

FESTIVITÀ | **I LUOGHI DEL GUSTO**

Le migliori idee per festeggiare S. Valentino a Roma

01/2025



Si avvicina la festa degli innamorati, l'occasione perfetta per concedersi una cenetta a Roma a lume di candela e magari poi riposare in un accogliente hotel

Con la sua vastissima **offerta** sia di ristorazione che di ricettività alberghiera, non mancano certo a Roma le proposte studiate ad hoc per scoprire o riscoprire la magia del San Valentino per tutti i gusti e tutte le tasche.

Per rendere speciale la ricorrenza niente di meglio che abbinare menu e pacchetti esclusivi di hotel e ristoranti al fascino di Roma, con la sua storia, le cupole e i monumenti, i colli sinuosi, i magici vicoli e gli affascinanti scorci dall'atmosfera romantica.

Ecco una selezione delle migliori proposte.

Hotel Hassler – Salone Eva

Se il rosso è, tradizionalmente, il colore dell'amore, Salone Eva dell'Hotel Hassler racchiude in sé la vera essenza della festa degli innamorati. Frutto di una recente ristrutturazione finalizzata a conservare l'allure raffinata ma con un tocco di contemporaneità, tra pareti e stoffe color porpora, specchi e statue antiche, in questo salotto di gusto situato sulla sommità della

scalinata di Trinità dei Monti è possibile scoprire o riscoprire la magia del San Valentino fin dall'ora dell'aperitivo.

Dal 14 al 16 febbraio, infatti, sarà disponibile una formula studiata ad hoc per le coppie composta da due cocktail e un'alzatina di canapè dedicati. Anche nel bicchiere a farla da padrone sarà il color rosso. L'head barman Alessio Giovannesi ha infatti ideato il drink Cupido a base di gin, vermouth, Campari infuso nelle fragole e bitter aromatizzato alla vaniglia. Un tripudio di dolcezze e acidità che farà innamorare tutti i sensi. La cena del 14 febbraio, con menu à la carte, sarà poi animata da musica dal vivo che avvolgerà gli ospiti con suadenti e romantiche note.

Per chi deciderà poi di soggiornare in hotel, in tutte le camere saranno previste amenities dedicate all'amore accompagnate da una bottiglia di pregiato Champagne per tutto il week end.

Salone Eva - Hotel Hassler - Piazza della Trinità dei Monti 6, Roma - www.hotelhasslerroma.com

Rome Marriott Grand Hotel Flora

Al Rome Marriott Grand Hotel Flora la festa degli innamorati è l'occasione per vivere una vacanza senza andare in vacanza. L'hotel propone infatti una soluzione perfetta per chi vuole restare - o deve - restare in città ma desidera comunque festeggiare con la propria metà in modo speciale e soprattutto in quella che troppo spesso, nel trambusto del quotidiano, si dimentica essere una delle città più magiche, affascinanti e anche romantiche, del mondo.

Rimanendo a Roma a San Valentino si potrà scegliere così il pacchetto esclusivo del Rome Marriott Grand Hotel Flora che prevede al suo interno solo per il 14 febbraio: soggiorno in una camera deluxe (con il miglior upgrade possibile) per due con amenity di benvenuto romantica, la Cena degli innamorati al Flora Restaurant e l'indomani la colazione per due al 7° piano dell'hotel con la vista che abbraccia tutta la città per un risveglio indimenticabile sui tetti di Roma (390 euro tutto).

La cena degli innamorati, che è possibile acquistare anche scorporata dal pacchetto per i clienti esterni all'hotel, è stata elaborata dallo chef Massimo Piccolo e prevede un menu degustazione di pesce esclusivo e disponibile solo per la sera di San Valentino.

Si parte dall'antipasto con una Tartare di tonno con crema di avocado e gel al frutto della passione, si prosegue con il Risotto al limone con caprino e polvere di pomodoro essiccato e gli Amalfitani con astice e agrumi della penisola sorrentina. Per secondo invece Cornucopia di branzino con spuma di zucca marinata al mirin ed amaretti e a concludere Mousse al cioccolato fondente con lampone e coulis ai frutti rossi.

