



PPN FOOD - Capodanno 2024: le più sfavillanti feste in città, al mare e in campagna tra Roma, Milano e Cagliari

Roma - 27 dic 2023 (Prima Notizia 24) Le proposte per un San Silvestro da ricordare.

Uno sfavillante Capodanno si prospetta nelle location più glamour ed eleganti di Roma e non solo. Sia per chi decide di trascorrere il 31 dicembre in hotel, tra arredi raffinati e accoglienza esclusiva, musica dal vivo e spettacoli pirotecnici visti dai rooftop, sia per chi vuole salutare l'anno nella vivacità dei ristoranti del centro città o nella ruralità degli agriturismi di campagna o, ancora, vista mare, gusto e convivialità non possono mancare. Come il Salone Eva dell'Hotel Hassler che branderà al 2024 con una serata indimenticabile tra cibo, musica e temi a sorpresa e, insieme al Palazzetto, darà vita a una notte splendente come pure al Rome Marriott Grand Hotel Flora che, dopo un cenone dal sapore inedito, accompagnerà i suoi ospiti alle prime luci del giorno con dj set live; o ancora come l'Hotel Atlante Star che dall'alto della sua terrazza Les Étoiles accoglierà il nuovo anno tra lo stupore e la meraviglia di una vista mozzafiato tra le cupole della Città Eterna. Saperi avvolgenti, giochi di equilibrio tra eleganza e contemporaneità saranno invece le parole chiave del Capodanno di Moma, il ristorante stellato dei fratelli Pierini a due passi da Via Veneto mentre da Giulia Restaurant, locale fine dining all'interno della splendida Palazzina Piacentini, San Silvestro sarà all'insegna del gusto grazie all'estro e al talento dello chef Alessandro Borgo. I sapori di mare, come da tradizione, saranno invece alla base del menu di Capodanno da Il Marchese che nelle sue sedi di Roma e Milano, darà il via al 2024 tra flute di champagne e astice alla catalana. La grande cucina di pesce sarà poi protagonista del Capodanno di Livello 1 che darà la possibilità ai suoi ospiti di vivere una notte di San Silvestro tra gusto ed eleganza come in un grande yacht. Gli amanti della carne potranno farsi coccolare invece dai piatti avvolgenti e confortevoli in menu di Aventina Carne e Bottega. Arte, bellezza, design e una cucina che celebra la tradizione sono le parole d'ordine di un Capodanno esclusivo, come quello offerto dall'esperienza messa a punto per gli ospiti di Rhinoceros Le Restau il progetto gastronomico targato Manfredi Fine Hotel Collections con vista mozzafiato sulla Roma antica. I sapori d'Oriente tragheranno gli ospiti di Kohaku verso il nuovo anno tra saké e piatti ben augurali della tradizione giapponese. Ma se l'imperativo di questo Capodanno è "staccare la spina" Cantina Sant'Andrea con il suo agriturismo Seguire Le Botti è la meta ideale, immersa tra le vigne e resa speciale dalla cucina di territorio di Pasquale Minciguerra. Con vista sul Mediterraneo, più in particolare quello che si infrange sulla Sella del Diavolo a Cagliari, sarà invece il Capodanno offerto dal Ristorante e dalle Terrazze di Calamosca tra piatti di mare, di terra e vegetariani realizzati con grande tecnica e sensibilità dallo chef Michele Ferrara. Infine, luci e intrattenimento per tutta la famiglia farà da cornice alla serata del 1 gennaio grazie a Trame di Luce, la grande manifestazione di light art che a Roma e Monza regalerà atmosfere da

sogno con un occhio di riguardo alla solidarietà. Salone Eva Hotel Hassler e Il Palazzetto Eleganza e raffinatezza saranno anche le parole chiave della proposta della notte di Capodanno al Salone Eva, il salotto di gusto dell'iconico Hotel Hassler situato sulla scalinata di Trinità dei Monti. Cullati dalla musica live di un trio jazz e dal garbato servizio di sala, gli ospiti potranno trascorrere la serata, attendendo la mezzanotte, in un ambiente avvolgente e raffinato in cui l'oro degli specchi antichi si armonizza con il verde smeraldo e il rosso rubino delle tappezzerie incorniciando il sinuoso camino in marmo che trionfa sulla parete centrale. In questo spazio senza tempo, prende vita