

Lastampa.it - 30 gennaio 2014-

ABBONAMENTI | ARCHIVIO | MUSEO | PIÙ VISTI | SOCIAL | METEO | TUTTOAFFARI | LAVORO | LEGALI | NECROLOGIE | SERVIZI | 

LA STAMPA CUCINA

TORINO - CUNEO - AOSTA - ASTI - NOVARA - VCÒ - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e SANREMO

VOCI DI: MILANO - ROMA

ATTUALITÀ | OPINIONI | ECONOMIA | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | COSTUME | MOTORI | DONNA | CUCINA | SALUTE | VIAGGI | FOTO | VIDEO

HOME | NOTIZIE | DOVE | MAPPE | RICETTE | PROTAGONISTI | REPORTAGE

NEWS

ATTUALITÀ

Consiglia

1

Tweet

0

G+

0

indoona



+

ATTUALITÀ

30/01/2014 - D.O.M RISTORANTE - MASSIMILIANO MARIOLA

Il D.O.M. Hotel di Roma apre le porte a Max Mariola

Lo chef conduttore di Gambero Rosso Channel ai fornelli del nuovo cinque stelle di Via Giulia

ARIANNA CURCIO

ROMA

Dal piccolo schermo alla cucina a cinque stelle. **Massimiliano Mariola**, volto noto di Gambero Rosso Channel è il nuovo executive chef del **D.O.M. Hotel** di Roma, in via Giulia.

La tendenza di portare l'alta cucina nei grandi hotel cittadini è in crescita, e in special modo per i locali che assomigliano a club in cui l'incontro, l'arte e la cultura trovano sempre il giusto

connubio con la tavola. Lo chef - avezzo alla gestione dei fornelli alberghieri come quelli della catena Boscolo Hotel - punta a **prodotti del territorio laziale** ma anche a classici internazionali d'hotel, interpretati con modernità e freschezza. Piatti con **pochi ingredienti**, rigorosamente di stagione, e molte verdure.



Ristorante D.O.M.

DOMHOTELROMA.COM

TI CONSIGLIAMO:



+ La cucina del mondo nelle mani di una chef

I menu del D.O.M sono personalizzabili: Bites, Hotel Classic, Vegetarian, Terra&Acqua e Comfort &Tradition. Tra le proposte in carta l'**uovo a 65°**, gli **spaghettoni con cime di rapa e mollica croccante**, la **guancia di manzo con purè di mela e sedano rapa** e un signature **Tiramisù**: i

dessert sono realizzati da **Andrea De Bellis**, uno dei migliori maestri pasticceri della Capitale, autore anche del famoso **Assoluto di nocciole e cioccolato**. Nei prossimi mesi sarà inaugurata anche la **Dom Pérignon Privé**, con una notevole selezione di **Champagne vintage** della maison e un menù costruito ad hoc per i migliori abbinamenti con le bollicine francesi.

La cucina di "Max" Mariola si assapora in un ambiente in cui spiccano le tre serigrafie originali "Ladies and Gentlemen" di Andy Warhol tra sedute anni Sessanta, velluti e candelabri di richiamo veneziano.



Concorso



Invia le tue foto



Rispondi a quattro semplici domande su San Valentino, potrai vincere un weekend sulla Riviera Romagnola!



Gioca con Lodigrana
Scopri i vincitori

Ultimi Articoli

+ Tutti gli articoli



+ Una cena da innamorati
Innamorati affrettatevi; è tempo di prenotare una cena rom ...



+ Largo al sapore di mare.
Italiani popolo di carnivori. È proprio il caso di dirlo ...



+ Il potere della moka
Quando si pensa la profumo di caffè che si diffonde al mat ...

Da non perdere, per gli amanti del bere miscelato, una sosta aperitivo o after dinner al bar dove Michele Garofaco (Capo Barman) e Marco Fabbiano sanno proporre **inediti cocktail** che spaziano dai fiori di sambuco e cetriolo all'Apple Crumble, un'ampia gamma Champagne Cocktails, e anche drink Italian Retrò, dal Negroni al Milano-Torino.

Ventiquattro camere e suite, tutte affacciate su via Giulia, ricca di antiquari e negozi di arte contemporanea, il D.O.M. in primavera aprirà anche la **terrazza** sul tetto dell'hotel, dove verrà sperimentato anche il tema **barbecue**.

Le schede

Nome

Indirizzo

Provincia

Ricerca

Cancel



Mappe

I ristoranti, le osterie e le cantine d'Italia

La Stampa Shop



+ Le Ricette Di Saper Spendere



+ Il Mio Amico In Cucina Per Creare...Cioccolati E Stuzzichini



+ Il Mio Amico In Cucina Per Creare...Plum Cake Dolci E



+ Il Mio Amico In Cucina Per Creare...Muffin E Cup Cake

Condividi gli articoli con i tuoi amici

Con l'app Facebook LaStampa.it puoi condividere immediatamente le notizie e gli approfondimenti che hai letto. Attiva l'app sul tuo profilo e segnala a tutti i tuoi amici le tue news preferite!
Scopri di più su [facebook.lastampa.it!](https://www.facebook.com/lastampa.it)

Accedi a Facebook