



Da'Mare: l'essenza del Mediterraneo nella cucina di Davide Cianetti a Roma

La nuova insegna dello chef di Numa al Circo porta autenticità ed estro in Via Sicilia, a due passi da Via Veneto, in un ambiente ispirato alle atmosfere coloniali

Un'avventura che segue quella di **Numa al Circo**, questa volta per omaggiare il mare e le sue prelibatezze, in una cucina che diventa arte e innovazione.

È un porto sicuro per gli amanti del pesce il ristorante **Da'Mare**, il nuovo progetto dello chef **Davide Cianetti**: un'autentica esperienza mediterranea e un'oasi di freschezza marina che apre le proprie porte in un'oasi di eleganza informale, nel prestigioso quartiere **Ludovisi**.

Il risultato di una lunga riflessione dello chef romano sul futuro della sua ristorazione e sulla necessità di offrire un'**esperienza culinaria autentica**, per contribuire a quella che è una vera e propria rinascita della vicina **Via Veneto**.

La cucina di Davide Cianetti tra emozione, semplicità ed esaltazione dei sapori

Lo chef capitolino abbraccia una filosofia culinaria incentrata sulla celebrazione dei sapori autentici del mare. La sua cucina si basa, infatti, sulla semplicità, utilizzando pochi ingredienti per esaltare le peculiarità e la potenza dell'essenza marina.

La freschezza e la straordinaria qualità del pesce, che trionfa freschissimo nel “*fish market*” a vista del cliente, sono le assolute protagoniste dei suoi piatti, mentre la tecnica è solo uno strumento per garantirne il rispetto.

*«La mia cucina oggi gioca per sottrazione, esaltando la freschezza e la qualità del pesce con tecniche semplici e rispettose – racconta lo chef **Davide Cianetti** – Amo la cura dell'estetica del piatto e i giochi cromatici ma tutto deve ruotare intorno all'esaltazione dei sapori autentici e schietti, che non giocano a ingannare o distrarre il commensale»*

La filosofia del ristorante è chiara: una visione culinaria matura e consapevole, che esalta la semplicità e la purezza della materia prima, con piatti iconici che celebrano i sapori autentici del mare.



Tartare e carpacci di crudo del Ristorante Da'Mare di Davide Cianetti (Foto © Malinda)

Sassu).

Le raffinate creazioni di pesce dagli antipasti ai primi piatti

Un approccio che si riflette nei piatti offerti dallo chef nel suo locale in Via Sicilia, dai classici della cucina di mare alle creazioni più innovative. Il menu di **Da'Mare** è un inno alla tradizione culinaria mediterranea, rivisitata con eleganza e modernità, cotture delicate e grandi crudi.

Ne sono l'esempio l'ampia offerta dei carpacci come il *Capasanta sashimi con edamame, chutney di mango e spicy maio*, impreziosita da una delicata spugna di basilico e olio al finocchietto.

Semplici ma importanti nel sapore delicato le *Tartare*, tra tutte, quelle di *ricciola con crema di melanzane* e la *tartare di tonno alla puttanesca*.

La carta di **Da'Mare** porta in tavola i grandi classici della cucina di mare nei primi piatti, dai tagliolini fatti in casa ai paccheri: un'esplosione di sapori raffinati, dove la carne dolce e succulenta dell'astice e della cicala del Mediterraneo, ad esempio, sono esaltati da condimenti leggeri e aromatici. Un gusto delicato e unico, arricchito da note fresche e fragranti che celebrano la tradizione culinaria marina.



La Catalana di gamberi è tra i piatti simbolo di Davide Cianetti (Foto © Malinda Sassu).

Al Ristorante Da'Mare, il trionfo della Catalana

Tra i piatti simbolo di **chef Cianetti** troviamo la **Catalana**, degustata nella combinazione di *gambero cotto a vapore con pomodoro datterino e cipolla di Tropea, basilico spezzato a mano e patate di Avezzano*.

Anche qui, un grande classico studiato per esaltare i sapori autentici del mare, senza artifici o contaminazioni: pura espressione del Mediterraneo dall'apparente semplicità ma che cela una sapiente scelta della materia prima.

Autentico capolavoro di semplicità e freschezza, il piatto esalta la qualità degli ingredienti in un'armonia perfetta. In questa versione, il gambero cotto al vapore è il protagonista indiscusso, esaltato nel suo sapore naturale nella combinazione di pomodorino, cipolla e basilico: un equilibrio di dolcezza, acidità e freschezza che incanta il palato, rendendo questo piatto un must per gli amanti della cucina di mare.

