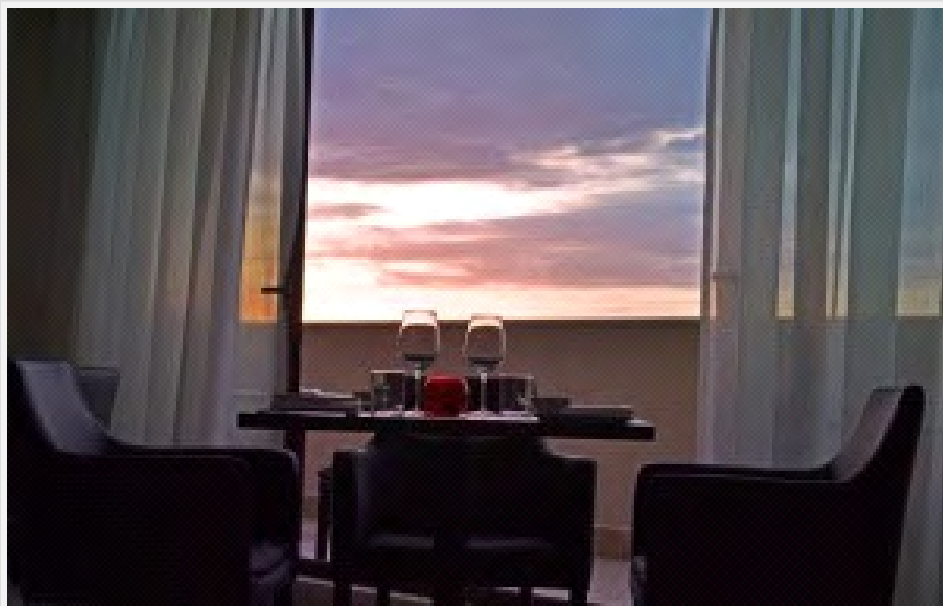
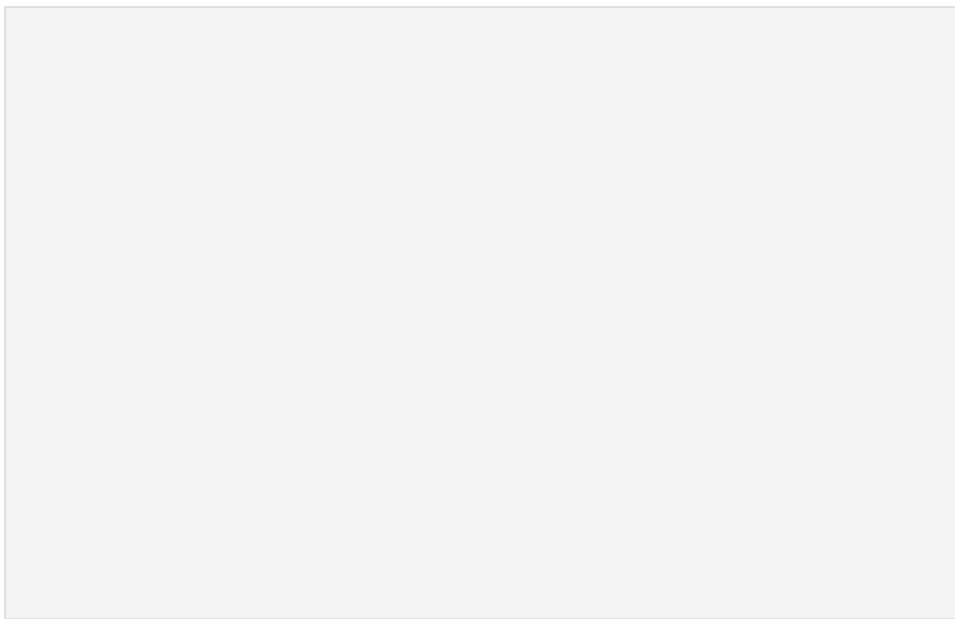


Gaetano Costa e la sua cucina mediterranea al Roof del Grand Hotel Ritz di Roma

DI ENRICO - 2 SETTEMBRE 2014



Un nuovo polo gourmet sta fiorendo nell'esclusivo quartiere Parioli di Roma, con un'offerta variegata ed esclusiva di alta cucina e ospitalità lontana dai ritmi frenetici, luoghi dove è un piacere mangiare ma anche fermarsi a bere un caffè, o un calice di bollicine, locali che senza troppo rumore mediatico richiamano

Cucina & Vini > In evidenza > Gaetano Costa e la sua cucina mediterranea al Roof del Grand Hotel Ritz di Roma

Cerca...



