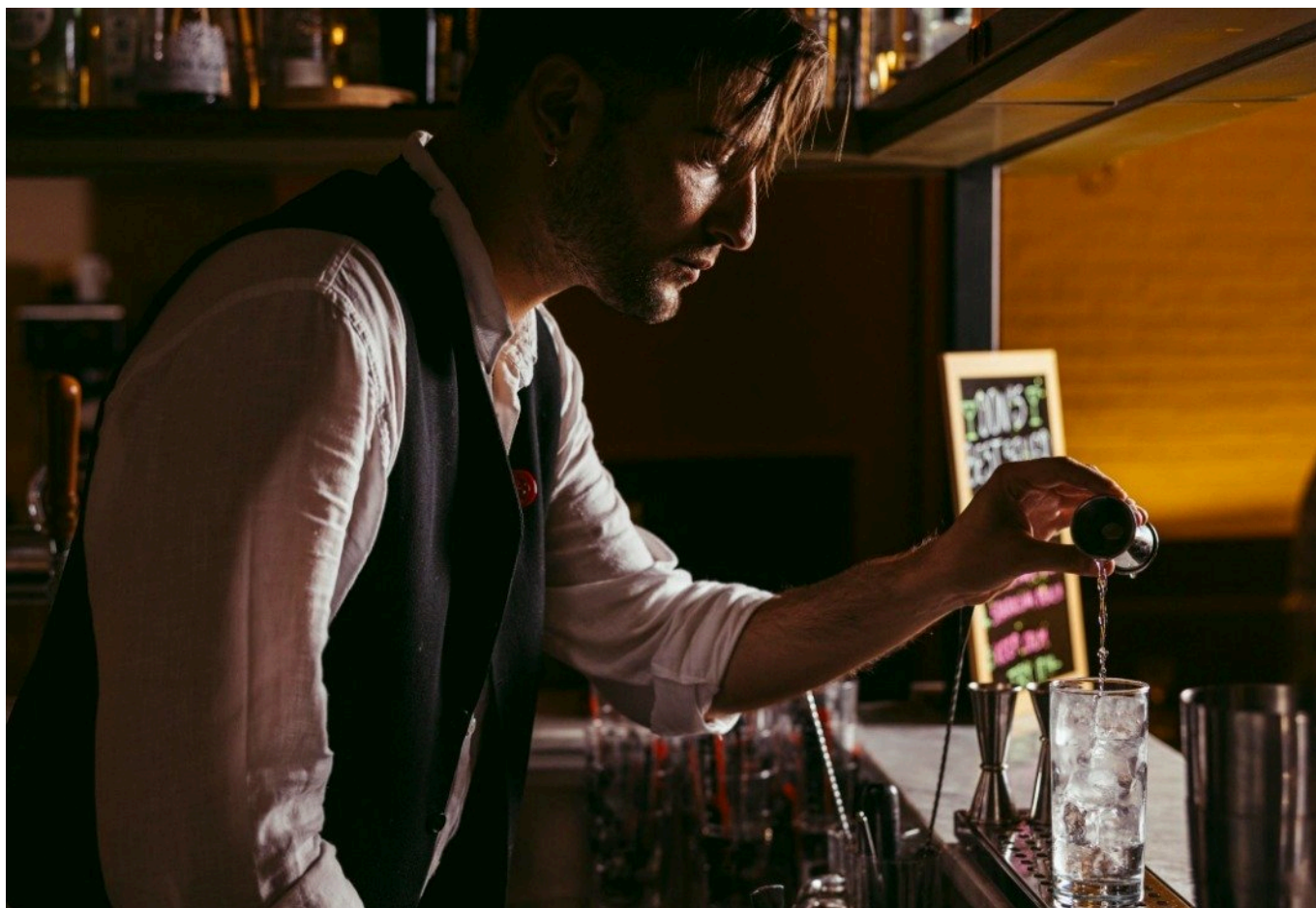


Don's Meats & Spirits, un angolo di America nel cuore di Roma

5 Febbraio 2024

di **Redazione**



ROMA – Don's Meats & Spirits, in Piazza del Fico, è l'essenza dell'iconicità culinaria newyorkese.

