

UNA NUOVA PRIMAVERA ARRIVA AL “THE PANTHEON”

29 Marzo 2023

di Redazione



ROMA – Il The Pantheon Iconic Rome Hotel, hotel di punta di Pacini Group, guidato dalla general manager **Silvia Catalano**, è pronto a svelare tante novità in vista della nuova stagione. L’Hotel, che ospita al piano terra il ristorante Idyllo by Apreda – 1 stella Michelin – guidato dall’inconfondibile impronta dell’executive chef **Francesco Apreda**, porta fino ai tetti di Roma con il Divinity Restaurant e Divinity Lounge Bar, dove il concept della cucina, sempre a cura di chef Apreda, incontra la vista sulla cupola del Pantheon e sulla chiesa di Sant’Ivo alla Sapienza.

Apreda – si legge in una nota – porta avanti il suo personalissimo progetto Sapidità Essenziali, avviato poco più di due anni fa che ha messo al centro della scena la naturale sapidità degli ingredienti, in gran parte vegetali, con elementi del mare, tra alghe e pesce esclusivamente

del Mediterraneo e leggere intrusioni di carne. Un menu che trova sempre più forza e vigore in questa nuova versione pensata per la primavera, dove le spezie, simbolo della cucina dello chef esaltano i sapori sostituendo il sale: Ricciola e 'nduja, piselli e galanga; Tubetti ai carciofi, sgombro e macis; Quaglia e seppia alla lavanda, tartufo e foglie di capperi. A completare la nuova proposta il Menu Iconic Signature arriva fino a 10 piatti: Terra e Iodio; Petto d'anatra alle spezie e scampi; Maccheroni arruscati al Ragù Napoletano; Dolce mozzarella di Bufala, per citarne alcuni. Un percorso tra i grandi piatti che tracciano la cifra stilistica dello Chef, da poter assaggiare anche a scelta in formule da 6 o 7 portate.

Tante novità anche nella parte gastronomica del Divinity dove lo chef Aprea, insieme al resident chef **Luca Decembrino**, rinnovano i sapori pur tenendo sempre fede ai grandi prodotti e alle proposte del Made in Italy: restano i Carpacci (trota salmonata - manzo con salsa tonnata e polvere di capperi - tonno - rape - ricciola), le Paste conviviali della tradizione italiana, con le novità del risotto alla crema di scampi e degli spaghetti alle vongole "Pikkante", cui si aggiungono nei secondi, solo per citarne alcuni, gli straccetti di Wagyu fiammato, Black Cod glassato, pesce intero al Tandoori. Ritorna la Spezial Pizza, uno dei simboli del concept, tutte le sere e nel weekend anche a pranzo.

Inoltre, il Divinity Lounge Bar farà da palcoscenico a numerosi eventi che movimenteranno la primavera del cuore di Roma. Si parte giovedì 30 marzo con Mixtio sponsor by Ginarte e Vodka Cavalli e la collaborazione dei Barman del Club Derrière con un accompagnamento musicale ad opera di Beat in progress (un Dj - set house scandito dalle melodie del sax e delle percussioni). Una delle prime serate evento che illumineranno la splendida terrazza del The Pantheon Iconic Hotel.

Pasqua e Pasquetta si festeggiano al Divinity, sia a pranzo che a cena con il menu alla carta e piatti speciali della tradizione (Carciofo e Ciauscolo con Salsa Al Pecorino, Lasagna alla Vignarola e Ragù di Anatra e le Costine di Agnello Impanate). Ma, ovviamente, non è Pasqua senza pastiera napoletana, da ordinare e ritirare in Hotel per una serie limitata di 100 pezzi (65 euro/1,5kg): firmata dallo chef Aprea ispiratosi alla ricetta segreta di sua nonna.