

InterContinental Rome Ambasciatori Palace, Marco Ciccotelli nuovo executive chef

7 Maggio 2025

di Redazione



ROMA – Un nuovo volto in cucina: **Marco Ciccotelli** è l'executive chef dell'InterContinental Rome Ambasciatori Palace, l'iconico hotel di via Veneto, con i suoi ristoranti e bar, nonché il rooftop da vivere tutto l'anno, crocevia di personalità e ospiti provenienti da tutto il mondo e dalla stessa città di Roma.

L'arrivo del nuovo chef segna l'inizio di un capitolo gastronomico innovativo per l'hotel romano: "È un onore accogliere Marco Ciccotelli nel team dell'InterContinental Rome Ambasciatori Palace: con la sua professionalità ed esperienza prenderanno forma importanti novità nell'ambito ristorativo che coinvolgeranno tutto l'hotel e i servizi dedicati, che

vedranno la luce con l'inizio dell'estate", afferma il general manager **Simone Farci**. "Marco porterà una nuova visione e qualità, contribuendo a elevare ulteriormente il livello dell'ospitalità firmata InterContinental Rome".

Classe 1985, originario di Tollo, in provincia di Chieti, Marco Ciccotelli muove i primi passi nel mondo della cucina sin da giovane, ispirato dalla tradizione familiare e dai valori trasmessi tra le mura domestiche, dove i pasti erano veri e propri momenti di unione e festa.

A influenzarlo in particolare è stata la madre, casalinga appassionata di cucina, che ogni giorno preparava menu completi dall'antipasto al dolce, insegnandogli l'amore per i sapori autentici e per la cura dei dettagli.

Dopo essersi diplomato presso la Scuola Alberghiera di Pescara, inizia una carriera ricca di tappe significative, che lo porterà a diventare uno dei protagonisti della scena gastronomica romana.

Due esperienze in particolare hanno segnato la sua crescita professionale: l'inizio all'Hotel Eden come stagista sotto la guida dello chef **Adriano Cavagnini**, che gli trasmette l'importanza della disciplina, dell'ordine e della valorizzazione di ogni singolo ingrediente, e la successiva collaborazione con lo chef **Fabio Ciervo**, con cui conquista una stella Michelin per il ristorante "La Terrazza". Con Ciervo, Ciccotelli esplora nuove tecniche, l'eleganza della cucina francese e la costante ricerca dell'eccellenza.

Nel 2022 approda a Palazzo Ripetta, dove ricopre il ruolo di executive chef per tutti gli outlet dell'hotel, portando il ristorante St. Byblos a ottenere una menzione nella Guida Michelin.

La filosofia culinaria di Marco Ciccotelli si fonda su tre principi chiave: stagionalità, essenzialità e qualità. Le sue creazioni valorizzano pochi ingredienti selezionati con attenzione, esaltando il meglio della tradizione gastronomica italiana attraverso una presentazione elegante e contemporanea.

L'InterContinental Rome Ambasciatori Palace, tornato a nuova vita grazie a un'opera di ristrutturazione completa che abbraccia lo stile contemporaneo, è un elegante edificio ricco di storia in stile neorinascimentale affacciato su via Veneto e progettato dall'architetto **Carlo Busiri Vici**, con 160 camere e suite, sale riunioni, area benessere e, per le pause di gusto e relax, Anita Lounge Bar, ristorante con dehors al piano terra e Charlie's rooftop, la terrazza all'ultimo piano aperta tutto l'anno, fiore all'occhiello di questa realtà.