

Terrazza Hassler: il palcoscenico gourmet di Roma

scritto da Malinda Sassu | 30/07/2024



Sulla sommità di Trinità dei Monti, il rooftop del mitico hotel capitolino offre un'esperienza gastronomica d'eccellenza. Un connubio perfetto tra la cucina dello chef Marcello Romano e il panorama mozzafiato sulla Città Eterna

Tetti di terracotta e monumenti millenari si fondono in un abbraccio senza tempo e diventano parte integrante di un'esperienza straordinaria, al settimo piano dell'iconico **Hotel Hassler**.

Un belvedere sospeso sulla magnificenza di **Roma**, dove lo sguardo spazia dal Campidoglio a San Pietro, passando per il Pantheon, offrendo il privilegio di vivere dall'alto l'eterno fascino della Capitale.

Tramonto incluso.

In un'atmosfera di intima accoglienza, la **Terrazza Hassler** diventa così un'esperienza

multisensoriale unica, dove la vista su secoli di storia si armonizza con i sapori mediterranei dei piatti di **Marcello Romano** e nei cocktail di **Alessio Giovannesi**.

Un rifugio esclusivo per chi desidera vivere **Roma** in modo autentico e raffinato, godendo della vista di un quadro naturale che nessun pennello potrebbe mai catturare.



Figli del compianto Roberto Wirth, Veruschka e Roberto Jr Wirth guidano ora l'Hotel Hassler (Foto © Ufficio Stampa)

La visione dei Wirth: un'eredità di eccellenza proiettata nel futuro

Guidato con passione da **Roberto Jr** e **Veruschka Wirth**, l'**Hotel Hassler** è il custode di una storia lunga quasi 130 anni, una delle più prestigiose realtà alberghiere al mondo, situata sulla sommità della **Scalinata di Trinità dei Monti** dal 1893.

Figli del leggendario **Roberto E. Wirth**, i due fratelli ne hanno ora raccolto il testimone, portando avanti la sua visione con determinazione e ingegno. La recente ristrutturazione della **Terrazza Hassler** è la perfetta incarnazione di questa filosofia: un delicato equilibrio tra tradizione e modernità, dove l'eredità storica dell'hotel si fonde armoniosamente con le esigenze del turismo contemporaneo di alto livello.

Un unico nome, tre splendide ambientazioni

Questa nuova gemma gastronomica non è solo un'aggiunta alla corona di eccellenze dell'**Hassler**, dal stellato **Imàgo** ai raffinati **Salone Eva** e **Palm Court**, ma è anche un luogo dove l'arte dell'ospitalità si reinventa senza perdere la sua essenza.

I **Wirth** hanno compreso che, in un'epoca di rapidi cambiamenti, l'autentico lusso risiede infatti nell'offrire esperienze uniche e memorabili: la **Terrazza** diventa così un teatro gastronomico a cielo aperto, da godere in ogni stagione grazie alla copertura ombreggiante.

È questo mix di rispetto per la tradizione e apertura al nuovo che continua a rendere l'**Hassler** un punto di riferimento nell'ospitalità di lusso, non solo a **Roma**, ma nel mondo intero.



Icona dell'ospitalità alberghiera nel mondo, l'Hotel Hassler a Trinità dei Monti risale al 1893 (Foto © Malinda Sassu).

Terrazza Hassler a Roma: l'essenza della trasformazione e dell'esclusività

Un'atmosfera intima e romantica, sospesa tra cielo e terra: questo è il biglietto da visita della **Terrazza Hassler** a Trinità dei Monti. Un angolo di quiete e relax, sapientemente trasformato, da spazio esclusivo per gli ospiti dell'hotel a ristorante aperto al pubblico, che enfatizza al contempo la sua posizione unica e l'esperienza culinaria che offre.

Sotto la guida esperta del **Restaurant & Bar Manager Andrea Moschetti**, ogni ospite viene accolto in una cornice perfetta. Tavoli rivestiti di candide tovaglie e sedie dal design raffinato si allineano lungo il parapetto, offrendo una vista privilegiata su **Roma**.

Una copertura retrattile protegge delicatamente lo spazio, mentre l'orizzonte romano si estende a perdita d'occhio, con le sue cupole e tetti. L'arte culinaria dello chef **Marcello Romano** si fonde così con l'incanto visivo della Città Eterna vista dall'alto, creando un'esperienza unica e indimenticabile.



L'Executive Chef Marcello Romano, colonna portante dell'Hassler dal 1996 (Foto © Ufficio Stampa).

Il gusto che profuma di storia nella cucina di Terrazza Hassler a Roma

La cucina dell'**Executive Chef Marcello Romano**, all'altezza della straordinaria location, è un inno alla tradizione mediterranea.