Sparkle Days a ottobre 2014 a Vienna!

FOOD ITALIA

SALONE DELLE
ECCELLENZE
ITALIANE

Siamo anche su Magzter!

Potete leggere la versione elettronica di **Cucina & Vini** per tablet e smartphone Android, iPhone e iPad direttamente da **Magzter**.



Sparkle 2014



E' in vendita la guida **Sparkle 2014**, con oltre 900 recensioni di bollicine italiane. Il prezzo è di 20

l'attenzione di buongustai raffinati italiani e stranieri. E' proprio in questo aristocratico quartiere romano, fuori dalle rotte turistiche più battute e piuttosto restio ai furori delle tendenze gastronomiche, che chef di talento riescono a esprimere la propria vena artistica, a raccontare e declinare l'infinito piacere del buon mangiare e del buon bere nella giusta atmosfera.

Da poco più di un mese, nuova stella di questo elegante firmamento è l'esclusivo ristorante panoramico **Le Roof**, guidato dal noto chef campano **Gaetano Costa**, al top floor del **Grand Hotel Ritz**, affacciato sulla basilica del Sacro Cuore Immacolato di Maria a Piazza Euclide, con vista su Villa Glori, a due passi dall'Auditorium Parco della Musica e non lontano dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna.

Lo storico **Grand Hotel Ritz**, fondato da **Gino Puccini** nel 1960, dopo un lungo periodo di restyling ha ritrovato in forma più fresca e contemporanea l'**eleganza** e il **glamour** che lo resero famoso negli anni Sessanta, meta prediletta di artisti, capi di stato, personalità internazionali. L'attuale patron, l'avvocato **Fausto Maria Puccini**, Console Generale Onorario della Sierra Leone, durante la recente inaugurazione ha affermato *"Credo molto nelle risorse turistiche e nella necessità di investire in questo settore, è fondamentale migliorare e aggiornare le aziende, anche e soprattutto in funzione dell'economia italiana"*

In tale ottica il Grand Hotel Ritz ha scelto di affidare la ristorazione al talentuoso e determinato **Gaetano Costa**, rinomato **chef e brand di alta cucina mediterranea** che ama conquistare con il **linguaggio dell'ospitalità**, con gusti netti, fragranti, mai affastellati; armonie moderne, artistiche, dinamiche, che emozionano e incuriosiscono, sapori che si lasciano progressivamente scoprire senza ridondanze narcisistiche – meno stelle comete in tavola a favore di piatti che si fanno riconoscere, ricordare e desiderare come la preziosa cornice che li accompagna, l'ospitalità, l'attenzione al cliente: calda e

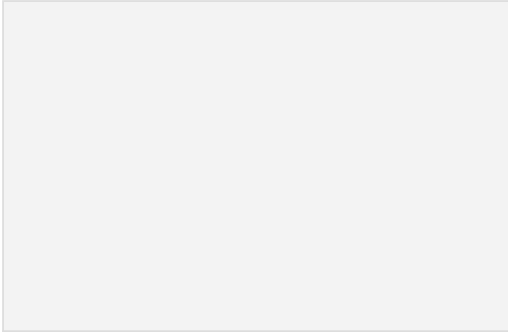
professionale. **In menu** alcuni classici dello chef e novità che variano con la stagione e con la fantasia. Il menu è allettante, difficile scegliere tante sono le suggestioni e le curiosità. Tra gli **antipasti** si può partire con polpo arrostito al finocchietto con bietoline rosse e salsa di luppolo (...appetitoso, insolito), capesante al guanciale, chutney di melanzane al cardamomo e coulis di peperoni rossi (...suntuose), battuta di manzo e mela verde, pesto di parmigiano al curry croccante di guttiau e olio di noci (...suprema), oppure l'uovo Gaetano Costa (da provare, non poteva mancare l'attuale divertissement degli chef...)

Tra i **primi piatti**, paccheri al guanciale di Amatrice, gamberi e peperoni dolci (...intensi e sapidi), o tonnellari al cacio pepe e cicoria (...memorabili), fagottelli rossi alla burrata pugliese e tartufo di stagione (...da tornarci apposta) o risotto all'arancia con scampetti marinati alle erbe e salicornia (... piatto per due).

