

Il Vizio, si rinnova il ristorante sul suggestivo rooftop del Sina Bernini Bristol di Roma

18 Settembre 2024

di Redazione



ROMA – Il ristorante “Il Vizio”, sul suggestivo rooftop del Sina Bernini Bristol, una delle terrazze più belle di Roma, con affaccio sulla magnifica fontana del Tritone, si presenta oggi con una nuova veste e con importanti novità, andando ad arricchire l’esperienza culinaria e l’offerta enogastronomica di alta qualità della Capitale.

Un attento restyling dal tocco glamour e contemporaneo, curato dall’architetto **Valerio Alecci** ha donato alla sala interna del Vizio una nuova atmosfera moderna, con arredi contemporanei, sottili accostamenti cromatici e materiali ricercati di richiamo nipponico. Una cifra stilistica decisamente nuova, frutto del prolungamento del processo di restyling avviato

dal prestigioso Hotel Sina Bernini Bristol, punto di riferimento della Luxury Hospitality nella Capitale e che ospita nel suo panoramico Rooftop, uno dei concept food più moderni della Città. Il risultato è un ambiente sofisticato ma decisamente accogliente, in linea con la filosofia del ristorante. Quadri e colori che omaggiano l'ispirazione alla cultura nipponica, opere d'autore che creano armonia tra la bellezza del panorama e gli spazi interni.

Un nuovo menù ma senza lasciare le certezze. Nella sua nuova immagine, Il Vizio resta ben ancorato alla proposta sushi e alla cucina di **Nagano Tetsuo**, ma si evolve in alcuni piatti, con la contaminazione di uno dei maestri della cucina italiana: lo chef **Igles Corelli**.

Una proposta culinaria senza dubbio originale, frutto della visione corale dei due chef, dove lo chef Corelli aggiunge il suo contributo allo stile del Vizio, che non perde così la sua identità ma porta nuova linfa alla sua filosofia e al suo concept distintivo, iconico e sempre ben riconoscibile. Una nuova combinazione di ingredienti e tecniche, una cucina circolare dove la "circularità" è data non solo dall'utilizzo consapevole della materia prima, ma soprattutto dall'osmosi di pensiero dei due chef che, in maniera fluida, portano ai piatti creati insieme le loro "cucine" per un'elevazione del gusto.

"La nostra filosofia si ispira al concetto di incontro e combinazione - afferma **Federico Masilla** tra gli ideatori del concept ristorativo - . Per noi l'incontro non è fusione, ma piuttosto una combinazione, dove le parti non perdono la propria identità e la propria anima distintiva, ma ne creano una nuova che le contiene entrambe. E' in questa ottica che vediamo la collaborazione tra la cucina dello chef Nagano con quella dello chef Corelli: non un fusione ma una combinazione".

Lo stile del Vizio anche a pranzo, ma con un format più snello dedicato alle esigenze della clientela business. Vista spettacolare, eleganza e un tocco di glamour per una versione "smart e dinamica" della proposta ristorativa de Il Vizio.

Un nuovo format che punta alla leggerezza e alla dinamicità dei piatti, con alcuni signature che restano per più tempo ed altri che invece cambiano ogni settimana anche in base alla stagionalità. Ampio spazio alla sezione dedicata ai "Don", abbreviazione di "donburi" tipico piatto della cultura gastronomica giapponese a base di riso bianco cotto al vapore servito o con carne, o con pesce, oppure con verdure a cui si abbinano altri ingredienti creando combinazioni che richiamano la filosofia del Vizio.

Presenti anche i Poke Bowls e gli immancabili classici dello street food romano, rielaborati dallo chef Nagano. L'idea è quella di offrire la soluzione di una pausa pranzo veloce che però non perde la raffinata originalità della doppia anima di sushi e cucina etnica contemporanea

del Vizio, con la garanzia di un servizio attento e dell'alta qualità, per rendere anche un incontro di lavoro un momento speciale a tavola.

Il Vizio è un concept di ristorazione nato e ideato dalla famiglia Masilla con la collaborazione dello chef **Marco Gargaglia**.

Nel 2021 con l'apertura del Vizio Milano, la famiglia Masilla e lo chef Gargaglia incontrano lo chef **Taro Simosaka** con il quale, insieme, danno il via ad una nuova versione del Vizio, quella attuale, ancora più identitaria, che rispecchia la volontà di creare una combinazione di sushi e di cucina etnica di ispirazione orientale, in cui far emergere l'italianità della materia prima selezionata, la ricercatezza, la contemporaneità e la freschezza della proposta, senza mai far predominare una delle due cucine sull'altra.

Due anime, due proposte di cucina, un menù, da cui attingere indistintamente, ma perfettamente amalgamabili tra loro. La nostra filosofia si ispira al concetto di incontro e combinazione. L'incontro non è fusione, ma piuttosto una combinazione. Questa è la filosofia della proposta di menù del Vizio, dove le due anime (quella sushi e quella di cucina etnica contemporanea con influenza orientale) si incontrano per creare nuove combinazioni, senza però mai fondersi, per non perdere ognuna la propria identità e la propria anima distintiva. A guidare le cucine e ideare le proposte di menù, gli chef Marco Gargaglia, executive chef de Il Vizio e resident chef del Vizio Perugia, **Taro Simosaka** (Il Vizio Milano) e Tetsuo Nagano, (Il Vizio Roma).

Il Vizio è a Perugia in Via Corcianese n.260 dove si presenta con un nuovo stile di design e architettura, nuovi spazi e servizi per ampliare anche la proposta pre e after dinner di mixology contemporanea, a cura del bar manager Alessio Balestra. A Milano in via Hoepli n.6, negli spazi adiacenti allo storico Sina Hotel De La Ville, nel cuore di Milano, tra la Galleria Vittorio Emanuele, il Duomo e il Teatro alla Scala. E a Roma sul Rooftop dell'affascinante hotel 5 stelle lusso Sina Bernini Bristol, una delle terrazze più belle e amate della città eterna con affaccio su Piazza Barberini.

"Il Vizio" è nella ristretta cerchia di "ristoranti dal mondo" a cui la prestigiosa Guida del Gambero Rosso ha assegnato il massimo dei riconoscimenti: 'Tre Mappamondi' per essere tra i migliori locali etnici d'Italia e 'Tre Bacchette' per essere i migliori ristoranti sushi d'Italia.