

LO CHEF GAETANO COSTA È UN BUSINESSMAN DI SUCCESSO:

il suo spirito imprenditoriale l'ha portato a diventare il manager di se stesso e a costruire un brand. Crea prodotti, scrive libri, studia nuove tendenze. Da una biblioteca in red si sviluppa il suo sapere...

Red Library è la nuova sfida di **Gaetano Costa, chef creativo e ambizioso, campano di origini e romano di adozione** - premio personalità europea dell'anno nel 2004 per la sua concezione artistica di alta cucina, che firma da pochi mesi la ristorazione dell'**Aleph**, centralissimo hotel di lusso dell'importante catena **Boscolo Hotels**.

Dopo l'Hotel Parco dei Principi, il Majestic di via Veneto e la Food Gallery di via Sicilia, quest'ultima di sua proprietà, la nuova location è un raffinatissimo salotto di casa, simile a un esclusivo club londinese caldo, intimo e accogliente con appena venticinque coperti e aperto alla clientela esterna.

Ma Red Library è molto di più di un ristorante in cui recarsi per mangiare. È una biblioteca per incontrare, per esibire, per fare affari, dove creare idee e trovare una cucina professionale impegnata a realizzare eventi e una linea di prodotti gastronomici artigianali griffati. E per fare questo lo chef ha costruito il **brand Gaetano Costa** e affidato a **Zowart**, nota agenzia creativa, la realizzazione della sua campagna pubblicitaria e la cura dei social network.

All'Aleph Gaetano Costa importa i suoi punti di forza primo fra tutti **l'attenzione al cliente, che lo pongono un livello più su di altri ristoranti** della stessa gamma; l'offerta di una ristorazione concepita più come servizio e con una cucina a ciclo continuo in grado di garantire stabilità e affidabilità; la realizzazione di una cucina di lusso per tutti i palati e le tasche fatta di piatti semplici che inducano alla riconoscibilità di ogni ingrediente. In tre parole semplice, italiana e moderna.

La cantina annovera **250 etichette** di vini blasonati ma anche prodotti di nicchia, scovati presso piccoli produttori italiani ed esteri.

Aperto a pranzo e a cena, tutti i giorni, c'è un **menu degustazione di 8 portate** a 100 euro, ma all'interno di questo ognuno può creare il proprio percorso, anche limitandosi a 4 piatti, al costo di 65 euro. Non è in menu la cucina romana, ma a richiesta si fa, anche nella versione più tradizionale, perché gli standard qualitativi alti e la soddisfazione del cliente qui devono sempre essere al primo posto.

L'esperienza all'Aleph è unica. Gaetano Costa sfrutta al massimo le aree comuni dell'hotel creando per ciascun momento della giornata un servizio esclusivo che risponda alle molteplici esigenze di una clientela variegata.



Lounge Bar dell'Angelo:

Elegantissimo ed esclusivo cocktail & wine-bar di design situato nella lobby dell'hotel è caratterizzato da toni del rosso e nero, tra richiami scarlatti e tappezzeria zebra. Il bancone è un'installazione luminosa dove il barman tiene all'interno di un caveau preziosi ingredienti per ottimi cocktail accompagnati da piatti elaborati dallo chef. Punto di ritrovo romano per un originale aperitivo, con musica lounge di sottofondo, è disponibile tutti i giorni dalle 12 alle 24 anche per la clientela esterna. Costo 15.00 euro per drink accompagnato da un assiette di cinque differenti tapas gourmet.

**Sin:**

La sala Sin è un'estensione del ristorante di punta dedicata al breakfast e agli eventi speciali come mostre d'arte, cerimonie, banchetti, feste, ecc. Al mattino ci si può recare per iniziare la giornata con un ricco buffet dolce e salato che va dal salmone affumicato ai formaggi, dalle uova a croissant fatti in casa. Aperto anche alla clientela esterna, tutti i giorni dalle 7 alle 11, costa 30 euro e include anche la scelta dalla carta breakfast di un piatto caldo (uova, pancake ecc). L'offerta risponde all'emergente tendenza di fare riunioni di lavoro al breakfast anziché durante il più impegnativo lunch, anche se light.

La sera, location ideale per degustazioni di gruppo e per celebrare un evento speciale.

**Terrazza Settimo Cielo:**

Nella bella stagione il Roof Garden Seven Heaven è concepito sia per l'ora dell'aperitivo, accompagnato da una mini carta di piatti, sia per festeggiare party di compleanno, matrimoni intimi. Qui la sosta è indimenticabile: immersi in uno scenario e un'atmosfera emozionanti, con vista dall'alto sui tetti della capitale, i clienti sorseggiano un drink sotto teli bianchi arabeggianti accarezzati da brezze serali, tra palme, piantine di odori e candele.



Ufficio Stampa e Media Relation
Elisabetta Berrè
328 8994824
info@hirmondo.it