



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 08 Settembre 2014 | aggiornato alle 10.44 | 34405 articoli in archivio

laif

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI



Cerca per codice o parole chiave

25 > 28 GENNAIO 2015

FOOD &
EQUIPMENT

COFFEE &
BEVERAGE

EXPORIVA HOTEL

LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE

06 Settembre 2014 15:20

La cucina di Gaetano Costa a "Le Roof" Uno stile unico tra sobrietà ed equilibrio

Gaetano Costa ha scelto per proporre la sua cucina a Le Roof, la terrazza del Grand Hotel Ritz di Roma; nel menu, pensato perché il cliente possa comporre scelte equilibrate e appaganti, il pesce ha un ruolo speciale

di Mariella Morosi

Gaetano Costa (nella foto) è un nome che da qualche anno definisce alcuni luoghi del gusto più esclusivi della ristorazione alberghiera romana. Dopo l'**Aleph** del Gruppo Boscolo, questo chef di origine campana e di formazione internazionale ha scelto per proporre la sua cucina a **Le Roof**, la terrazza del **Grand Hotel Ritz**, cinque stelle lusso ai Parioli. I suoi ristoranti non sono mai approdi definitivi, ma tappe di una ricerca in evoluzione basata su principi granitici come la bellezza e lo stile.



Se il bello esalta il buono e viceversa, altrettanto granitici sono i principi con cui questo chef tratta il cibo, partendo dalla giusta materia prima: semplicità, temperatura e impiego di pochi ingredienti per dare valore e luce all'elemento centrale del piatto. È una cucina su cui la



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

LOCALI

Categoria

RISTORANTI e PIZZ

Regione

CERCA



ARTICOLI RECENTI

Gusto a km zero tra le colline di Frascati al nuovo Circolo Farnetti-II Cybo

Apri la nuova lounge dell'Origami
Per un aperitivo in salsa giapponese

18^a EDIZIONE
LA SETTIMANA DELLA GRAPPA
Distillerie Aperte.*
DAL 28 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE 2014

Comitato di Commercio
Francia
Elyseum
Mediterranean
Mediterranean



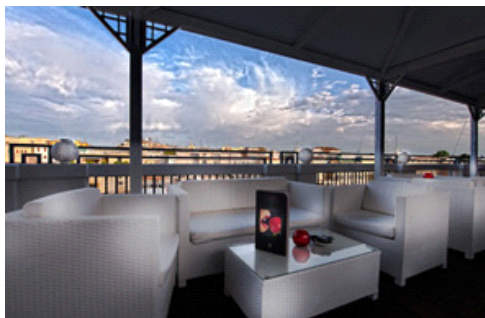
Partecipa alla grande
raccolta punti Debic.

CONSULTA LE
PROMOZIONI
MENSILI
SUL NOSTRO
SITO

ROS
forniture alberghiere di qualità

memoria gioca un ruolo importante e che respinge virtuosismi fine a sé stessi: nessuna velleità di stupire, con accostamenti sobri, mai estremi.

«Rispettare un ingrediente - dice - significa farlo arrivare puro nella forma, nel gusto e nel colore». Il menu non è sterminato ma pensato perché il cliente possa comporre scelte equilibrate e appaganti, a parte naturalmente i consigli dello chef. Il pesce ha un ruolo speciale, con ingredienti ricchi e poveri che creano sorprendenti armonie di sapore. Da provare tra gli antipasti il Polpo arrostito al finocchietto con bietoline e spuma al luppolo, o le Cappesante al guanciale, con chutney di melanzane al cardamomo e coulis di peperoni rossi.



Nei piatti di Luigi Pomata
Sardegna fra tradizione e fantasia

Il Moera, ristorante immerso nel verde
Cucina regionale tipica e prodotti sani

Panzerà Milano, oasi gourmet in stazio
L'ideale per chi arriva o per chi parte...

Al ristorante Elsa splende la stella
della cucina creativa di Paolo Sari

Tra i primi meritano un assaggio il Risotto all'arancia con scampetti marinati alle erbe e salicornia, i Cavatelli acqua e farina con ragù di agnello e lampascioni e, tra i secondi, l'Involto di Ricciola e verdure alla soia con spinaci croccanti e limone candito e il Galletto scottato al sesamo con tortino di patate dolci al guanciale e salsa di Shiraz.



Sempre presenti i "Classici dello chef" tra cui l'Uovo di Gaetano Costa, il Croccante d'astice al battuto di melanzane, basilico e salsa di corallo, il Manzo confit con cous cous ai piccoli ortaggi stagionali, il Fuso di pollo agli scampi con spinaci brasati e crosta di patate rosse.

Fornitissima la cantina di etichette italiane e internazionali e servizio impeccabile. Più che interessanti i

prezzi che prevedono anche un menu degustazione sui 45-50 euro.

"Le Roof Gaetano Costa" - Grand Hotel Ritz

via Chelini 41 - 00197 Roma

Tel 342 8903601

www.gaetanocosta.net

lerooft@gatlanocosta.net

GAETANO COSTA

LE ROOF

GRAND HOTEL RITZ

ROMA

MENU

Tweet

COMMENTI

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	Italia <input type="checkbox"/>
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
E-mail *	<input type="text"/>	Categoria *	<input type="text"/>

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.