Altrettanto avvincenti i **secondi**, dall'involto di ricciola e verdure alla soia con spinaci croccanti e limone candito, al galletto scottato al sesamo con tortino di

patate dolci al guanciale e salsa allo shiraz, al filetto di rombo scottato al timo e pepe rosa con patate agli agrumi, al fuso di pollo agli scampi con spinaci brasati e crosta di patate rosse...

Dolce **chiusura** con semifreddo alle visciole con croccantino ai pinoli, o cremoso al cioccolato con polvere di capperi e sciroppo al tabasco o



Euro ed è comprensivo delle spese di spedizione in Italia.

Lo puoi acquistare direttamente sul nostro **negozio online!**

Pubblicità



ROTALIANA
Vino · Storia · Trentino

Acquista on line i nostri prodotti per tablet!



Prodotti editoriali



Abbonati !



Acquista !

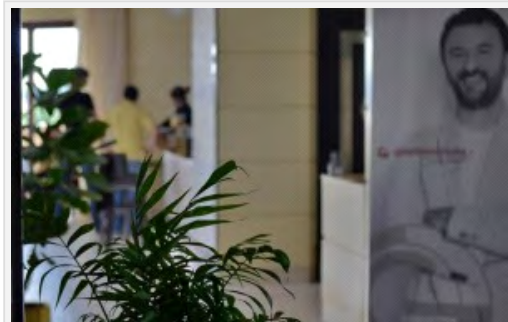
cheesecake cruda in salsa di lamponi... Buona la **carta dei vini**, in progress, concentrata perlopiù su vini italiani divisi per regione, bella selezione di bollicine, con diverse etichette estere. Oltre che alla carta si può optare per diversi menu degustazione: da 4 portate (65 euro), 6 portate (85) 8 portate (100). Per la pausa pranzo o per la colazione di lavoro c'è la formula easy lunch "Gourmet in 30 minuti": 2 piatti alla carta con calice di vino, acqua e caffè a 25 euro, (3 piatti a 35 ; 4 a 45), tutti i giorni dalle 12.30 alle 15.00.

Irresistibile alta cucina, semplice, italiana, moderna, come la definisce Gaetano Costa, manager di se stesso, uno chef che ha messo in piedi un brand e il Roof è la sua seconda creatura, da un anno infatti firma anche la ristorazione del lussuoso **Hotel Boscolo Aleph** di via San Basilio a



Roma – Si muove dall'una all'altra con disinvoltura, il suo staff è compatto ed efficiente, un'orchestra ben diretta, con **passione** e **determinazione**. Ma nei suoi progetti ci sono anche altre creature e di certo riuscirà a portare la sua cucina mediterranea in tante storie. Nato a Torre del Greco il 19 settembre 1972, ha le idee chiare, un curriculum importante, una brillante intelligenza che lancia scintille creative e una bella ironia. Tanto per dire nel 2004 ha ricevuto in Campidoglio il premio "Personalità Europea dell'Anno" nel ramo dell'arte... Come se non bastasse organizza catering e firma eventi, in più, dalla collaborazione con l'Italian Genius Academy è nata Open Kitchen: lezioni da Gaetano Costa tutto l'anno, per chi volesse cimentarsi nella cucina d'élite... Ma la cosa originale è che da Gaetano Costa il protagonista in realtà non è lo chef ma il cliente che rimane inevitabilmente "intrappolato" dalle seduzioni dello chef, accoglienza compresa....

Le Roof c/o Grand Hotel Ritz
Via Chelini, 41 – 00197 Roma
tel: +39 342 8903601
www.gaetanocosta.net

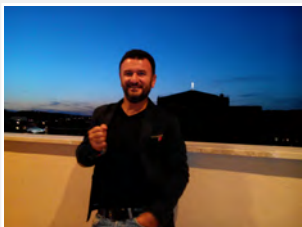


Di Rossella Gargiulo e Enrico Pozza

Gaetano Costa e la sua cucina mediterranea al Roof del Grand Hotel Ritz di Roma

Rossella Gargiulo, Enrico Pozza

Ha aperto da poco più di un mese il ristorante panoramico Le Roof, guidato dal noto chef campano Gaetano Costa, al top floor del Grand Hotel Ritz, affacciato su Piazza Euclide, con vista su Villa Glori, a due passi dall'Auditorium Parco della Musica e non lontano dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna.



