

La Stagione delle Terrazze: Divinity, Verve, Diana's Place / ogni venerdì / Prima puntata

07.06.2019

Suggerimenti, panorami, sagome di cupole e campanili, cieli stellati e nuovi angoli per ammirare Roma respirando l'estate tra Aperitivi, Mocktails, Green Mixology & Signature Dish, Pizza d'autore e Tartare, sorprendenti Thook e BBQ con vista.

Estate, dopo tanta attesa, arriva senza bussare. Si infila nel vento del mattino, fa arrossire le giornate, addolcisce le serate, ed inaugura finalmente così **La Stagione delle Terrazze di Roma** la quale, sovrana di bellezza, riserva ancora tante insospettabili angolazioni per farsi ammirare.

Incredibili Roof Top, insospettabili Roof Garden nascosti tra i tetti, l'estate delle terrazze sfida le vertigini e si rilassa tra panorami e arredi design, candele e luci soffuse potenziando l'avvenenza capitolina, asservando le sagome delle sue tante cupole, i suoi campanili e monumenti, sotto cieli immensi.

Per moltiplicare la piacevolezza, sorreggia disinvolta bollicine e signature cocktails, mocktails, drinks ispirati alla spicy mixology; poi assapora pizze d'autore e tartare, carpacci di pesce, fusion thook e succulenti BBQ, godendosi appieno le raffinate proposte di cucina creativa e le espressioni identitarie di mixology pensate su misura per la stagione 2019 da prestigiose firme del Food System e dai professionisti del Buon Bere.

Diana's Place – Chef Andrea Fusco



*«Diana's place rappresenta per me una nuova sfida. La mia proposta sarà ovviamente raffinata, ma non la definirei gourmet. Presenteremo un menù che si adatti al contesto, seguendo la mia idea di cucina e unendo uno stile più glamour e meno impegnativo». È infatti il noto chef romano **Andrea Fusco** – già stella Michelin in passato al ristorante Giuda Ballerino – il nuovo Executive Chef di Diana's Place esclusiva terrazza dell'**Hotel The Tribune** in Via Campania, 45, la cui specialità e ambizione è di offrire un'esperienza nuova e autentica a tutti gli amanti della **gastronomia italiana d'eccellenza, dei grandi vini e degli Champagne.***



Un format innovativo che offre la possibilità di bere un grande vino attingendo tra oltre mille etichette - alcune esclusive a Roma, altre addirittura in Italia - abbinandolo a prodotti altamente selezionati e le proposte di una cucina che elabora le tradizioni dei territori italiani con i giusti ingredienti e con tecniche di cottura più moder





Potrete così assaporare “Manzo, tartufo nero, acciughe, senape di meaux, uovo poche bio”, “Tartare di gambero rosa di Anzio, ricotta di pecora, gel di limone di Capri”; Mozzarella di bufala con “pomodori secchi, capperi di salina, origano siciliano, olive taggiasche, misticanza” o con “Zucchine alla scapece, menta e polvere di cozze di Gaeta” fino all’ Ostrica con guacamole e aria di cioccolato bianco e assenzio e il celebre spiedino di gamberi in pasta fillo da intingere nella spuma di mortadella.



Via Campania 45, Roma

Tel: 06 8781 8000



<https://www.mangiaebevi.it/la-stagione-delle-terrazze-divinity-verve-dianas-place-parte-prima/>