la cucina sincera e ricercata, ma ricca di gusto, dell'Executive Chef Marcello Romano che, per l'occasione, ha ideato un menu esclusivo. Ad aprire le danze alla serata sarà Caviale, ostrica e sgroppino al bergamotto, seguito dal Polpo e capasanta con cavolo rosso alla mela annurca. Spazio poi alla Crema di cavolfiore con pesto di soia e anguilla affumicata e alla Lasagna con cicala di mare alla catalana. A chiudere la sera, infine, ci sarà la Suprema di baccalà in crosta di polvere di pomodori vesuviani. Spazio poi ai dolci ideati dalla talentuosa pastry chef Martina Emili che accompagneranno alla mezzanotte insieme a Torroni e Panettoni artigianali. Alle 24:00 gli ospiti potranno salire sulla panoramica terrazza al settimo piano dove, tra cocktail signature e champagne, assisteranno all'esclusivo intrattenimento a tema "circus" e al dj set fino a tarda notte. Per tutte le festività, poi, la magia all'Hassler coinvolgerà anche gli altri spazi dell'Hotel. Primo fra tutti il magnifico giardino Palm Court che, in occasione del Natale, si è trasformato in un Winter Garden di grande eleganza tra alberi finemente illuminati e decorazioni fiabesche. Un luogo unico per trascorrere qualche ora di relax, dalla mattina alla sera passando per il tradizionale Afternoon Tea con selezione di bevande natalizie. Piazza della Trinità dei Monti 6 – www.hotelhasslerroma.com Il Palazzetto Con vista sulla bellissima scalinata di Trinità dei Monti, sempre aperto dalle 12.00 a notte inoltrata, si potrà brindare al nuovo anno nell'incanto de Il Palazzetto, altro gioiello di accoglienza e charme della famiglia Wirth. La notte si San Silvestro sarà animata dalla serata a tema "Anni '90" e sul rooftop, dalle ore 22:00, una selezione di vini e bollicine, vin brulé, shot e sfizi della cucina accompagnerà gli ospiti fino alla mezzanotte mentre sulla Terrazza panoramica al quarto piano, su prenotazione, si potrà aspettare il 2024 tra finger food dolci e salati, cocktail esclusivi e bollicine. Ad accompagnare la serata, un dj set esclusivo per tutti gli ospiti. Tutta la location è allestita per rendere indimenticabile il Capodanno con postazioni per photo opportunity con polaroid, gadget e stelle filanti, il tutto incorniciato da verdi rami di vischio, una pianta iconica delle festività che simboleggia fortuna e amore. Vicolo del Bottino 8, Roma - <https://www.hotelhasslerroma.com/it/il-palazzetto> Grand Hotel Marriott Flora Il 31 dicembre al Rome Marriott Grand Hotel Flora si potrà festeggiare l'arrivo del nuovo anno scegliendo tra la duplice meravigliosa offerta di gusto e d'eleganza, quella del Flora Restaurant al piano terra e quella del Rooftop Terrace panoramico al 7° piano. In entrambi gli ambienti si potrà cenare con sottofondo di musica live e menù degustazione studiato dallo chef Massimo Piccolo che prevede per il Rooftop Restaurant portate come riso Carnaroli I.G.P. con astice blu ai sentori di anice stellato e crema di finocchio e Filetto di bue con foie gras e tartufo nero pregiato servito con lingotto di patate al latte di bufala, mentre per il Flora Restaurant, Carpaccio di gambero monocero agli arumi e Filetto di maialino ai porcini e jus di carne. Per il momento attesissimo della mezzanotte ci si potrà riunire tutti sul Roof (lato Excelsior e corridoio) per ammirare

il cielo di Roma durante i fuochi panoramici che coloreranno la notte della città in una cornice magica e senza tempo. Dall' 1.00 in poi la serata continuerà in musica con Dj Live al Salone Dolce Vita del piano terra. Sarà possibile festeggiare pernottando anche in hotel acquistando il pacchetto dedicato comprensivo di pernottamento (con colazione) e gala Dinner di Capodanno al Rooftop per 2 persone (la tariffa è visibile su sito Marriott.com nella sezione dedicata ai Deals&Packages per le camere Deluxe king e High Floor Suites). Per prenotazioni contattare: fboffice@grandhotelflora.net +39 06 489929 Les Etoiles Hotel Atlante Star Stupore e meraviglia, sia per