

Max Mariola e Andrea De Bellis firmano il menu del D.O.M

Facebook Tweet Email ShareThis

GIOVEDÌ 23 GENNAIO 2014 17:23



Aperto a dicembre 2013 nella centralissima Via Giulia, il nuovo hotel 5 stelle di Roma punta sulla ristorazione di qualità. Sarà **Massimiliano Mariola**, celebre volto del Gambero Rosso Channel, l'executive chef del ristorante del **D.O.M.**. Accanto a lui la sous chef Micol Mariani, mentre la pasticceria sarà curata da **Andrea De Bellis**, uno dei migliori artigiani di capitale.

Mariola proporrà, con spirito contemporaneo, piatti della tradizione regionale italiana e classici della ristorazione d'hotel, con una grande attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime, molte delle quali provenienti da produttori locali.

La struttura del menu rompe il classico schema "antipasti, primi, secondi, dessert" per offrire piuttosto percorsi da personalizzare in base ai desideri e all'appetito del momento. I piatti sono così raggruppati in 5 categorie che li rappresentano per caratteristiche di prodotto e appartenenza culturale: *Bites, Hotel Classic, Vegetariani, Terra&Acqua e Comfort&Tradition*. Ogni giorno, inoltre, lo chef proporrà un piatto tipico del repertorio romano.

Ultima (ma non per importanza) nota sull'ambiente: il ristorante del D.O.M Hotel ha l'atmosfera di un club, elegante ma confortevole, con divani in velluto rasato, sedute anni Sessanta color tortora, scenografici chandelier, grandi specchi e tre preziosi "Ladies and Gentlemen" di **Andy Warhol** esposti all'entrata. Sul camino in fondo alla sala troneggia un grande trofeo di caccia a testa di cervo, emblema dell'antico rione Regola in cui sorge l'albergo.

D.O.M RESTAURANT

Colazione dalle 07:00 alle 10:30

Pranzo dalle 12:30 alle 15:00

Cena dalle 19:30 alle 00:30

[Crediti | Immagini: D.O.M Hotel]

<http://www.viadeigourmet.it/2014/max-mariola-e-andrea-de-bellis-firmano-il-menu-del-dom.html>

1.jpg