

Apri la terrazza dell'Hotel D.O.M A Pasqua due menu in stile "pic-nic"

La terrazza dell'hotel D.O.M di Roma sarà inaugurata il 20 aprile, in occasione di Pasqua, con due menu "pic-nic". Gli ospiti riceveranno un cestino di Pasqua con alcune prelibatezze della tradizione pasquale italiana



Domenica 20 aprile, in occasione della Pasqua, lo chef Massimiliano "Max" Mariola inaugurerà la scenografica terrazza dell'Hotel D.O.M offrendo ai suoi ospiti due menu speciali in stile "pic-nic". Avvolta da grandi vasi di erbe aromatiche, limoni e buganville, la D.O.M Terrace è protetta dai tetti e i campanili del Rione Regola di Roma da un lato e si apre, dall'altro, verso il Tevere offrendo un'insolita e spettacolare vista sulle "Stabula Augusti", di recente ritrovamento, il Lungotevere e la verde collina del Gianicolo, in un'atmosfera che ricorda quella tipica di una dimora romana privata.

Per i giorni di Pasqua e Pasquetta lo chef, volto noto del Gambero Rosso Channel e da gennaio alla guida della cucina del D.O.M Restaurant, ha ideato un "pic-nic" menu da degustare proprio sulla splendida terrazza dell'hotel. All'arrivo, gli ospiti riceveranno un cestino di Pasqua contenente alcune invitanti prelibatezze tipiche della tradizione pasquale italiana quali il Casatiello, la Torta al formaggio, la Corallina, le Uova sode il Capocollo e le Uova di cioccolato con sorpresa.

Per il giorno di Pasqua come primo piatto saranno servite inoltre le Lasagne ripiene di vignarola e ricotta mentre come secondo piatto sarà proposta la Coscia di agnello con carciofi alla romana e giudia, chiudendo con la dolcezza della pastiera. Il lunedì di Pasquetta, invece, il primo piatto sarà a base di Cannelloni gratinati ripieni di arrosto di vitello e verdure, e come secondo sarà servita, invece, la Polpa di agnello su cicoria di campo crostone di pane e pecorino e si concluderà la degustazione con una squisita Pastiera.



colazione alla cena. I due menu di Pasqua e Pasquetta sono proposti a 50 euro, bevande escluse.

Max Mariola, d'origini laziali, è tra i migliori interpreti della ristorazione italiana, grazie alla sua capacità di saper realizzare in ogni piatto un perfetto equilibrio tra i sapori e di saper offrire proposte semplici e di facile comprensione. Nel suo percorso professionale presso il canale televisivo del Gambero Rosso, ha avuto l'opportunità di conoscere i segreti delle diverse cucine regionali italiane affiancando grandi chef tra cui Fulvio Pierangelini, suo maestro, con cui ha collaborato per l'organizzazione di numerosi eventi e cerimonie private. La D.O.M. Terrace rimarrà aperta dal 22 aprile fino alla fine dell'estate dalla prima