la vista che per il palato: sono gli ingredienti segreti della proposta riservata al cenone di Capodanno messa a punto da Les Étoiles, il ristorante dell'Hotel Atlante Star di Roma, di proprietà della famiglia Mencucci. Al sesto piano della struttura i clienti sono accolti da un'atmosfera calda e suggestiva, grazie alle grandi vetrate che incorniciano il panorama mozzafiato su cui si staglia la Cupola di San Pietro. Sito tra i quartieri di Prati e Borgo Pio, infatti, l'albergo è noto per la vista che regala ai suoi ospiti dai diversi ambienti dedicati alla proposta enogastronomica. Due le formule previste per la serata del 31 dicembre, in cui l'arrivo della mezzanotte si potrà trascorrere nella sala al sesto piano, prendendo parte al Gala Dinner, in un trionfo di sapori attentamente studiati dallo chef William Anzidei, che ridisegna il concetto di ristorante contemporaneo, con piatti che si fanno riconoscere e sorprendono al tempo stesso. Per celebrare in grande stile, sono previste sei portate, tra cui il Cremoso ai ricci di mare e pan brioche al pan d'epices, le Perle di granchio reale, cocco e lemongrass e il Filetto di vitella, foie gras e salsa duxelles. Per dessert, il palato si accenderà con la Delizia di cioccolato al latte e noci pecan con bisquit alla banana. Ma non è tutto, perché al settimo piano della struttura, dove sorge la grande terrazza che ospita il bar, all'interno della sala Michelangelo si potrà optare per una Light Dinner, in cui la riconoscibile mano dello chef Anzidei proporrà un menu più informale e sfizioso, a partire dal Macaron di barbabietola e pepe sichuan, con anguilla affumicata, passando per la Gelatina di cetriolo e creme fraiche e la Triglia ai cereali e salsa caldeirada. Per la mezzanotte, tutti gli ospiti saranno invitati a salire in terrazza per lasciarsi conquistare dagli spettacoli pirotecnici che illumineranno lo skyline della Capitale, accendendo un panorama unico di bagliori che faranno sognare. Via dei Bastioni 1, Roma. Tel. 06-686386. Gala Dinner: 470 euro a persona, vini esclusi Light Dinner: 220 euro a persona, vini esclusi Moma Restaurant Un Capodanno tra eleganza e vivacità ai piedi di Via Veneto, dove sfilano gli alberghi più glamour della capitale con i loro salotti che comunicano un'atmosfera quasi sospesa nel tempo, è quello proposto dal ristorante stellato Moma. Il ristorante, con le sue linee nette e moderne, le sue ampie vetrate affacciate sulla strada a ricordare il contenitore di opere d'arte da cui prende il nome, costruisce la perfetta cornice per una serata in cui il protagonista è l'ospite a cui lo chef Andrea Pasqualucci dedica un menu reso prezioso dalle materie prime e dalle tecniche utilizzate. Sapori avvolgenti, giochi di equilibrio tra classicismo e contemporaneità per una serata indimenticabile. Ostriche con composta di scalogno e salsa allo champagne, Terrina di foie gras con mele all'amaretto e torta al formaggio, Risotto scampi, finocchio e liquirizia, Petto di faraona e salsa suprema, Creme caramel al mandarino, caramello salato e tartufo bianco sono solo alcuni dei piatti che compongono il menu di nove portate accompagnate da un interessante abbinamento di vini a opera del maitre e sommelier Federico Silvi. Appassionato studioso nonché

infaticabile ricercatore di piccoli produttori che esprimono al meglio le caratteristiche identitarie e individuali dei diversi terroirs, ha scelto per l'occasione etichette pregiate del panorama nazionale e internazionale in grado di esaltare al meglio l'atmosfera e i sapori di una serata speciale e unica. Costo del menu degustazione: 290 euro, abbinamento vini 135 euro. Via di San Basilio 42/43 – www.ristorantemoma.it - 0642011798 Giulia Restaurant Da Giulia Restaurant la notte di San Silvestro suona le note del gusto e dell'estro con il menù originale ed esclusivo elaborato per l'occasione dal giovane chef romano Alessandro Borgo. Una cena giocosa e originale in cui si potranno apprezzare alternanze