Per info e prenotazioni: fboffice@grandhotelflora.net maitre@grandhotelflora.net 06 489929 / 06 48992720

Mirabelle - Hotel Splendide Royal

Magiche atmosfere, panoramiche mozzafiato, pianoforte in sottofondo e la cucina dello chef Stefano Marzetti costruiscono un San Valentino che diviene indimenticabile. Se il Mirabelle, ristorante panoramico al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, è un luogo naturalmente romantico, con l'eleganza dei suoi arredi, la cortesia del servizio e la grande bellezza di Roma a fargli da cornice, questa serata veste di incanto anche la sala della Crystal Lounge, con i suoi giochi di specchi e panoramiche su Villa Borghese.

Due, infatti, sono i menu studiati dallo chef Marzetti che tra sapori dalle note afrodisiache, consistenze morbide e avvolgenti ed eleganti accostamenti cromatici tragheterà gli ospiti in un

viaggio culinario intimo e raffinato.

Mirabelle

Al Mirabelle il viaggio inizia con armonioso accostamento tra note saline e iodate e sfumature terrose e dolciastre nell' Ostrica e topinambur, spugna al the verde e infuso di frutti rossi. Prosegue poi con il Rocher di carciofi alla menta in un'esplosione di contrastanti consistenze che lascia il passo a una portata tutta mediterranea, il Polpo abbrustolito alla cacciatore, purea di melanzane e polenta alla curcuma.

Avvolgente, piccante e afrodisiaco come si addice alla serata è la Vellutata di fagiolina d'Arsoli con astice e gnocco di cicoria alla 'nduja, mentre rari e preziosi gli ingredienti del Black Cod con purea di zucca, pak choi alla brace e salsa di spugnole e tartufo nero pregiato. Chiude il menu il That's amore, un cuore che racchiude una mousse di cioccolato fondente e zenzero con inserto al frutto della passione e crumble di amaretti, dolce creazione del pastry chef Sebastian Delandre. (290 euro bevande escluse).

Crystal Lounge

Qui la serata prende il via con le inebrianti bollicine del prosecco S. Fermo Bellenda che introduce al menu articolato su giocosi contrasti tra consistenze morbide e crunchy e sapori freschi e intensi come quelle dei Gamberi rossi croccanti ai cereali guacamole e salsa BBQ allo zenzero.

Colorato, avvolgente e cremoso il Risotto di rapa rossa, fonduta di robiola, tartufo nero pregiato e nocciole tostate porta in tavola le sfumature della terra per poi lasciare il passo all'abbraccio del mare con la Spigola d'amo con guazzetto di vongole veraci, topinambur e carciofi alla menta.

La chiusura del percorso è affidata al Coccole e passione, una dacquoise al cocco con cremoso al frutto della passione, rocher al cocco e cioccolato bianco. La cena sarà accompagnata da una bottiglia di vino selezionata dal sommelier. (250 euro a persona aperitivo e bottiglia di vino inclusi)

Mirabelle e Crystal Lounge – Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma – 06 4216 8838 – info@mirabelle.it – www.mirabelle.it.

Adèle Mixology Lounge – Hotel Splendide Royal

Sospesi nel cielo, come morbidamente seduti su una nuvola ad ammirare il romantico profilo della capitale tra cupole e monumenti, Adèle accoglie gli innamorati per una indimenticabile serata di San Valentino. Come un colpo di fulmine uno Shot di benvenuto apre la serata. Luci soffuse, cocktail d'autore e musica dal vivo accendono la seduzione sotto la discreta e attenta regia del direttore Gianmarco Panico.

L'intrigante drink list ideata dal bartender Giovanni Faedda propone per la serata il Cuore Matto, un cocktail fresco e agrumato dalle persistenti note di frutti rossi, che accompagnerà i bites e le tapas dello chef Stefano Marzetti: morbidamente seducente il Foie Gras con Frutti di Bosco Caramellati e Pan Brioche al Pistacchio, sfizioso il Gambero Croccante ai cereali con Stracciatella di Burrata e N'duja.

