



Masa Rooftop a Roma: sapori mediorientali e cocktail fusion sulla terrazza del The Major Hotel

Lo chef Danilo Mancini firma un viaggio gastronomico tra mezè contemporanei e suggestioni d'Oriente. Un'esperienza multisensoriale sospesa tra l'eleganza dell'hotellerie e l'anima cosmopolita della Capitale

Roma è da sempre mosaico di culture, lingue e sapori. Dalle spezie trasportate lungo le rotte dell'Impero ai mercati odierni di **Piazza Vittorio**, la Città Eterna non ha mai smesso di dialogare con l'altrove.

In questo scenario multietnico, denso di contaminazioni e stratificazioni, nel 2023, la terrazza gioiello del **The Major Hotel** ha trovato una sua collocazione naturale trasformandosi in uno dei ristoranti con vista più interessanti della capitale: **Masa Rooftop**.

La posizione strategica, a un passo dalla stazione Termini e al confine tra il **Rione Monti** e il quartiere multietnico dell'**Esquilino**, riflette perfettamente la filosofia di fusione e incontro della sua cucina.

Un luogo che sfida le categorie: né semplicemente ristorante, né l'ennesimo locale d'hotel. **Masa Rooftop** è in realtà un crocevia di esperienze, sospeso tra l'arte dell'ospitalità romana e le

suggerimenti mediorientali.

Dal Masa Rooftop a Roma uno sguardo privilegiato

Salendo sulla terrazza del **The Major Hotel** lo scenario si trasforma completamente: si lascia il vivace melting pot della città per la vista mozzafiato sulla **Basilica di Santa Maria Maggiore**, così vicina da sembrare quasi a portata di mano.

A dare corpo a questa visione è anche lo spazio stesso, che accoglie con un design curato in ogni dettaglio, tra ceramiche decorate a mano e geometrie mediorientali. Persino l'illuminazione soffusa amplifica un'intimità accogliente, senza mai rubare la scena alla protagonista indiscussa: la vista spettacolare sui **tetti di Roma**.



Lo chef romano Danilo Mancini, classe 1990, guida la cucina di Masa Rooftop (Foto © Malinda Sassu).

Racconti di gusto nella cucina dello chef

Danilo Mancini

Creatore dell'identità culinaria di **Masa Rooftop** è lo chef **Danilo Mancini**, che ha saputo trasformare una passione giovanile in una visione matura e consapevole. Il suo percorso professionale racconta di una crescita costante, attraversando cucine importanti come quelle di **Caffè Propaganda** e di **Angelo Troiani**, maturando una solida formazione tecnica e un rispetto profondo per la materia prima.

Scegliere di misurarsi con l'universo gastronomico del **Medio Oriente** è stata per il cuoco romano una sfida ambiziosa, assimilando codici e linguaggi di quella tradizione per poi rielaborarli con una sintassi personale e consapevole. È in questo equilibrio, tra studio e intuito, che si misura la forza della sua proposta.

Nella sua cucina non c'è ostentazione ma uno stile fatto di scomposizione e ricostruzione, di rigore e creatività, con una particolare attenzione alle salse, cifra distintiva maturata nel tempo. La sua è una cucina in costante divenire, capace di emozionare con precisione e pulizia del gusto.

Due menu degustazione e proposte à la carte

Mancini firma un menu che attraversa il Mediterraneo con passo sicuro, reinterpretandone i codici attraverso spezie, fermentazioni e contrasti calibrati. Emerge così un racconto gastronomico in cui culture, ingredienti e visioni si incontrano in ogni piatto.

Il nome "**Masa**", che in ebraico significa "*viaggio di scoperta*", racchiude perfettamente l'essenza di questo ristorante romano. Qui, ogni piatto è un invito a esplorare nuovi orizzonti gustativi, una fusione audace di tradizioni della cucina mediterranea, intrecciate alla complessità dei sapori mediorientali.

Con i suoi menù degustazione **Mediorientale** e **Mediterranean**, oltre alle proposte à la carte, questo locale rappresenta una delle proposte più interessanti e coraggiose del panorama gastronomico capitolino contemporaneo.



