

## Lo Chalet del Lago all'Eur ora è aperto anche a pranzo

27 Marzo 2025



ROMA – Il laghetto dell'Eur, simbolo della Capitale, è la perfetta combinazione per chi cerca una fuga dalla città e la possibilità di rimanere a Roma. Ed è proprio qui che è possibile trovare un luogo moderno e multifunzionale, in grado di adattarsi alle esigenze della clientela.

Lo Chalet del Lago, ristrutturato da quattro anni sotto la supervisione dell'ente Eur, offre una sala interna, una terrazza panoramica ed un giardino a bordo lago. Un intervento accurato che ha rispettato la struttura originale del 1956, preservando la sua vocazione storica: un angolo dove trascorrere il tempo in serenità.

Pur avendo cambiato aspetto nel corso degli anni, lo Chalet del Lago è oggi tornato a essere un punto di riferimento per la ristorazione, un luogo unico sull'acqua che, con i suoi ambienti versatili, è dedicato all'accoglienza, e può contare anche su un parcheggio adiacente, riservato per gli ospiti.

## Il nuovo pranzo dello Chalet del Lago

Il cliente ha a disposizione un ampio ventaglio di proposte, tutte personalizzabili in base alle proprie esigenze. Se la sera gli eventi in esclusiva sono i protagonisti, la grande novità di quest'anno è l'apertura a pranzo.

All'interno, lo Chalet lounge restaurant può ospitare fino a 80 persone, ma con l'arrivo della bella stagione, gli spazi esterni offrono nuove possibilità, regalando un'esperienza unica: mangiare su una terrazza affacciata sul lago, a Roma, è un privilegio raro.

Il pranzo si trasforma nella pausa di relax ideale, ma si propone anche come un nuovo punto di riferimento per i business lunch. Il locale garantisce riservatezza, tranquillità e attenzione al dettaglio, con ampi spazi tra un tavolo e l'altro. Un pranzo di lavoro di alta qualità, che si distingue non solo per ciò che arriva in tavola, ma anche per il servizio impeccabile e l'ambiente esclusivo.

La cucina è firmata dallo chef **Danilo Sassano**, che vanta significative esperienze in Italia e all'estero, tra Francia e Germania, e ha lavorato come consulente per diverse importanti realtà romane. Allo Chalet, porta il suo know-how, puntando su tecnica e conoscenza della materia prima, selezionata con attenzione in base alla qualità e alla stagionalità.

Il menu cambia ogni mese, offrendo una vasta scelta senza mai risultare troppo elaborato: "Il pranzo a bordo lago deve essere leggero, semplice e divertente", afferma lo chef, "le persone non devono mai uscire appesantite, ma devono sentirsi soddisfatte".

La proposta culinaria è una cucina italiana elegante e gustosa, che spazia tra piatti di mare e di terra, con spazio anche per piatti vegetariani, vegani e proposte fuori menu giornaliere. Tra le specialità, tartare di pescato con piccole verdure e olio novello, battuta di manzo alla senape su millefoglie di patate al latte, gnocchi di patate con broccolo romano, vongole e lupini, e il semplice ma irresistibile spaghettoni Mancini con pomodoro e basilico. Non mancano piatti come ricciola al forno e cotoletta di vitello con salsa bernese, e insalate ricche e gustose.

A completare l'esperienza, una carta dei vini con circa 80 etichette, accompagnata dalla professionalità di un sommelier che saprà consigliare gli abbinamenti ideali.

## Un luogo, infiniti eventi

La sera, lo Chalet del Lago si trasforma, diventando la cornice ideale per eventi privati di ogni

genere (feste private, matrimoni, eventi aziendali), che negli anni sono diventati sempre più richiesti, grazie sua unicità e alla possibilità di personalizzare ogni evento con allestimenti e scenografie sempre nuove.

Il menu per gli eventi viene concordato direttamente con lo chef, che suggerisce le proposte più adatte alla tipologia dell'evento, sempre in linea con i gusti del cliente, e con la stessa cura che caratterizza anche il pranzo presso il lounge restaurant.