In carta anche le versioni di *Catalana all'astice blu, aragosta e cicala del Mediterraneo*.

Le eccellenze stagionali nei secondi piatti

Tra i secondi regna il **pescato di stagione**, proposta nell'assaggio da una succulenta *Coda di rospo con provola affumicata e melanzana in tre cotture e tartufo nero*: un piatto che combina tecnica e innovazione, rendendo omaggio ai prodotti di eccellenza del territorio. Un pesce dalla carne soda e delicata, perfettamente abbinata alla piacevole nota di affumicatura elegante e persistente.

Le melanzane, invece, preparate in tre diverse cotture, offrono una varietà di texture e sapori che si intrecciano armoniosamente: la fritta per la croccantezza, quella arrostita per un gusto più intenso e quella in purea per una cremosità avvolgente. A completare il piatto, il **tartufo nero** che dona un tocco di sofisticata aromaticità, elevando ulteriormente la complessità dei sapori.

Delizie di fine pasto: la selezione di dessert raffinati e creativi

La proposta dei dessert di **Da'Mare** è un viaggio nei sapori dolci ed esclusivi, capaci di sorprendere e deliziare i palati più esigenti. Il *Dessert al limone, con cuore di limoncello e menta, crumble di pinoli e gel al limoncello*, è un'esplosione di freschezza e leggerezza. Il *Magnumisù*, reinterpretazione del classico tiramisù con cioccolato fondente, crema al mascarpone, savoiardo e caramello, è accompagnato da una salsa al cioccolato bianco e crunch al caffè, per un perfetto equilibrio tra dolcezza e intensità.

Il *Gioco al cioccolato*, un flan freddo al cioccolato fondente con ganache di cioccolato bianco, spugna di cioccolato, salsa al dulce de leche e sale maldon, conquista con la sua ricchezza e complessità di sapori. Infine, la *Ricotta e visciole*, celebra la tradizione con un tocco di eleganza e artigianalità, proposta nella versione tartelletta con marmellata di visciole homemade, crema di ricotta e visciole sciroppate. Una *signature pastry* completata dal **Copacabana**, il drink dessert al caffè rivisitazione dell'Espresso Martini



Il bellissimo e imponente Oyster Bar del ristorante romano (Foto © Malinda Sassu).

