al pomodoro con stracciatella di burrata e olio al basilico, l'Uovo, pan brioche e tartufo nero. Da assaggiare tra i primi le Fettuccine con funghi porcini al profumo di timo; le Mezze maniche Setaro all'amatriciana; le Linguine Setaro con alici fresche, uvetta, pinoli e mollica di pane al limone.

Si continua con il Filetto di merluzzo, cremoso di cavolfiore, crumble alle erbe e bottarga; lo Yakitori di pollo marinato alla soia e agrumi con funghi e pak-coi; il Petto d'anatra con funghi porcini e salsa vin brulé. Per chi non rinuncia al dolce, da provare la Mousse di ricotta con pere al vino rosso e la Crostata di visciole. A pranzo sono disponibili anche insalate e bowl di riso con verdure e legumi.

La carta beverage, realizzata da Ruggero, è composta da più di cento vini naturali italiani con una presenza di etichette francesi, austriache e tedesche. Tra le cantine italiane spiccano Radicon, Foradori, Le Formiche, Zambon e Bergianti. Disponibile una selezione di vini alla mescita.

La passione per i vini naturali nasce in casa, in quanto la Famiglia Giannelli è proprietaria della Cantina Ficomontanino a Chiusi, in Toscana. Tre i vini base prodotti, i cui nomi prendono spunto dai fattori dell'azienda, il bianco Zacinta Revi, il rosso Bulgarelli e il rosato Noble Kara, presenti anche nella carta dei vini di Caffè delle Arti.

Non solo vino, il locale di via Gramsci è un punto di riferimento ideale anche nell'ora dell'aperitivo per sorseggiare gin tonic, drink classici e Cocktail delle Arti, signature drink i cui nomi prendono spunto dalle arti creative. Il tutto da abbinare agli assaggi della cucina: bao al vapore, guacamole, crocchette di baccalà, patatas con bbq fatta in casa, pane burro e alici.

LE FOTO









