

**L'Evento**

Valeria Arnaldi

Le Roof al Ritz restyling e Mediterraneo in cucina

Il grand hotel s'è rifatto il look. Con chef Costa

Stile mediterraneo - di lusso - con sorprese, per il restyling del Grand hotel Ritz, appena rinnovato e riaperto al pubblico. A firmare linea e filosofia di cucina nel ristorante Le Roof è Gaetano Costa, chef anche dell'hotel Aleph. «L'idea spiega - è quella di conquistare anche il palato dei romani che sono abituati a frequentare la zona solo per lavoro, uscendo dallo stereotipo dell'hotel come spazio per i turisti». Una linea aperta che si conferma tale sin dai fornelli. «Voglio dare agli executive chef la possibilità di esprimersi liberamente per diversificare e ampliare ulteriormente l'offerta, ovviamente nel rispetto della mia linea». Una linea chiara, fatta di genuinità, attenta selezione di materie prime di qualità, semplicità delle cotture e creatività. Su tutto, l'ispirazione: «Il Mediterra-

neo sarà raccontato e declinato nei suoi sapori e nelle differenti visioni, mantenendo comunque il punto di fermo di alcuni miei piatti divenuti classici, come il pollo agli scampi o i paccheri con zafferano e cannolicchi». L'offerta spazia, secondo orari e prezzi, dall'aperitivo fino alla cena per conquistare tutti i palati con sapori rigorosamente italiani, che non dimenticano però l'internazionalità del contesto. Nel rinnovato Ritz (design elegante tra tradizione e innovazione) anche l'american bar Dei Cesari, per un tè o un aperitivo da sorseggiare ascoltando musica dal vivo e il centro wellness Olimpia by Musa, con piscina, bagno turco, sauna, doccia emozionale, trattamenti personalizzati e zona fitness. Disponibili servizi di personal shopper e butler.

riproduzione riservata ©

**Le Roof
Ritz
grand
hotel****Via Chelini 41
06802291**
lo chef è
Gaetano Costa
(foto)**Costo
da 25 euro**
sempre
aperto