

## DA GAETANO COSTA IL SAN VALENTINO HA UN DOPPIO SAPORE:

Cena per una sola coppia nel centro benessere e SPA (dell'Hotel Aleph a Roma),  
Cena al ristorante Red Library, per innamorarsi e vincere un premio favoloso

ROMA – Dallo **chef Gaetano Costa** la notte più romantica dell'anno ha un gusto seducente e raffinato. **Un invito solo per due persone per la cena del 14 febbraio con dress code speciale: un morbido accappatoio**, dopo essersi concessi un pomeriggio di puro relax all'interno del **centro benessere e SPA dell'Hotel di lusso Aleph**, della catena Boscolo Hotels (<http://aleph-roma.boscolohotels.com/spa-e-benessere/>). A partire dalle ore 21 la fortunata **coppia potrà accomodarsi a un tavolo a bordo piscina e lasciarsi viziare da un cameriere con guanti bianchi** che servirà loro un **menu di pesce a base di 6 portate** e brindare al proprio amore in assoluta privacy e relax. La proposta è offerta a **900 euro, incluse le bevande**, per due persone e comprende **due ingressi al centro (sauna, bagno turco, sala fitness e due piscine) un massaggio di coppia e la cena**. E non solo. In parallelo al Ristorante Red Library, situato in una sala intima accanto alla lobby dell'hotel, **Gaetano Costa** servirà una serata altrettanto indimenticabile: tra tutti i commensali **verrà estratto un premio favoloso, due ingressi gratuiti al centro** (sauna, bagno turco, sala fitness e due piscine) da utilizzare quando si desidera.

E poi **atmosfera romantica e a lume di candela** per cominciare, **musica di sottofondo dal vivo** per accompagnare dolcemente la serata, e ovviamente un **menu squisito** e accattivante, ideato appositamente dallo chef. A colorare il tutto un servizio al cliente **che pone Gaetano Costa su un livello più alto di altri ristoranti** della stessa gamma.

### Menu San Valentino

---

- Code di gamberi croccanti con marmellata di prugne secche
  - Carpaccio cotto di spigola con tagliatelle di verdure al vapore di ginepro e senape
  - Saccottini ripieni di cipolla di Tropea e ricotta infornata, salsa al timo
  - Stinco di manzo caramellato con patata al latte
  - Predessert
  - Sfera di cioccolato fondente
- 

Il prezzo? **75 euro a persona, escluse le bevande**, per una cena all'insegna del sentimento e festeggiata in una delle cornici più incantevoli e magiche della capitale.



---

Ufficio Stampa e Media Relation  
Elisabetta Berrè  
328 8994824  
[info@hirmondo.it](mailto:info@hirmondo.it)