



Epifania a Roma: 8 ristoranti dove trascorrere la festa più amata nella Capitale

Una calza ricca di indirizzi interessanti per mangiare bene durante l'ultima delle festività natalizie, tra piatti della tradizione e cucina d'autore

La **Festa dell'Epifania** è una ricca di tradizioni in molte parti d'Italia ma particolarmente sentita a **Roma**. Sono tante le leggende che ruotano intorno alla figura della Befana nella Capitale, una lunga tradizione che parte dall'Ottocento e arriva ai nostri giorni con mercatini e calze ricche di carbone e dolciumi.

Le famose bancarelle di **Piazza Navona**, gli **spettacoli dei burattini** e le inquietanti vecchiette che girano nei mercatini sparsi in tutta la città, offrono un'occasione unica per immergersi nella cultura popolare della Città Eterna.

8 ristoranti dove mangiare a Roma per l'Epifania

Negli ultimi giorni di festa perché non concedersi un pranzo o una cena nei ristoranti più belli di Roma? Alla dieta, come tutti i buoni propositi, ci penseremo dal 7 gennaio.

Hotel Hassler Roma: lo storico cinque stelle a Trinità dei Monti

Simbolo indiscusso di eleganza e raffinatezza, l'**Hotel Hassler** è il luogo ideale per chi ricerca un **pranzo gustoso ma leggero** in un'atmosfera confortevole e ricca di charme.

Al piano terra, il **Salone Eva** accoglie i propri ospiti tra sontuosi velluti, poltrone, stucchi e decorazioni sfarzose: i piatti realizzati dall'**Executive Chef Marcello Romano** sono di pregio assoluto. Tra questi, la *Crema di patate e funghi con camembert e crostini al rosmarino* e il *Filetto di salmone arrostito, glassato agli agrumi con indivia e spinaci*.

Il tocco di dolcezza sarà poi riservato alla delicata mano di **Martina Emili**, abile e talentuosa pastry chef autrice dello straordinario dessert "*Foliage*" con pralinato alle nocciole e mandarino.



Lo chef Marcello Romano e la pastry chef Martina Emili (Foto © Ufficio stampa)

Dove: Hotel Hassler Roma – Piazza della Trinità dei Monti, 6 – Roma |
www.hotelhasslerroma.com

Flora Restaurant: l'Epifania a Roma tra le vie della Dolce Vita

L'eleganza di **Via Veneto** fa da cornice alle sale eleganti ed esclusive del **Flora Restaurant**. Qui, i piatti di pesce dello **chef Massimo Piccolo** comprendono, tra gli altri, l'imperdibile *Polpo rostito su crema di cavolfiore, lime e pomodori confit*, come antipasto; per primo, invece, si potrà optare per i *Paccheri allo scorfano serviti con tarallo napoletano sbriciolato e pesto agli agrumi*, perfetto e divertente bilanciamento di sapori, grazie al gioco di texture dei taralli. La dolce conclusione, il trionfo della *Delizia al limone Sorrentina*, un tuffo nei profumi e nei sapori del mare della Costiera.



Paccheri allo scorfano con tarallo napoletano sbriciolato e pesto agli agrumi (Foto © Ufficio stampa)

Dove: Flora Restaurant – Via Vittorio Veneto, 191 – Roma | www.florarestaurant.it

Ristorante Il Marchese, la tradizione a tavola in Via di Ripetta

Per il pranzo dell'Epifania, l'occasione è ghiotta per una proposta da trascorrere nelle incantevoli sale de **Il Marchese** in via di Ripetta.

Per l'occasione, lo **chef Daniele Roppo** propone piatti special come il *Crostone bufala affumicata e puntarelle alla romana*, le *Fettuccine con ragù di anatra al coltello*, *fichi secchi*, *crumble rosmarino arancia e sale maldon e crunch di pecorino* e il *Rollè di faraona ripieno di pomodori secchi e castagne su vellutata di zucca e polvere di liquirizia*.

In serata si potrà brindare, come sempre, con gli **originali cocktail della drink list** ideata dal bar manager **Fabrizio Valeriani**, in grado di giocare con le amarezze e le dolcezze dei più di 500 amari presenti nell'amaro bar.



Lo chef Daniele Roppo del Ristorante Il Marchese (Foto © Ufficio stampa)

Dove: Il Marchese – Via di Ripetta 162 – Roma | www.ilmarcheseroma.it

Le infinite dolcezze di Aventina: il gusto dei sapori di una volta

Tra le insegne dove mangiare a Roma per l'Epifania, un'ottima alternativa è **Aventina** dove la Befana ci attende tra dolcezze della bottega e del banco del pane, selezionati appositamente per l'occasione.

Si spazia tra i biscotti *Lunardi arancia e cioccolato*, i *tartufini di Guido Castagna alla gianduia o croccanti*, le *crostatine di visciole* del panificio, le *mandorle pralinate di Donna Francesca*, per finire con il tipico dolce delle feste della tradizione romana, il *Pangiello ricco di frutta secca* sempre del panificio **Le bontà del fornaio**. **Aventina** sarà aperta regolarmente a pranzo e cena con menù alla carta e orario continuato per la bottega.



