



Aquamarina: il gusto del mare nella cucina di Fabrizio Leggiero

A due passi dalla Fontana di Trevi, la nuova gemma gastronomica di Shedir Collection, nell'elegante hotel Umiltà 36

Un tuffo nell'azzurro del Mediterraneo in pieno centro storico, in un ambiente di raffinatezza e gusto che si fa largo tra i vicoli antichi e le piazze monumentali della Città Eterna.

Nel cuore del rione Trevi, all'interno del sofisticato hotel [Umiltà 36](#), la giovane e dinamica catena alberghiera **Shedir Collection** ha inaugurato il suo ultimo gioiello culinario, **Aquamarina**.

Ristorante Aquamarina a Roma

Un inno all'essenza del mare che arricchisce ulteriormente l'offerta gastronomica del Gruppo che, in città, ha già lasciato il segno con altre insegne di successo: il ristorante gourmet **Adelaide**

presso l'hotel **Vilòn**, il bistrot **Don Pasquale** nel vicino **Maalot** e presto, la nuova proposta dining nell'elegante hotel **Palazzo Roma**.

Un vero e proprio "food district" targato **Shedir**, pensato per chi cerca un'esperienza culinaria avvolgente, tra intimità, bellezza e qualità del cibo.

Tra le diverse anime del gruppo, **Aquamarina** si distingue per la sua cucina interamente e solo dedicata al pesce, guidata da un volto noto della scena culinaria capitolina: lo chef **Fabrizio Leggiero**, la cui expertise promette di elevare l'esperienza marina a nuove vette di raffinatezza.



Le sale del Ristorante di mare Aquamarina a Roma (Foto © Ufficio Stampa).

Il mare sotto il cielo della Città Eterna

Varcando la soglia di **Aquamarina**, si viene immediatamente trasportati in un mondo sottomarino di raffinatezza e gusto. L'ambiente, curato nei minimi dettagli, fonde sapientemente elementi di design contemporaneo con richiami nostalgici agli anni '50, dove l'alternanza di materiali e tessuti genera un'elegante sinfonia visiva.

Soffitti altissimi si aprono su un lucernario che regala agli ospiti uno scorcio del cielo stellato di **Roma**, mentre tutt'intorno arredi eclettici e opere d'arte contemporanea, da **Matteo Pugliese** all'avanguardista russo **Vasily Vatagin**, creano un'atmosfera al contempo elegante e surreale.

Ogni elemento di **Aquamarina** racconta una storia: dai pesci in ceramica artigianale che adornano i tavoli alle tartarughe marine in vetro di Murano che nuotano tra gli arredi. La libreria, dedicata al mare, invita gli ospiti a immergersi in un'atmosfera onirica, dove i confini tra realtà e fantasia si dissolvono nei piatti di **Fabrizio Leggiero**.

Una trattoria a cinque stelle, insomma, che vanta anche l'attiguo ristorante argentino **El Porteño Gourmet** per gli amanti della carne, e completata dall'elegante **Dandy Cafè**, oltre alla bellissima **Terrazza Flores**, sempre all'interno della proprietà.



La Tartare di ricciola dello chef Fabrizio Leggiero ad Aquamarina (Foto © Malinda Sassu).

Aquamarina: a Roma un'oasi di gusto ed eleganza

Un'esperienza dining che parla di mare, di passione e di quella dolce vita che solo quest'angolo di **Roma** sa offrire, impreziosita in sala dall'attento e competente Restaurant Manager **Martino Grassi**.

Con le sue porte aperte sette giorni su sette, sia a pranzo che a cena, **Aquamarina** si prepara a diventare un vero e proprio punto di incontro per chi cerca di ritrovare il sapore autentico del mare in città, un luogo dove ogni piatto racconta una storia di onde, di pescatori e di quell'infinito blu che da sempre ispira sogni e avventure.

Una riscoperta dei sapori semplici esaltati dalla materia prima, come la *Giostra di antipasti* caldi e freddi, pronti a travolgere il cliente come l'onda del mare.

