HOTEL SPLENDIDE ROYAL
ROMA

Mirabelle
RESTAURANT · ROMA

ROBERTO NALDI
COLLECTION

Esclusiva cena a sei mani al Ristorante Mirabelle: Chef Stefano Marzetti insieme agli Chef Sandro e Maurizio Serva de La Trota

Il 25 febbraio, gli Chef del Ristorante a due stelle Michelin La Trota saranno ospiti al Mirabelle per un evento esclusivo dedicato all'alta cucina

Roma, 12 febbraio 2019 – L'elegante e raffinata cornice del **Ristorante Mirabelle** a Roma presenta il 25 febbraio un esclusivo evento gourmet: le sapienti mani e la professionalità dello Chef **Stefano Marzetti** si uniranno infatti a quelle di **Sandro e Maurizio Serva** del Ristorante due stelle Michelin La Trota per creare un esclusivo menù gourmet.

La Trota, che ha conquistato la prima stella nel 2004, grazie alla passione per la cucina dei due Chef, si è affermato per eccellenza con la seconda stella nel 2013, rendendo ancora più internazionale la cucina laziale. La professionalità degli Chef Serva si esprimerà nella realizzazione di un menù insieme a Stefano Marzetti, in un appuntamento esclusivo dove gli ospiti potranno degustare piatti che abbinano sapientemente tradizione, innovazione ed esclusività, in un'esplosione morbida ed equilibrata di sapori.

L'evento dedicato alla cucina gourmet è nato da un'ispirazione di Chef Marzetti: **i momenti senza tempo**. L'importanza di assaporare il proprio tempo, anche a tavola, è il vero valore aggiunto per un'esperienza culinaria senza eguali. Il filo conduttore della serata sprigionerà un connubio di sapori e gusto attraverso un percorso gastronomico di 8 portate accompagnato dall'eccellenza dello **Champagne De Barfontarc**.

Un menù speciale realizzato ad hoc per l'occasione dai tre Chef sarà servito agli ospiti tra impiattamenti sorprendenti e cucina creativa e sarà aperto in grande stile dall'*aperitivo* firmato da Chef Marzetti. A seguire, il viaggio gastronomico continuerà con il *Sottobosco di lumache biologiche in guazzetto di pomodoro e spuma di Parmigiano Reggiano* di Chef Marzetti, per proseguire con *l'Uovo di carciofo con topinambur e mentuccia* di Sandro e Maurizio Serva. L'esperienza culinaria si dirigerà poi verso una *Zuppa di tinca con passaggio speziato e capellini d'angelo* di Sandro e Maurizio Serva, per giungere ai deliziosi *Cappellotti di grano arso con cacio Comtè, pere Kaiser e mandorle tostate* di Chef Marzetti. I secondi delizieranno ancor di più i palati degli ospiti sprigionando un bouquet di gusti inconfondibili con la *Trota Fario, fois gras e pastinaca* di Sandro e Maurizio Serva. Per concludere in dolcezza un doppio dessert realizzato da tutti gli Chef: *Come dire zuppa inglese* degli Chef Serva, e *Crema di cioccolato al latte, mango e crumble di mandorle e fave di tonka* di Chef Marzetti.

Chef Marzetti ama sperimentare nuove iniziative in modo da ispirare la creatività dei i suoi piatti. Tra le partecipazioni più note al Mirabelle ricordiamo quella dello Chef Alfonso Crisci in occasione della cena a 4 mani nel dicembre 2017, la collaborazione con lo Chef stellato Felix Lo Basso ad aprile 2018, fino ad oggi con Sandro e Maurizio Serva.

Stefano Marzetti è l'Executive Chef del Mirabelle di Roma, ristorante che si distingue nella scena romana per professionalità, passione e amore per la buona cucina. Il Mirabelle è situato al settimo

piano dell'Hotel Splendide Royal, l'incantevole hotel del **Gruppo Roberto Naldi Collection** e dispone di un roof-garden tra i più spettacolari della città. Grazie alla creatività dello chef e del suo team è considerato tra i ristoranti gourmet più belli e ricercati della Capitale.

Appuntamento lunedì 25 febbraio 2019 – ore 20.30 – prezzo escluso bevande € 160,00
Per prenotazioni e dettagli: **Ristorante Mirabelle presso Hotel Splendide Royal - Roma**
Tel. (+39)0642168838
Email:mirabelle@splendideroyal.com

Ristorante Mirabelle
All'ultimo piano del magnifico Hotel Splendide Royal, è un roof-garden esclusivo, con vetrate che regalano una vista spettacolare che dagli edifici umbertini del Pincio spazia fino alla cupola di San Pietro e al cuore di Roma: un luogo straordinario da cui ammirare l'intera città.
L'ambiente, elegante e raffinato, rievoca le ville della nobiltà romana di fine '600, fra collezioni di cristallo e porcellane antiche. In cucina, lo chef Stefano Marzetti, romano con esperienza in diversi ristoranti e hotel della Capitale, rivisita in chiave creativa e ricercata la tradizione romana e mediterranea.

Hotel Splendide Royal *5 stelle lusso, tra Via Veneto e Villa Borghese, l'Hotel Splendide Royal è da sempre uno degli hotel più prestigiosi della città eterna. Con la sua eccezionale vista sul parco di Villa Borghese e la posizione in uno degli angoli più ricercati della città, l'hotel interpreta la perfetta fusione tra lusso e regalità. L'Hotel Splendide Royal sorge nell'antico palazzo ottocentesco già sede della comunità Maronita di Roma, unico per il suo passato storico e culturale, è senza dubbio un punto di riferimento della migliore ospitalità alberghiera della capitale*

Roberto Naldi Collection *comprende 5 alberghi di lusso. Ogni albergo riflette lo stile e il design del luogo in cui si trova e garantisce i più alti livelli di qualità, eccellenza nel servizio e particolare attenzione ai dettagli. Fondata nel 2008 da Roberto Naldi, la Collection è un invito a scoprire la storicità delle strutture, l'eleganza negli arredi e l'ospitalità ricercata con il massimo comfort. La vista incantevole, la ristorazione ad altissimi livelli e la centralità logistica degli hotel sono gli elementi fortemente distintivi che la caratterizzano.*
La Roberto Naldi Collection comprende: Il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa, l'Hotel Splendide Royal e l'Hotel Mancino 12 a Roma, lo Splendide Royal a Lugano e il nuovo gioiello Hotel Splendide Royal Paris.

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners
Via Fabio Filzi ,27 – Milano
Gloria Peccini – Email: gloria.peccini@prgoup.it - Tel. +39 335 276216
Carolina Giannetti – Email: carolina.giannetti@prgroup.it - Tel. +39 348 3318502