Chi è Davide Cianetti, da Numa al Circo al Da'Mare

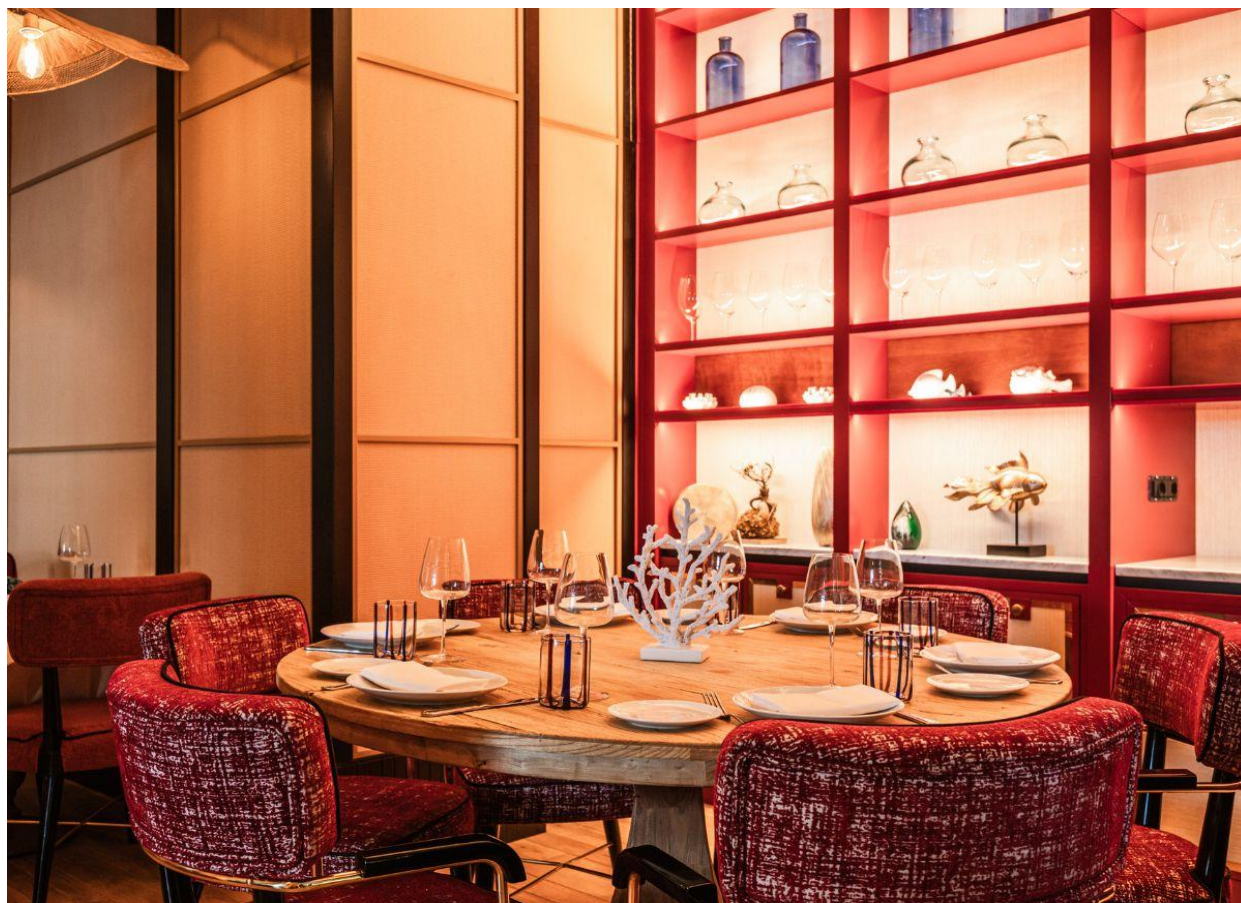
Davide Cianetti, figura di spicco nella scena gastronomica romana da oltre vent'anni, segna con il ristorante **Da'Mare** a Roma una nuova tappa della sua carriera culinaria.

Già proprietario del rinomato [Numa al Circo](#), aperto durante la pandemia, si distingue ora per un approccio maturo e consapevole alla cucina, riflessivo delle sue varie esperienze e dell'imprenditorialità che ha saputo interpretare le tendenze del settore.

«Sono entrato in cucina da ragazzo – racconta lo chef capitolino – Avevo solo quindici anni quando ho iniziato al Convivio dei fratelli Troiani, poi Iolanda, Pierluigi, il

Bolognese, un bagaglio di esperienze varie sia per tipologia di cucina che per clientela»

Se **Numa al Circo** è l'esperienza di cucina informale e divertente, celebrando le eccellenze italiane e le tradizioni romane per un pubblico variegato, con **Da'Mare** si apre invece un nuovo capitolo: un'oasi di eleganza informale a due passi da via Veneto, progettata per soddisfare una clientela diversificata, in un'atmosfera che si adatta alle esigenze dei clienti nel corso della giornata.



Le eleganti sale del Da'Mare a Roma (Foto © Ufficio Stampa).

Atmosfere mediterranee e servizio personalizzato

L'ambiente di **Da'Mare** riflette la solarità e il calore del Mediterraneo nei suoi quarantacinque coperti all'interno e i venti nel dehors. Il giovane direttore **Andrea Cicconi** guida l'elegante accoglienza, offrendo un servizio sensibile in grado di leggere l'ospite e cucirgli addosso l'atmosfera più adatta, nell'ambiente progettato dall'architetto **Roberto Antonbenedetto** e ispirato alle atmosfere coloniali.

In un alternarsi di bianco ed ecru, infatti, i dettagli materici richiamano il mare mentre il *fish market*, cuore pulsante del locale, mette in mostra la freschezza del pescato, permettendo ai clienti di scegliere direttamente il pesce da degustare.

Un luogo di eleganza informale dove troneggia l'**Oyster Bar**, sovrastato dall'imponente

lampadario a forma di creatura marina, con le sue cinque sedute al bancone e una selezione di cocktail del bartender di talento **Silvestro Mignacca**, pensati anche per accompagnare ostriche e tapas nel luminoso e accogliente dehors.

Ristorante Da'Mare

Via Sicilia 47 – Roma

Tel. +39 06 5574 012

www.damareroma.it**Data di creazione**

18/06/2024

Autore

malinda-sassu