E ancora, avvolgente il Cappuccino di Baccala con Patate e Tartufo Nero, golosa la Bouillabaisse con Gnocchi di Seppia, Cubi di Tonno e Chips di Radici, una vera tentazione il Coccole e Passione. Chiudono la carrellata di tapas dei golosi Petit fours (60 euro a persona) Hotel Splendide Royal – 8th Floor, Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma- 06 4216 8887 www.robertonaldicollection.com/it/ristorante-mirabelle/terrazza-bar-roma

Moma

Ai piedi di Via Veneto, nella cornice intima e accogliente del ristorante stellato Moma, dove arte, design e cucina si fondono all'insegna della contemporaneità, per la serata di San Valentino lo chef Andrea Pasqualucci ha ideato un percorso raffinato e goloso.

Come in una storia d'amore, gioco, passione, rispetto e armonici contrasti sono gli elementi della degustazione che si apre con uno stuzzicante Pain Perdù, tonno, rucola e pecorino. Prosegue poi il Merluzzo affumicato, tuorlo, lime e trifoglio, un piatto dal sapore sapido e fresco perfettamente bilanciato da un sapiente gioco di spezie che dona grande aromaticità alla delicata carne del merluzzo.

Divertente la rivisitazione di un classico della cucina, Pennette alla vodka Beluga e bottarga di merluzzo, in cui gli ingredienti tradizionali, lavorati con tecnica e fantasia e impreziositi dalla bottarga homemade, danno vita a un sapore tutto nuovo. Avvolgente e seducente lo Spaghettino foie gras e lamponi esprime la perfetta armonia dei contrasti in un connubio tra grassezza e acidità.

La profondità e la complessità dell'amore sono narrate nella Quaglia, cavolo rosso e arance Sanguinelle. Qui la delicatezza della carne prende corpo attraverso la morbida aromaticità del cavolo e la sferzata fresca e lievemente amarognola delle arance. Chiude il menu un'irrinunciabile tentazione, Lamponi, cioccolato e nocciole (€ 190 bevande escluse: pairing con un calice di Champagne e 4 calici di vino € 80).

Moma, via di San Basilio 42, Roma. Tel: 06 42011798. Info@ristorantemoma.it. www.ristorantemoma.it.

Nomina Cucina Ludica

Raffinato ma dall'approccio spensierato e giocoso sarà il San Valentino di Nomina Cucina Ludica, il nuovissimo salotto del gusto di Largo Angelicum capitanato dall'estroso chef Andrea Fusco. Varcare la soglia di questo prestigioso indirizzo nel cuore di Roma significa essere predisposti a un'esperienza in grado di sorprendere attraverso un approccio alla cucina che attraverso tecniche moderne vuole tornare alle origini e ai sapori ancestrali, all'autenticità delle materie prime, all'essenza.

Non sarà da meno il menu in programma per il 14 febbraio che si aprirà con un antipasto a base di Carciofi, tagliatelle di seppia e zabaione all'erba cipollina e Asparagi con scampi crudi e crema di pistacchi. Spazio poi al Tortello con gamberoni e brodo di anice stellato e alle Capesante in tempura al nero di seppia con salsa al cocco e zafferano. Dulcis in fundo, un'afrodisiaca Mousse al cioccolato e peperoncino con tartufo nero, melograno e crema di avocado (95 euro a persona).

Nomina Cucina Ludica – Largo Angelicum 1 Roma – www.nominaristorante.it

Il Marchese

A Roma la festa degli innamorati è l'occasione giusta per una cena o un brindisi con la propria dolce metà, amore, amica, affetto profondo al quale si è legati. Non solo amore romantico quindi ma anche Amore come sentimento profondo che ci lega agli altri e che va onorato se lo si vuole, come si vuole ma sicuramente festeggiando.

