

**Il Ristorante Mirabelle presenta un'esclusiva cena a quattro mani:  
Stefano Marzetti vs. Alfonso Crisci**

*L'Executive Chef Alfonso Crisci della Taverna Vesuviana sarà ospite a Roma lunedì 18 dicembre per una cucina d'eccellenza a quattro mani*



Roma, 30 novembre 2017 – In una delle terrazze panoramiche più belle di Roma si svolgerà il prossimo **lunedì 18 dicembre alle ore 21.00** una esclusiva cena gourmet curata dalle **eccellenti mani** di **Stefano Marzetti, Executive Chef del Mirabelle di Roma** e di **Alfonso Crisci, Executive Chef della Taverna Vesuviana**.

**Alfonso Crisci, Chef e patron di Taverna Vesuviana**, componente della Squadra nazionale cuochi dell'APCI, insignito del riconoscimento delle due forchette della Guida Michelin, si alternerà ai fornelli della cucina del Mirabelle, in un **appuntamento esclusivo** dove gli ospiti potranno gustare un **menù dai piatti vivaci**, che incuriosiscono l'occhio e sorprendono il palato.

*“Cerco da sempre di proporre una cucina che equilibra perfettamente **tradizione e innovazione**. – afferma Alfonso Crisci - La materia prima di qualità e a km 0 è un presupposto di base e il mio **impegno gastronomico** si spiega con il rispetto del **prodotto e l'arte di valorizzarlo**. E il risultato deve*

*essere percepibile sia nel **sapore** che nell'**estetica**”.*

La serata sarà un **connubio di emozioni culinarie** che partirà con una entrée di *mandarino foie gras con spugna al caffè*, per arrivare poi con un primo antipasto di *cannoletto mignon di baccalà con melissa, gel di ortica e polvere di aglio bruciato*. A seguire un secondo antipasto con *rocher di carciofi con rosso d'uovo, insalatina di puntarelle e limone candito*. Gli chef delizieranno il palato degli ospiti con un primo piatto accattivante: *raviolo plin su clorofilla di spinaci, spuma di bufala e tartufo bagnolese*. Si prosegue poi con un *maialino da latte con quinoa di verdure, bbq allo zenzero e salsa di birra*.

Immane il pre-dessert *“Apple”*, specialità della Taverna Vesuviana e *dulcis in fundo*, per chiudere in dolcezza una serata stellare, un dessert tutto da scoprire.

*“Sono molto orgoglioso e onorato di partecipare a questa cena a quattro mani con Alfonso Crisci - afferma Stefano Marzetti, Executive Chef del Ristorante Mirabelle – Roma è una città in pieno fermento culinario e i romani sono molto calorosi, grandi appassionati di gastronomia che sanno apprezzare la passione e la dedizione che noi chef poniamo nella realizzazione delle creazioni d’alta cucina. Insieme ad Alfonso porteremo in tavola il nostro territorio, valorizzandone forme e colori”.*

Stefano Marzetti è l’Executive Chef del Mirabelle di Roma, ristorante che si riconosce 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.

### **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.*

**Roberto Naldi Collection** comprende 6 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 e il Grand Hotel Eden 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

Melania Costanzo – Email: melania.costanzo@prgoup.it Tel. +39 348 3318502