Articoli collegati:

1. **I sensi nel bicchiere – Da domani a L'Olimpo Roof Restaurant dell'Hotel Bernini Bristol di Roma**


LE MANZANE®

Articoli recenti

- **Gaetano Costa e la sua cucina mediterranea al Roof del Grand Hotel Ritz di Roma**
- **Ricetta Ajo e ojo di mare – Chef Marco Martini del Ristorante Stazione di Posta (Roma)**
- **Come mangiano gli italiani in vacanza? Ecco i dati della Federazione Italiana Pubblici Esercizi**
- **Cous Cous Fest a S.Vito Lo Capo, il mondo in un piatto dal 23 al 28 settembre**
- **Villa Matilde Fiano Tenute di Altavilla**

Commenti recenti

- **Oggi a ROMA BEREROSA, vini rosati | NewsBartenders.it su Bererosa 2014**
- **« Perla del GardaPerla del Garda su Bererosa 2014**
- **Bererosa 2014 « Perla del GardaPerla del Garda su Bererosa 2014**
- **Bererosa 2014 « Perla del GardaPerla del Garda su Bererosa 2014**
- **Corvo Rosa @ Bererosa 2014 | News & Eventi | Gruppo Duca di Salaparuta su Bererosa 2014**

Degustazioni Sparkle Club recenti

- **Riserva Nobile Brut 2009 (d'Arapi) – Degustazione**
- **Brut (Marramiero) – Degustazione**
- **Riesling Brut 2009 (La Palazzola-Grilli) – Degustazione**
- **Trento Brut Rosè (Maso Martis) – Degustazione**
- **Trento Riserva Dosaggio Zero 2008 (Letrari) – Degustazione**

Le degustazioni dei visitatori



Fabio De Raffaele

"Ottimo prezzo rapporto alla qualità Buon equilibrio, sottile prevalenza dell'a ..." **Leggi i dettagli**



Francesco D'Agostino

"grandissima eleganza e bevibilità ..." **Leggi i dettagli**



Francesco D'Agostino

"A un nuovo assaggio conferma la bella valutazione di Sparkle 2014 ..." **Leggi i dettagli**

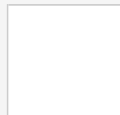
2. **I sensi in un bicchiere – I vini della Cantina Gaglio a L'Olimpo Roof Restaurant dell'Hotel Bernini Bristol di Roma**
3. **Parte l'Imaf Chef's Cup 2014 dall'Hotel Bernini Bristol di Roma**
4. **I vini dell'azienda Beni di Batasiolo, questa sera, a L'Olimpo Roof Restaurant dell'Hotel Bernini Bristol**
5. **La Cucina a Sils: tre giorni di cucina catalana a Roma**
6. **A Roma apre The Corner – Hotel, club e due ristoranti guidati da Fabio Baldassare**
7. **Simposio 2012 – 13 e 14 Ottobre a Roma presso lo Sheraton Golf Parco de' Medici Hotel & Resort**
8. **Gusto, tradizione e cultura. BellaCarne è l'innovativo palco della cucina kosher a Roma**



Francesco D'Agostino

"Aun nuovo assaggio conferma la valutazione di Sparkle 2014 ..." **Leggi i dettagli**

TAG: **brand, chef, Easy Lunch, Gaetano Costa, Grand Hotel Ritz, le Roof, parioli Roma**



About enrico

Nessun Commento

Inizia a commentare questo articolo!

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Connect with Facebook

Nome *

Email *

Sito web

2 x = otto

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `` `<blockquote ci te="">` `<code>` `<del datetime="">` `` `<i>` `<q ci te="">` `<strike>` ``

Commento all'articolo

Tag cloud

antipasti antipasti di pesce

articoli cucina & vini asolo birra

birra artigianale Birra del Borgo bollicine champagne cibo

Ciccio Sultano cucina cucina e vini

degustazione degustazioni eataly

eventi enogastronomici evento formaggio **franciacorta**

Luigi Cremona Marramiero mozzarella Niko Romito olio

pasta primi piatti **profili divini cucina & vini**

[prosecco](#) [puglia](#) [recensioni](#) [degustazioni](#) [vini](#)

[ricetta](#) [ricette](#) [roma](#) [secondi piatti](#) [sommario](#) [sparkle](#)

[sparkle 2012](#) [Sparkle Club](#) [spumante](#)

[Turan](#) [turbacci](#) [video](#) [Vinitaly](#) [vino](#)