Salmistrata, il mezè con sgombro marinato, babaganoush di banana e ravanelli fermentati (Foto ©Malinda Sassu).

Un viaggio culinario attraverso i “mezè”

L'esperienza al **Masa Rooftop** si apre nel segno della condivisione, secondo la consuetudine mediorientale: una sequenza di **mezè** serviti simultaneamente, che introducono al pasto con eleganza e varietà.

Fra questi, il *Masalalfel*, virtuosa rilettura del classico *Falafel*, sorprende per la complessità aromatica delle 36 spezie dosate con rigore, a cui si uniscono la dolcezza della cipolla candita e la freschezza netta della zuccina marinata.

L'*Hummasa* – una vellutata di ceci arricchita da spuma di acqua faba e cipolla estratta – si accompagna a una pita fragrante fatta in casa, per un boccone cremoso, pieno, avvolgente.

Più audace la *Salmistrata*, dove lo sgombro marinato trova un equilibrio sorprendente con il *babaganoush* di banana e una salsa di ravanelli fermentati: un gioco di consistenze e sapori che racconta la mano contemporanea dello chef e la sua voglia di sperimentare.



Shawarma Masa, il kebab di pollo e vitello servito con pita (Foto © Malinda Sassu).

Geometrie di gusto tra Mediterraneo e creatività

Tra i primi piatti, i *Bottoni ripieni di scarola e uvetta*, con ajoli ai pinoli e salsa agrodolce, dimostrano la maestria dello chef nel maneggiare l'umami e la dolcezza. Tra i secondi piatti, invece, merita una menzione speciale *La Melanzana*, una reinterpretazione tra parmigiana e melanzana in carrozza, con cuore di bufala e panure al sesamo, servita su un gazpacho speziato: è comfort food con velleità da piatto d'autore, e funziona.

Chiude idealmente il percorso salato, il *Shawarma Masa*: kebab mediterraneo con pollo e vitello speziato, salsa yogurt al coriandolo, cipolla marinata e pita. Un piatto iconico che unisce radici popolari e costruzione gastronomica contemporanea.

In carta, anche i dessert seguono la linea della reinterpretazione. Il *Baklava*, rivisitato con pasta kataifi croccante, miele misurato, frutta secca, kefir e un gel agrumato, è un dolce brillante e aromatico. Più avvolgente la *Sfera*, mousse al tiramisù con cuore di caffè e anice, e crumble di cacao salato: un finale goloso e ben costruito, che gioca su consistenze e contrasti con precisione.



Ristorante e cocktail bar a pranzo e cena, Masa Rooftop è amato da un pubblico cosmopolita (Foto © Malinda Sassu).

Il cocktail bar di Masa Rooftop a Roma

L'esperienza culinaria a **Masa Rooftop** si estende ben oltre il cibo, sotto la guida del direttore operativo **Davide Giuffrida** e del restaurant manager **Daniele Ferraiuolo**, che curano accoglienza e servizio trasformando ogni dettaglio in un gesto autentico e coerente con l'identità del luogo.

Un universo dei sapori che si estende anche al cocktail bar, tutt'altro che accessorio. La carta dei drink è costruita su fermentazioni, spezie e rimandi orientali, con una visione precisa che non cede alle mode. Protagonisti ricorrenti sono infatti [kefir](#) e **kombucha**, fermentati naturali che definiscono la cifra stilistica dei cocktail, pensati per accompagnare e completare il percorso gastronomico con una voce propria.

Tra visioni mediorientali e suggestioni mediterranee, **Masa Rooftop** a Roma parla così a un pubblico curioso, giovane e cosmopolita, attento tanto alla qualità del cibo quanto al contesto in cui lo vive.

Non è un ristorante da visita frettolosa, ma un luogo pensato per chi cerca un'esperienza

completa: visiva, sensoriale, culturale. Ideale per chi ama esplorare nuove contaminazioni gastronomiche senza rinunciare al comfort dell'ospitalità e a una regia attenta dei dettagli.

MASA ROOFTOP

Via di S. Maria Maggiore, 143 – Roma

www.masarooftop.it

Data di creazione

01/08/2025

Autore

malinda-sassu