Il progetto prende il via nei primi mesi del 2020 da un'idea dei soci fondatori, che hanno voluto portare a Roma un concept di "Burger & cocktail bar" capace di evocare l'atmosfera distintiva di New York. Nonostante fossero stati colti di sorpresa dalla pandemia, che li ha obbligati a interrompere il progetto già avviato, il temporaneo arresto delle attività di Don's si è trasformato in un'opportunità inaspettata.

Questo periodo di pausa ha offerto loro il tempo necessario per riscoprire l'essenza autentica

del loro concept e definirlo nei tratti distintivi delle tipiche steakhouse americane. È il 18 febbraio 2023 quando a Piazza del Fico, nel centro di Roma, apre il primo locale di Don's Meats & Spirits divenendo così punto nevralgico per gli amanti della vera e autentica cucina americana, ma anche di una buona mixology di qualità.

Da Don's – si legge in una nota – materie prime di altissima qualità e produzione home made vanno di pari passo ad uno studio strettamente connesso alla cultura americana che ne assorbe gusto, pensiero e stile di vita. Il menu è pop, colorato e giocoso con in bella vista i capisaldi dei piatti cult: si inizia al mattino con il classicissimo e iconico Brunch americano (pancake, french toast, waffles, uova alla Benedict, bagel). Naturalmente non c'è America senza Hamburger, in più varianti – Don's/ Smoky/Truffle/ Dry Age Burger. Ci sono poi i ricercati tagli di carne e i piatti storici della tradizione gastronomica a stelle e strisce: Bone Marrow(femore di manzo con il suo midollo arrosto), Steakhouse Bacon (pancia di maiale Cbt); Home Made Mac and Cheese. La ricerca della qualità accomuna ogni proposta a partire dai burger Sakura, alle carni del Gruppo Galli fino alle ricercate selezioni Hanami.

Don's è un format giovane, dal sapore metropolitano e con alle spalle un team di professionisti under 30 accomunato dalla passione per la ristorazione di qualità. La cucina è guidata dal giovane chef romano **Simone Lipari**, cresciuto nelle cucine dei più prestigiosi Hotel della Capitale; **Antonio De Rose**, ex maitre presso Big Al in Viale Parioli, oltre a curare la ricca e variegata wine list internazionale si occupa anche del servizio in sala per offrire agli ospiti un'esperienza che porti con la mente ai suggestivi locali della Grande Mela. In Piazza del Fico, infatti, non ci si immerge solo nei sapori statunitensi ma in un vero e proprio mood oltreoceano.

Il Bar, gestito da **Jacopo Nonis**, ex barman di Argot Campo de' Fiori (lo speakeasy romano nel cuore del centro storico) ha presentato la sua nuova Drink List dal nome "Cromoterapia" ideata da Jacopo Nonis e **Matteo Vertecchi**. Cromoterapia perché i drink, dai grandi classici a quelli più contemporanei con anche alternative premium, giocano tra sfumature cromatiche in cui luci e ombre suscitano emozioni nuove e contrastanti. Mixology vera, autentica, in pieno stile newyorkese. Ogni settimana poi Don's ospita bartender, locali e nazionali, in qualità di special guest per veicolare il messaggio del bere bene.

Don's è uno spazio così unico nella sua autenticità che lo porta a ricreare fedelmente le sembianze dei locali di Brooklyn. Da vivere anche il dopocena grazie al djset o alla musica live che lo rendono uno spazio alla moda in cui ballare o sorseggiare un buon drink. Entrando si viene accolti dal grande bancone bar a isola, cuore pulsante dell'insegna capace di portare nel centro di Roma la vera essenza dell'atmosfera di New York. Il pass a vista della cucina scandisce il tempo con la velocità tipica delle grandi città, tempo che rallenta però nelle due

salette riservate per eventi privati o per godere di una cena in intimità.