Lo chef, campano di origine e colonna portante dell'**Hassler** sin dal 1996, celebra la stagionalità degli ingredienti, in una visione culinaria che è sintesi perfetta tra rispetto per le materie prime, genuinità e tecnica delicata.

Ogni piatto è un viaggio attraverso sapori autentici, dove la leggerezza e l'equilibrio nutrizionale sono elementi imprescindibili, creazioni che sorprendono per l'equilibrio dei sapori e la ricercatezza delle combinazioni, a metà strada tra la tradizione gastronomica laziale e campana, pur non tralasciando le influenze internazionali.

Scelte che soddisfano la clientela cosmopolita del leggendario **Hotel Hassler**, dalla colazione al room service, passando per il raffinato **Salone Eva** e i giardini estivi del **Palm Court**, luoghi dove lo chef supervisiona ogni aspetto della ristorazione, garantendo un'esperienza culinaria di altissimo livello.



Il Risotto ai 3 pomodori dello chef Marcello Romano (Foto © Malinda Sassu).

Le proposte gastronomiche di Terrazza Hassler raccontano l'Italia più vera

Il menu è un vero e proprio omaggio alla tradizione culinaria italiana, reinterpretata con un tocco contemporaneo e una cura maniacale per la qualità delle materie prime. Ogni piatto è un quadro, presentato con un'estetica raffinata che ne esalta i colori e le texture. I sapori, autentici e riconoscibili, sono il frutto di un sapiente equilibrio dove particolarmente curata è la cottura di ogni ingrediente.

Monumentale e ricercatissima la carta dei vini, con tantissime proposte che viaggiano dall'Italia ai migliori champagne e vini internazionali, con annate ricercate e difficili da trovare altrove.

Il "viaggio gastronomico" di **Terrazza Hassler** a Roma inizia dagli *appetizer*, un omaggio alle radici campane dello chef, con classici rivisitati come i *suppli* e la *pizzetta fritta*, perfetti per accompagnare i cocktail creati dal talentuoso **Alessio Giovannesi**. La sua drink list è un connubio tra tradizione e sperimentazione, per soddisfare anche i palati più esigenti, alla ricerca di gusti intensi e abbinamenti originali.

I confini tra terra e mare nelle proposte dello chef Marcello Romano

Tra gli antipasti, le "*Capesante impanate al pane nero*", con il loro cuore morbido e la croccante panatura, si sposano alla perfezione con il battuto di patate viola, che aggiungono un tocco di dolcezza e una presentazione visivamente accattivante. La salsa alla mela e bergamotto, inoltre, con la sua acidità e freschezza, completa il piatto in un'armonia di sapori e colori.

Il *“Risotto ai 3 pomodori”* è l’esempio perfetto della filosofia di cucina dello chef **Marcello Romano**: con la sua cremosità e le diverse sfumature di sapore delle tre varietà di pomodorini, è un vero e proprio comfort food, celebrazione di semplicità e complessità insieme.

Le sfere di basilico e la fonduta di provola donano aroma e un tocco affumicato e avvolgente, completando il piatto in maniera sublime.



Tonno scottato con polvere di lampone e zucchine alla Terrazza Hassler a Roma (Foto © Malinda Sassu).

La bellezza e il gusto della semplicità

Tra i secondi, il *“Tonno scottato con polvere di lampone e zucchine”* rappresenta un equilibrio perfetto tra dolce e salato, tra terra e mare. Un gioco di consistenze e sapori, in una proposta leggera e fresca, ideale quindi per le serate estive.

Dulcis in fundo, è il caso di dirlo, la pasticceria della bravissima **Martina Emili** è una vera e propria celebrazione della dolcezza. Dessert come *“Passione Esotica”*, con la sua meringa croccante e la ganache al mango e cocco, sono un trionfo altissimo di gusto e tecnica.



Passione Esotica, la dolce creazione della pastry chef Martina Emili (Foto © Malinda Sassu).

In generale, un menu inclusivo, con piatti a base di carne e di pesce, dove è forte anche la presenza vegetale. In carta, infatti, proposte vegetariane, unitamente a piatti più veloci come *hamburger* e *pinse*, creati direttamente dallo chef.

La Città Eterna, con il suo fascino senza tempo, diventa così la cornice perfetta per un'esperienza gastronomica d'eccellenza.

Qui, sulla **Terrazza Hassler**, ogni boccone è arricchito dalla vista mozzafiato, ogni sorso di vino è accompagnato dal respiro di millenni di cultura.

Un luogo dove il piacere dei sensi si fonde con l'emozione della bellezza, creando ricordi che, come Roma stessa, sono destinati a durare per sempre.

Hotel Hassler Roma

Piazza Trinità dei Monti, 6 - Roma

www.hotelhasslerroma.com