



All'Hotel de la Ville a Roma, il pop-up primaverile dello chef Masaki Sugisaki

Dal 13 al 25 marzo, il format izakaya dell'Executive Chef di Dinings SW3 sarà negli spazi del ristorante Da Sistina per una prima assoluta e un raffinato menu creato per l'occasione

All'**Hotel de la Ville** di Roma sarà la primavera dei ciliegi in fiore e dai profumi orientali: nell'esclusiva cornice del **ristorante Da Sistina**, diretto da **Fulvio Pierangelini**, arriva l'estro creativo di **Masaki Sugisaki** e i suoi abbinamenti fusion dai sapori e colori differenti. Un inedito e raffinato pop-up, dal 13 al 25 marzo, che segue il trionfo della prima edizione al **Verdura Resort**, il 5 stelle della catena **Rocco Forte Hotels** che conferma, quindi, la sua collaborazione con l'Executive chef del celebre ristorante giapponese a Chelsea. Il concetto sarà lo stesso del **Dinings SW3**, il cui stile Izakaya contemporaneo è tra i più amati dalle celebrities londinesi, ovvero combinare le tecniche della tradizione culinaria nipponica alle materie locali. L'inimitabile cucina fusion di Chef Masaki Sugisaki a Roma sposerà, ovviamente, la preziosità dei prodotti italiani d'eccellenza.



Nigiri di tonno alla soia e caviale di Kombu (Foto © Rocco Forte Hotels).

Lo Chef Masaki Sugisaki a Roma: il suo menu per il pop-up dell'Hotel de la Ville

Tutte le creazioni di **Chef Masaki Sugisaki** a Roma, dal 13 al 25 marzo, saranno servite in un'atmosfera rinascimentale che richiamerà la magia dell'**hanami**, la primavera giapponese dei ciliegi in fiore e la partecipazione emotiva nel godere la bellezza della natura. Lo stile fusion giapponese di Chef Sugisaki si traduce all'[Hotel de la Ville](#) in un menu per gli **amanti della cucina sperimentale**: ricette giapponesi, presentate anche in una variante vegetariana, vedranno creazioni come il *Wagyu Italiano*, composto da tartare di manzo Wagyu con crostini Yuzu Kosho, vinaigrette di miso e coral tuile di yuzu o la *Ceviche di Aragosta Nativa*. Ampio spazio, ovviamente alla sostenibilità degli ingredienti locali, come i *Nigiri di tonno alla soia, caviale di Kombu e riso Akazu* o il *Soba Risotto* e il *Tartufo Temaki*, nelle proposte vegetariane. Sono solo degli esempi dei piatti creati dello Chef **Masaki Sugisaki** per l'Hotel de la Ville, accompagnati da un'attenta selezione di vini e cocktail.

*«La possibilità di portare il nostro concept nell'iconico Hotel de la Ville rappresenta un'occasione incredibilmente speciale per noi – sostiene **Masaki Sugisaki** – Roma è l'epicentro dell'ispirazione culinaria e siamo onorati di poter arricchire la sua offerta gastronomica per due settimane, lavorando al fianco di un maestro come **Fulvio Pierangelini**, Creative Director of Food di Rocco Forte Hotels»*



L'estro creativo nei piatti fusion proposti da Sugisaki per l'Hotel de la Ville (Foto © Rocco Forte Hotels).

Chi è lo chef Masaki Sugisaki e dove lavora

Originario della prefettura di Saitama, l'estro creativo di **Masaki Sugisaki** si traduce nell'allontanarsi dalle rigide regole culinarie nipponiche per creare un approccio fusion alla cucina giapponese moderna. Rimane l'attenzione ai dettagli e la ricerca sui prodotti di qualità, fiori all'occhiello del suo lussuoso ristorante [Dinings SW3](#), a Chelsea. Figlio d'arte (i suoi genitori gestivano un ristorante kaiseki tradizionale in Giappone), grazie al suo amore per le diverse culture arriva a Londra negli anni '90, alternando diverse esperienze in Giappone. Diventa un componente del team del rinomato locale londinese **Nobu Restaurant** fino all'apertura, nel 2017, del Dinings SW3, in collaborazione con **Daniel Alvarado**.

*«Dinings SW3 è da sempre uno dei miei ristoranti preferiti a Londra – sono le parole di **Lydia Forte, Group Director of Food & Beverage at Rocco Forte Hotels***

– È stato naturale pensare a loro come partner per una collaborazione con i nostri ristoranti, così da introdurre una proposta totalmente innovativa rispetto alla cucina italiana d'eccellenza che proponiamo abitualmente. Gli ottimi risultati ottenuti la scorsa estate con il primo ristorante pop-up al Verdura Resort hanno confermato il successo dell'iniziativa, per cui quest'anno abbiamo deciso di raddoppiare e oltre a riproporre in Sicilia offriremo la possibilità di sperimentare la cucina di SW3 anche ai nostri ospiti a Roma»

Per info e prenotazioni: [Hotel de la Ville](#) (diningssw3.delaville@roccofortehotels.com).

Data di creazione

21/02/2023

Autore

malinda-sassu