È questa l'idea, per esempio, della bevanda Sodaamore creata da Luca Argentero – e cinque amici – che nasce come monito per "diffondere un po' di amore", da qui, da questa soda parte anche l'idea del drink creato del bar manager de Il Marchese Roma e Milano Fabrizio Valeriani per le feste e lasciato come special anche per San Valentino: l'Amore Fizz, drink fresco con note agrumate e succo di yuzu e tè verde syrup.

A Il Marchese però l'occasione per celebrare l'amore non si ferma al cocktail bar, anche la cucina dello chef Daniele Roppo con i suoi iconici padellini di primi romani, oltre alle altre proposte della carta, sono la sintesi perfetta di cibo e amore. Per la serata del 14 febbraio lo chef ha pensato di proporre anche un dessert special, una versione a tema della sua cheesecake e frutti rossi con biscotti Gentilini tipo Vittorio al limone, che qui impreziosisce con scaglie di cioccolato fondente e gel di fragole e peperoncino habanero.

Il Marchese – Via di Ripetta 162, Roma – www.ilmarcheseroma.it

Belloverde

Romantico, bucolico e decisamente dolce sarà il San Valentino da Belloverde, il bistrot dall'accoglienza familiare e dai sapori genuini situato all'interno di uno storico vivaio del quartiere Vigne Nuove. Piante rigogliose, luci soffuse e un'atmosfera calda data dalla presenza di incantevoli tavoli in legno faranno da cornice alla serata del 14 febbraio che, con un menu alla carta dove poter assaporare tutto il gusto di una cucina fatta con amore. T

ra i piatti, da provare la Tartare di manzo al coltello con pinoli e cipolle in carpione, le Caramelle di pasta all'uovo home made ripiene di parmigiano con battuto di gamberi rosa o il Risotto al castelmagno con riduzione di Barbera. Spazio poi alla Guancia di manzo brasata al San Giovese e, per gli amanti del pesce, al Polpo rosticcato alla 'nduja dalla piccantezza afrodisiaca.

E tra i dessert, l'amore prenderà la forma di una Red Velvet, con il suo avvolgente frosting al formaggio dal gusto piacevolmente acidulo, o quella di una golosa Mousse al pistacchio, dolce e salata. Per concludere la serata, infine, un drink realizzato dagli abili barman da sorseggiare sugli sgabelli dell'elegante bancone bar o comodamente seduti sui divanetti con uno sguardo rivolto alle bellezze di un vivaio vissuto nelle ore serali.

Belloverde – via delle Vigne Nuove 250, Roma – www.belloverde.it

Hosteria del Mercato

L'insegna dall'iconica corte rinascimentale, al civico 46 di Via Bocca di Leone, è ideale per chi cerca un'atmosfera rilassata, ma raffinata: un locale in pieno Tridente dalla cucina italiana, diretta e golosa, dove trovare un romantico rifugio dal chiacchiericcio frenetico delle strade del centro storico. Tra le luci soffuse delle lampade e un ambiente "tres parisienne", la sera del 14 febbraio, le coppie delizieranno i sensi con un menu degustazione di nove portate, che è un inno all'amore e alla sensualità, scaldato dalle note eleganti del sax live.

Si inizia con un benvenuto di amuse bouche con un calice di bolle e si prosegue con gli antipasti: Tartare di salmone e avocado, erba cipollina, uova di lompo, panna acida, crema di balsamico e olio dop della Sabina, Tempura di calamari e gamberi fritti in farina di riso con lime, jalapeño e paprika e Millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala, confit di datterini, basilico e parmigiano reggiano.

Tra i primi piatti, una romanissima Cacio e pepe di tonnarelli impreziosita da un battuto di gamberi rossi di Mazara e lime e un goloso Raviolo primavera con burrata fatti in casa, mantecato con pomodori a filetti, basilico, spinacino, olio dop della Sabina, parmigiano reggiano e ricotta stagionata. Il secondo è una Tataki di tonno in crosta di sesamo e senape con spinacino fresco, datterini salsa tamari allo zenzero, scalogno e miele accompagnata da un'Insalatina di bosco con valeriana, lamponi, mirtili, mandorle, nocciole e glassa di aceto balsamico di Modena.

