

Roma, Caffè delle arti apre il terrazzo a cena e presenta il nuovo menu estivo

11 Giugno 2024

di **Redazione**



ROMA – L'estate è alle porte e il ristorante Caffè delle Arti – nell'importante complesso architettonico della Galleria Nazionale di Roma, nei pressi di Villa Borghese – apre a cena e rinnova la proposta gastronomica con specialità di stagione e un tocco creativo. Un'offerta ampia che si può assaporare dalla mattina alla sera, passando per l'aperitivo,ell'incantevole terrazza green che, nelle sere d'estate, acquisisce un allure ancora più magica grazie anche alle luci che impreziosiscono lo spazio.

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 e, in estate, anche la cena.

Da Caffè delle Arti si può fare una sosta per un aperitivo summer edition degustando una selezione di gin tonic, signature cocktail e golosi assaggi della cucina come bao al vapore, guacamole, crocchette di baccalà, patatas con bbq fatta in casa, pane burro e alici. Tra i drink da sorseggiare, oltre a quelli classici, segnaliamo i Cocktail delle Arti: Pittura (foglie di menta, ratafià, succo di lime, sciroppo di passion fruit, prosecco, top pompelmo rosa), Frida Kalo (tequila, mezcal, passion fruit, limone, chiodi di garofano), Musica (vermouth rosso, campari, riduzione di chinotto e caffè, top chinotto).

La proposta gastronomica porta l'impronta dello chef resident **Christian Hubler** e dello 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 rivisitati 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.

Passando al menu tra gli antipasti ci sono: Ceviche di orata, ananas e lime, Caponata di Melanzane, Pappa al pomodoro con burrata, alici e olio al basilico. Da assaggiare tra i primi le Linguine alla Buzzonaglia con ventresca di tonno fatta in casa, l'Amatriciana estiva, i Maccheroni alla gallinella, ristretto di mare, pomodoro e basilico.

Si continua con il Polpo, peperoni e rucola, il Roast beef di picanha di manzo, il Galletto disossato con asparagi da accompagnare alla verdure al wok, zucchine alla scapace e altri contorni di stagione. Per chi non rinuncia al dolce, da provare la Chesseecake con passion fruit, il gelato artigianale e la Torta del giorno. A pranzo sono disponibili anche insalate e bowl di riso con verdure e legumi.

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 **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.