

ARTE IN TAVOLA

a cura del
direttore

GAETANO COSTA

Il suo ristorante elegante
e raffinato

Quando l'architettura e la cucina sono
sinonimo di ricercatezza e unicità



Gaetano Costa chef executive per otto anni all'Hotel Majestic a Roma e al servizio di importanti business man ha sempre fatto dell'eleganza uno stile che lo rappresentasse soprattutto nella ristorazione.

Ha fine maggio del 2009 ha creato al centro della Capitale un ristorante galleria dove i piatti sono le sue opere pittoriche; questo riflette il suo amore per l'arte per eleganza e per la trasparenza propria anche della sua personalità.

All'interno vi è un'architettura minimalista e le pareti sono in stucco veneziano, Valerio Casali l'architetto del ristorante ha rispecchiato le idee di Gaetano creando su due piani davvero uno spazio museo con 54 posti all'interno dove predomina il bianco e le luminosità e 8 nelle sala inferiore più raccolta intime e adatta anche per incontri e dibattiti.

Il menù è un omaggio anche alla tradizione italiana, che unisce l'eleganza alla semplicità, la qualità alla raffinatezza.

Vi sono 306 etichette di vini tutte italiane con qualche bollicina francese, che sottolineano la tradizione italiana e la sposano con il decoro che è proprio di Gaetano.

Le sue opere alias i suoi piatti spaziano da una tartara di melanzane al basilico con capesante dorate al par-

54^{EC}



**Gaetano Costa Restaurant
& Afternoon Tea**

Via Sicilia 45, 00187 Roma

Telefono-Fax

+39 06 42016822

E-mail

gaetanocostarestaurant@email.it

www.gaetanocostarestaurant.com

migiano, al couscous con la ricciola un omaggio vero alla sua terra essendo suo padre di Lampedusa e alla cultura araba in generale. Gaetano Costa uno chef che avendo avuto esperienze importanti in Italia e all'estero, elabora sia piatti semplici come un crudo di scampi con insalata di radicchio, rughetta e funghi e piatti più ricchi di estro e fantasia come la millefoglie di riso allo zafferano e semi di papavero, mousse ai frutti della passione e insalata di fragola.

I gelati e sorbetti come i dolci della pasticceria, pane e pasta sono tutti fatti in casa e si possono gustare in ogni momento della giornata perché Gaetano Costa aspetta ogni ospite sia per offrire un semplice tè, sia per un elegante aperitivo, sia per una raffinata cena.

Vi sono anche pranzi d'affari che comprendono un piatto unico più dessert, calice di vino, acqua e dolce a dei prezzi standard; durante il giorno il locale cambia i suoi colori e le sue proposte ma il rapporto e l'affezione del cliente rimane lo stesso ovvero farlo sentire davvero a casa, con l'unica differenza che si tratta della casa-galleria di Gaetano Costa.

56^{EC}57^{EC}