

Boscolo: il gusto del "lusso"



Tutto Okay ne ha per tutti i gusti, anche per chi ha voglia di concedersi un momento nel "gusto" del lusso. Per Pasqua, domenica 20 aprile alle ore 12,30, ci si può concedere un piccolo vizio e approfittare del goloso menu studiato apposta per l'occasione da Gaetano Costa, l'eclettico chef campano che firma la ristorazione dell'Hotel Boscolo Aleph di Roma. E non solo. Tutti i clienti che prenoteranno per Pasqua o pasquetta riceveranno un delizioso omaggio: una colomba pasquale artigianale il cui packaging riporta il logo del suo brand. Questa l'invitante proposta:

Menu di Pasqua

- appetizer di benvenuto
- tartelletta ai carciofi e mentuccia con salsa di bottarga
- insalata di parmigiano reggiano e asparagi al vapore
- salse di zabajone salato e aceto balsamico
- zuppetta di piselli, cipolla di Tropea candita e spuma di provolone piccante al pepe nero
- raviolotti ripieni di speck tirolese, uova di quaglia, salsa al tartufo nero di Norcia
- carré di agnello al sale grigio, salsa di acciughe e puntarelle brasate
- pre-dessert
- millefoglie di cioccolato e lamponi con gelato ai millefiori
- caffè e petit fours

Ogni portata potrà essere accompagnata attingendo da una ricchissima cantina, che vanta circa 250 referenze, con vini da tutta Italia e dal mondo. Il tutto a 85 euro a persona, escluse le bevande, un favorevole rapporto qualità/prezzo se si considera il livello dell'offerta, l'elegante cornice, e il servizio impeccabile di alta professionalità degno di un cinque stelle lusso.

Gaetano Costa Restaurant Via di S. Basilio, 15 - Roma Presso Hotel Boscolo Aleph

Aperto tutti i giorni dalle ore 12.30 alle ore 23.00 Tel. +39 339 801 8034

Chiara Serafino

