

**Il Ristorante Mirabelle presenta un'esclusiva cena a quattro mani:  
Stefano Marzetti & Felix Lo Basso**

*Lo Chef stellato Felix Lo Basso dell'omonimo Ristorante sarà ospite a Roma lunedì 23 aprile  
per una collaborazione esclusiva di cucina a quattro mani*

Roma, 18 aprile 2018 – Nella maestosa e raffinata cornice del Ristorante Mirabelle si svolgerà lunedì 23 aprile alle ore 20:30 un'esclusiva cena gourmet curata dalle eccellenti mani di **Stefano Marzetti, Executive Chef del Mirabelle di Roma** e di **Felix Lo Basso, Chef stellato del Ristorante Felix Lo Basso di Milano**.

**Felix Lo Basso**, Chef dell'omonimo ristorante a Milano, che ha conquistato **1 stella Michelin dal 2011**, si alternerà ai fornelli della cucina del Mirabelle, in un appuntamento esclusivo dove gli ospiti potranno degustare un menù di piatti sapientemente abbinati tra tradizione, innovazione ed esclusività, che sfocerà in un'esplosione morbida ed equilibrata di sapori.

L'inedita collaborazione tra i due Chef ha mosso i primi passi nel contesto culinario dal respiro internazionale dell'ultima edizione di Taste Of Roma, dove da un incontro fugace è nata una stima reciproca dettata dalla passione comune per gli ingredienti locali e la creazione innovativa in cucina.



23 aprile 2018 / April 23rd 2018  
ore 20:30 / 8:30 pm

*Mirabelle*

**SUGGERZIONI**

CENA A 4 MANI

STEFANO MARZETTI

FELIX LO BASSO

Per informazioni e prenotazioni  
For information and for reservations

+39 0642168838 | +39 0642168837  
mirabelle@splendideroyal.com

L'evento della cena a quattro mani avrà come filo conduttore l'armonia di sapori e gusto tra un piatto e l'altro, un percorso di degustazione diretto dalle 7 portate che compongono il menù speciale, realizzato ad hoc per l'occasione grazie alle specialità più note dei due Chef.

La serata sarà una palette esclusiva di colori tra gli impiattamenti creativi di Stefano Marzetti e Felix Lo Basso che presenteranno al meglio un susseguirsi di emozioni culinarie. Il menù aprirà in grande stile con l'amuse buche di *tartare di tonno in gel di aneto, maionese di acciughe e croccante di peperone rosso*, per arrivare con un primo antipasto di *gambero rosso, asparagi e burrata*, specialità indiscussa di Felix Lo Basso. A seguire un secondo antipasto con *rocher di carciofi, cremoso d'uovo e agretti*. Il duo di chef delizierà i palati degli invitati con un primo piatto inimitabile di Felix da Basso: *la parmigiana in un risotto*. Le delizie non finiscono e si prosegue con il secondo piatto specialità di Stefano Marzetti *Black, Black, Black*: la sapiente combinazione di sapori data dalla marinatura del pesce (merluzzo carbonaro) e dai toni decisi della spuma con nero di seppia e aglio nero. Immane il pre-dessert: spuma di anice stellato e granita di caffè per concludere in dolcezza con un'idea di limoni.

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 più belli e ricercati ristoranti gourmet della Capitale.

Appuntamento lunedì 23 aprile – prezzo escluso bevande € 130,00

Per prenotazioni e dettagli: **Ristorante Mirabelle presso Hotel Splendide Royal - Roma**

Tel. (+39)0642168838

Email: [mirabelle@splendideroyal.com](mailto: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@prgroup.it](mailto:gloria.peccini@prgroup.it) - Tel. +39 335 276216

Carolina Giannetti – Email: [carolina.giannetti@prgroup.it](mailto:carolina.giannetti@prgroup.it) - Tel. +39 348 3318502