di sapori, consistenze e temperature in un crescendo di portate uniche e indimenticabili come unica e indimenticabile è la serata per cui sono state create. In apertura sono previste una selezione di Entrée seguite da Consommé di funghi, vermut e prezzemolo servito in tazza e Pane, burro e caviale. Il cenone procede con i tre antipasti che si dividono tra mare, mare e terra e quello 100% vegetale, dunque Crudo di ricciola, mandorla, indivia e uva Battuta di agnello, ostrica, senape e scapece di sedano rapa, Verza, patate, tartufo e tamarindo. Due primi piatti, entrambi di mare precedono il secondo di terra e sono le Lumachine Gentile con pistacchio, carciofo e scampo e Ravioli di castagna con ceci, lardo di seppia e limone nero, per secondo Piccione, rapa rossa, alchekengi e caprino. Il momento della dolce conclusione è introdotto dal pre-dessert con Olio, arancia rossa e zafferano seguito dal fresco e aromatico Mela, bergamotto e lichis. Per la mezzanotte immancabili le Lenticchie con cotechino per rispettare le tradizioni e festeggiare l'arrivo del nuovo anno (€ 220,00 a persona bevande escluse, € 110,00 a persona per il wine pairing). Lungotevere dei Tebaldi 4 – www.giuliarestaurant.it - 06 9555 2086 Il Marchese Roma A Il Marchese Roma la serata del 31 dicembre brilla di magia, di gusto e di festa, si parte alle 20:30 con l'Aperitivo di Benvenuto con Crostino di pane integrale con burro mantecato e alici del cantabrico servito insieme a un calice di Franciacorta F.lli Berlucchi "Brut 25" Blanc des Blancs. Si prosegue poi con l'inizio del Gran Cenone a base di pesce con piatti come il Gambero croccante con patata allo zafferano e mayo al fruit passion, il Tonno in crosta di erbe, guacamole, soja caramellata e petalo di cipolla rossa, il Risotto con seppia saltata, il suo nero, burrata, arancia e ricci di mare e l'Astice alla catalana a modo nostro. A conclusione della cena immancabili i Dolci natalizi come da tradizione e alle 23:59 brindisi di Mezzanotte con Franciacorta f.lli Berlucchi cuvee 25 Mg accompagnato dal classico e imperdibile Cotechino e lenticchie. La serata proseguirà in festa con Dj set e Live performance all'insegna del divertimento per l'arrivo del nuovo anno. I costi per festeggiare a Il Marchese Roma sono: Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte (20.30-00:30) € 180 a persona; Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte + dopocena tavolo riservato con 1 bottiglia di Champagne ogni 4 pax (20.30-3:00) € 230 a persona; Dopocena tavolo riservato + Champagne max 5 persone (00:30-3:00) € 250; Dopocena ingresso con 2 drinks € 50. Via di Ripetta 162, Roma - 06 9021 8872 - www.ilmarcheseroma.it Livello 1 Una serata speciale, all'insegna dell'allegria, della spensieratezza e di una grande cucina di mare è quella che Il ristorante Livello 1 ha preparato per attendere il 2024 con i suoi ospiti. Come in un elegante yacht, accolti dal sorriso e dalla gentilezza della patron Emilia Branciani e trasportati dalla voce di Loredana Maiuri, vocalist della serata, inizia un viaggio verso il nuovo anno. Un menu che traghetta tra i sapori freschi e iodati del mare resi sorprendentemente avvolgenti dalle incursioni delle terra

con i suoi prodotti invernali, è quello che lo chef Mirko Di Mattia ha ideato per questo capodanno da vivere in un luogo che vuole regalare un'esperienza unica, lontano dal caos della città. Il sapore avvolgente e la consistenza croccante e ricca dell'ostrica Davide Herve con Aperol e arachidi aprono il percorso gastronomico di questa cena indimenticabile. Creatività e soprattutto grande sensibilità nell'alternanza di consistenze, grassezze e acidità denotano la carrellata di antipasti crudi e cotti seguiti da due primi piatti di grande personalità e identità territoriale come il Pacchero con cime di rapa, frutti di mare e mollica piccante seguito dalle Tagliatelle con broccolo romano, nocciole e gambero rosso. L'inconfondibile firma dello chef, con i suoi giochi