



## 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](http://umilta36.com)

**Data di creazione**

26/07/2024

**Autore**

malinda-sassu