Aventina Carne e Bottega (Foto © Ufficio stampa)

Dove: Aventina – Via della Piramide Cestia 9 – Roma | www.aventinaroma.com

Sapore di Mare: l'Epifania a tavola nella magia di Piazza Navona

Tra immense opere architettoniche e bancarelle colme di leccornie, il ristorante **Sapore di Mare** offre un'esperienza gastronomica che unisce la tradizione partenopea alla raffinatezza della cucina di pesce (ne abbiamo parlato [qui](#)).

Tra i piatti proposti, antipasti che sfoggiano la freschezza nei crudi e la grande tecnica delle

frollature come la *Mozzarella ripiena con tartare di tonno, capperi di Pantelleria, pomodoro di Sorrento, sale maldon e basilico*, ma anche primi piatti che catturano l'anima della tradizione come le *Linguine allo scoglio 3.0* e secondi che esaltano la bontà del pescato locale. Tutto preparato con maestria per portare in tavola il gusto autentico del mare in un connubio di eleganza e leggerezza.



Il ristorante Sapore di Mare (Foto © Ufficio stampa)

Dove: Sapore di mare – Via della Posta Vecchia 4 – Roma | www.saporedimareroma.com

Madeleine Rome: un angolo di Francia nel rione Prati

Le tradizioni d’Olttralpe costituiscono un modo originale per celebrare l’Epifania nel bistrot di ispirazione parigina **Medeleine**, nell’elegante quartiere Prati.

Protagonista della giornata del 6 gennaio, nel ristorante di **Giancarlo Battafarano** e **Daniele Quattrini**, è la *Galette des Rois*, la celebre “[Torta dei Re](#)”: già in voga alla corte di Carlo Magno, nonché uno dei dolci più attesi delle festività bretoni, la speciale torta viene realizzata con due strati di croccante pasta sfoglia caramellati, contenenti una gustosa crema frangipane di mandorle, profumata alla vaniglia e al limone.

Amatissima da grandi e piccoli, la **Galette des Rois** mette subito allegria in tavola grazie a la

“fève”, letteralmente “fava secca”, elemento nascosto al suo interno, che ha il potere di rendere “re della giornata” il fortunato che lo troverà nella sua fetta. Il goloso dolce si potrà ordinare da asporto, oppure a completamento di un pranzo o una cena in onore della giornata della Befana.



Gli interni del locale e la Galette des Rois (Foto © Ufficio stampa)

Dove: **Bistrot Madeleine Rome** – Via Monte Santo 64 – Roma | www.madeleinerome.com

Ristorante Gusta: un viaggio unico tra odori e sapori

Convivialità è la parola d'ordine di tutte le feste che la Befana si porta via, ma anche della filosofia del ristorante romano **Gusta**, spazio contemporaneo che invita i commensali a condividere portate dalle suggestioni differenti.

Nella cucina a vista, lo chef **Edoardo Conti** mette a punto le pietanze che compongono un menu orizzontale, libero da gerarchie, suddiviso per categorie: fritti, bakery, hot, crudi, dolci.

Chi trascorrerà l'Epifania a Roma, a pranzo o a cena potrà assaporare autentiche bontà come *l'Hummus friggirelli e limone*, il *Lobster roll* o il *Pastrami*, ma anche i croccanti fritti tra cui l'immane Supplì della tradizione romana o lo *Spaghetto burro e alici*, passando per *l'Abanico alla brace* e *l'Insalata di seppie e sedano*. Si chiude con la golosa *Granita di mandorle, polvere di capperi e sale Maldon*, accompagnata da una calda brioche fatta in casa.



La sala di Gusta e l'Abanico alla brace (Foto © Ufficio stampa)

Dove: Ristorante Gusta – Piazza Carlo Magno 13 – Roma | www.ristorantegusta.it

Ristorante Moma: cucina creativa tra via Veneto e Piazza Barberini

Un ultimo dono prezioso è senza dubbio una romantica cena al ristorante **Moma**. Cura per i dettagli, atmosfera elegante ma allo stesso tempo giovane e dinamica, una carta vini intrigante e di ricerca sono il corollario di una serata all'insegna della cucina accogliente e sofisticata dello chef **Andrea Pasqualucci**.

La straordinaria carta del Moma presenta una carrellata di creazioni in cui l'alternanza cromatica degli elementi, l'estetica dei particolari e la tecnica culinaria sono gli strumenti al servizio del sapore e della cura per l'ospite che rendono questa esperienza unica. Tra le tante tentazioni, l'avvolgenza delle *ostriche con composta di scalogno e salsa allo champagne*, o l'intensità dei

sapori della terra dei *Rigatoni alla rapa rossa, erborinato, aglio nero e pimpinella*.

Immane nota dolce di questa particolare calza della Befana sono i *Raviolini di zucca, castagne all'Armagnac, caramello salato e gelato al cioccolato*, che chiudono queste festività con un dolce abbraccio di sapori invernali.



Andrea Pasqualucci e Ostriche con composta di scalogno e salsa allo champagne
(Foto © Ufficio stampa)

Dove: Moma – Via di San Basilio 42/43, Roma | www.ristorantemoma.it

Data di creazione

04/01/2024

Autore

malinda-sassu