

ELLE a tavola

♥ *Echi sacri nel nuovo D.O.M. a Roma*

Alla corte di chef Max Mariola



1/7

È tra gli indirizzi più nuovi della capitale, in un palazzo nobiliare del Seicento ed ex convento nel cuore della Roma aristocratica e papalina, dietro la chiesa di Santa Lucia del Gonfalone, ma vanta atmosfere cosmopolite e contemporanee da grande metropoli. Si chiama **D.O.M. Restaurant** (tel. 06 6832144) ed è all'interno dell'omonimo nuovo boutique hotel, del cui restauro globale si è occupato il giovane architetto e collezionista d'arte Antonio Girardi, anche tra i soci fondatori.

Nel ristorante, curato dal talentuoso chef **Max Mariola**, tra i volti più noti di Gambero Rosso Channel, con piatti che spaziano dalla tradizione romana rivisitata (deliziosi l'uovo a 65° con salsa di Parmigiano sulla vellutata di asparagi e il rigatone con amatriciana di baccalà) ai grandi classici, si mangia tra tele preziose, come i tre "Ladies and Gentlemen" di **Andy Warhol**, boiserie in legno nero, poltrone in velluto rasato color tortora, cuscini in tessuto **Chanel** e una libreria con camino che conferisce un'atmosfera più intima. Un classico, per aperitivo e dopocena, fare una tappa al **D.O.M Bar** per uno dei signature cocktail di Michele Gandolfo, come il "D.O.M. Champagne", con la stessa atmosfera scura e discreta, a metà tra uno speakeasy e un boudoir che piacerebbe agli estimatori dello stile **Philippe Stark**. In attesa di salire sulla grande terrazza per un drink open-air, che verrà allestita a breve, come a breve sarà il lancio del Dom (nomen omen) Pérignon Privé, con una notevole selezione di champagne vintage abbinati a degustazioni di caviale e foie gras. Parigi? New York? No, Roma.