Il laboratorio di pasticceria interno al ristorante sfornerà, per concludere in dolcezza, una degustazione di mignon. Menu 100 € a persona (inclusi una bottiglia di Sanct Valentin di San

Articoli recenti



01 Menù primaverile e nuova cantina per il ristorante Zest a Sorrento

04/2025



02 Castel d'Ario (MN), è Festa del riso alla pilota – 8-25 maggio

04/2025



03 Sagra del Gorgonzola a Cavallermaggiore (CN) – 23 aprile – 4 maggio

04/2025



04 Canterano è "Cioccolato in Quota" 25-27 aprile

04/2025



05 Colomba salata con salumi: la novità pasquale del 2025

04/2025

Ads

<p>scatola originale Rolex Oyster Perpetual</p> <p>200 €</p>

Ads

--	--

Michele Appiano, acqua e caffè)

Hosteria del Mercato – Via Bocca di Leone 46, Roma – www.hosteriadelmercato.it

Marita

Si sa che il vero amore è quello che nutriamo per la pizza! Sicuramente lo è per Roberta Esposito, 3 spicchi Gambero Rosso, che, per la festa degli innamorati, ha deciso di proporre le nostre amatissime tonde in versione “hot”.

Così il supplì si trasforma in un vero e proprio afrodisiaco e viene presentato in una variante farcita di barbabietola e caprino e la signature Margherita Bruciata – con Datterino giallo, rosso e pomodoro verde di Sarno abbrustoliti con timo, rosmarino e basilico, salsa di scarpariello affumicata, fiordilatte di Agerola, perlage di basilico e olio Ravece – viene impreziosita dalla nota intrigante della paprika dolce.

A completare il menù la Corbari – con mozzarella DOP, pomodoro di Corbara, ricotta, alici di Cetara, sfere di passion fruit, fiore di capperi e pepe weber al limone – e con la Chocolate Cheese Passion, a base di fiordilatte, gorgonzola dolce di Novara, pera croccante e cioccolato 70%. Chiude il menù Un dolce non è, una sensuale montanara frita e poi passata al forno, con stracciatella, gocce di cioccolato, nocciole tostate e coulis di lamponi e frutti di bosco. Menu 35€ (+ 20€ con pairing in aggiunta)

Marita – via Flaminia 515, Roma – www.maritapizza.it

Daham Health&Beauty Spa di Palazzo Dama

Se è vero che un diamante è prezioso, ora lo è ancor di più regalarsi del tempo da trascorrere insieme. E, se percepiamo che proprio il tempo non sia mai abbastanza, concederselo per staccare la spina e condividere un'esperienza con la persona amata, sarà sicuramente il regalo più apprezzato.

La Daham Health&Beauty Spa dell'hotel Palazzo Dama, nel cuore della Capitale e del suo intricato di strade vibranti e chiassose, è l'indirizzo ideale per una fuga cittadina. In questo regno del benessere olistico, si potrà ritrovare l'equilibrio tra spirito e corpo con l'accesso in uso esclusivo all'intero percorso acqua per un'ora e trenta e rafforzare armonia e complicità con un romantico massaggio rilassante di coppia, abbandonandosi ad un momento intimo e suggestivo.

L'esperienza diventa ancora più coinvolgente se conclusa con una cena a lume di candela presso il ristorante Pacifico, che per l'occasione ha ideato un menù degustazione.

Massaggio di coppia (60/80/Min.) 250 € / 300 €

Massaggio di coppia (con aperitivo) 90 Min. 350 €

Percorsi di coppia (spa privata 90 min. e massaggio 50 min. con aperitivo) 500 €

Daham Health&Beauty Spa – Lungotevere Arnaldo da Brescia 2, Roma – www.palazzodama.com

Ugo Dell'Arciprete

Hotel Roma

San Valentino

Fibbie ROLEX vintage anni '70

1 €

[Articolo successivo →](#)

**Fontinami 2025: la Fontina DOP
conquista l'alta ristorazione**