Un girotondo di frutti di mare, tartare e carpacci freschissimi, serviti con verdure fresche dell'orto, erbe aromatiche ed emulsioni leggere, a smorzare od esaltare, solo lì dove serve, l'intrinseca sapidità del pesce crudo.



La gustosa Insalata di polpo con panzanella dello chef Fabrizio Leggiero (Foto © Malinda Sassu).

La semplicità raffinata della tradizione ittica italiana spazia anche nelle invitanti entrée cotte, come l'*Insalata di polpo servita con panzanella*, semplice e buonissima o la gustosa *Catalana di gamberi al vapore*.

L'argento del mare, le *Alici croccanti*, sono quanto di più gustoso possa esistere: un abbraccio tra la delicatezza del pesce appena pescato e la leggera impanatura dorata che racchiude tutta l'essenza del Mediterraneo.



Tra i primi piatti, i tagliolini all'uovo con ajo, ojo e branzino (Foto © Malinda Sassu).

La tradizione del mare e l'esaltazione della materia prima

I primi piatti, quelli classici della tradizione marinara, non solo sono realizzati alla perfezione ma aggiungono qualche piccola variazione sul tema, con discrezione ed equilibrio, come nel carattere della cucina di **Fabrizio Leggiero**.

I *Tagliolini all'uovo con ajo, ojo e branzino* sono un'armonia di mare e tradizione, un capolavoro di semplicità e raffinatezza. La pasta fresca, tirata a mano, è avvolta da un velo di aglio e olio, che esalta le carni del pesce, tenero e delicato, senza sovrastarne il sapore.

Il *Risotto alla crema di scampi* gioca invece sul contrasto tra crudo e cotto, attraverso la mantecatura con una stracciatella di bufala e la bisque dei crostacei: una danza di consistenze per un piatto in equilibrio tra tradizione e innovazione.

L'incontro tra gusto e tradizione

I **secondi piatti** rispettano la delicatezza del pescato e sono proposti in diverse cotture, dal sale all'acqua pazza, dal forno al tegame o alla griglia, secondo la disponibilità del pescato rigorosamente locale.

Il servizio al tavolo con il *guéridon* è una coreografia di precisione e grazia, il palcoscenico su cui

va in scena un rituale che evoca tempi passati ma che qui, da **Aquamarina**, diventa attenzione per il cliente, aggiungendo una nota di magia alla cena sotto il cielo stellato di Roma.

La **carta dei vini**, curata con passione, offre un viaggio attraverso le migliori etichette italiane e internazionali. Con una predilezione per le bollicine e i bianchi, la selezione si sposa perfettamente con le proposte dello chef, esaltando i sapori del mare in ogni sorso.

Giornaliera è, invece, la **drink list**, pensata anche per l'abbinamento con i crudi di mare.



Lo chef Fabrizio Leggiero e il Restaurant Manager Martino Grassi (Foto © Malinda Sassu).

Lo chef Fabrizio Leggiero, il maestro delle cotture delicate

Con un percorso culinario che attraversa la storica insegna **Pierluigi**, i quindici anni trascorsi a **El Toulà** e alla **Crostaceria Ipanema**, lo chef **Fabrizio Leggiero** porta in **Aquamarina** tutta la sua esperienza e maestria nella cucina di mare.

Un virtuoso della cucina autentica e “leggera” come il suo nome, dove ogni piatto riflette una passione per il pescato fresco, esaltato con cura e precisione.

Storico docente nelle scuole di cucina di Roma, tra cui il **Gambero Rosso**, oggi lo chef romano continua in **Aquamarina** il suo approccio di rispetto e valorizzazione della materia prima, con

cotture leggere e rispettose.

Un'esperienza culinaria che celebra l'eleganza e la raffinatezza del mare. Una cucina italiana autentica, quella del ristorante di mare **Aquamarina** a Roma, ricca di profumi e sapori, in uno dei salotti più belli ed esclusivi di Roma, l'hotel **Umiltà 36**.

Ristorante Aquamarina

Via dell'Umiltà, 36 – Roma

umilta36.com

Data di creazione

26/07/2024

Autore

malinda-sassu