di fondi che esaltano la pregiatissima materia prima di questo locale, è quella che invece spicca nel Pesce spada con patate, verza e fondo di mare. Una dolce Sfera di Natale va a chiudere il menu prima del propiziatorio Cotechino con le lenticchie, seguito dai dolci della tradizione e da un brindisi al 2024 con lo champagne Chateau de Bligny Blanc de Blancs brut. Il costo della serata è di 160 euro a persona, escluse le bevande. E' previsto un menu bimbi a 20 euro e uno sconto di 10 euro a persona per chi prenoterà entro il 20 dicembre. Via Duccio di Buoninsegna 25, 00142 Roma, Tel. 06 5033999 <https://www.ristorantelivello1.it/> Aventina Carne & Bottega Da Aventina Carne & Bottega, ristorante d'eccellenze di Andrea Ceccarelli in viale della Piramide Cestia n° 9, il capodanno è un momento speciale. A deliziare gli ospiti, oltre alla carta di vini pregiati perfetti per festeggiare questa serata indimenticabile, si può trovare un menù elaborato con piatti classici della nostra tradizione gastronomica. Si parte con la Polpettina cacio e ova, un benvenuto sfizioso che si mangia in un boccone appartenente alla tradizione abruzzese e si prosegue con un tris di antipasti divisi in vegetariano, carne e pesce, dunque Maritizzo con cacio e pepe e carciofi croccanti, a seguire Tartare di manzo, zabaione salato, funghi e infine Salmone Sockeye, mela allo zenzero, rapa rossa. Per primo una pasta al forno intramontabile come i Cannelloni ripieni di agnello, con un tocco di creatività nel condimento di besciamella alle erbe e pomodoro arrosto. Come secondo tenera Guancia al vin brulé con accompagnamento di patate e porro prima di arrivare al pre dessert di Gelato allo yogurt e rapa rossa. Dolce di fine pasto Panettone grigliato, trend degli ultimi anni, servito con gelato al cioccolato fatto in casa (€ 100,00 a persona bevande escluse). Via della Piramide Cestia 9, Roma - Tel 06 6659 4151 - www.aventinaroma.com RHINOCEROS Le RestauArte, bellezza, design e una cucina che celebra la tradizione sono le parole d'ordine di un Capodanno esclusivo, come quello offerto dall'esperienza messa a punto per gli ospiti di RHINOCEROS Le Restau, il progetto gastronomico della Manfredi Fine Hotels Collection, ultima perla aggiunta alle location del gruppo che vantano una vista su panorami mozzafiato, e che dal Velabro ammira Roma e la sua stratificazione artistica e storica da una prospettiva unica. Con la supervisione dell'executive chef Giuseppe Di Iorio, il resident chef Alessandro Marata è pronto a stupire i suoi commensali con un menu che si apre con un'Insalata tiepida di astice, midollo e tartufo nero, seguita da Carpaccio di manzo fassona, caviale, lattuga di mare e funghi trombette; il primo è doppio in occasione della serata e si inizia dal Risotto, limone e limoni, zucchine e shiso per poi passare al tradizionale Cappelletto di agnello, il suo consommé, finferli e tartufo bianco. Dopo una parentesi di mare con i Pesci in zuppa, si prosegue con il Filetto di marango, nocciola, bagnacauda e barbabietola, per giungere al dessert, che arriva in

tavola con una Noce di macadamia, melograno e cioccolato. Il tradizionale rito della mezzanotte a base di lenticchie e cotechino sarà l'augurio per un nuovo anno prospero e felice. Su richiesta, il percorso potrà essere arricchito da wine pairing. Via del Velabro 9, Roma, tel. 06 679 8902. Cena € 300,00 pp; € 400,00 pp con abbinamento vini e champagne. Kohaku L'occasione di un viaggio alla scoperta di una cultura millenaria, l'esperienza di una cucina unica a Roma attraverso la ritualità di gesti antichi e sapori inediti sono gli ingredienti con cui Kohaku si appresta ad accogliere con i suoi ospiti l'arrivo dell'anno nuovo. In un'atmosfera di rara eleganza, in cui le tappe di un viaggio gastronomico scandiscono il tempo, sarà possibile festeggiare l'arrivo del 2024. Il capodanno è una festa particolarmente sentita in Giappone e tra i piatti tradizionali, con un significato ben augurale, Kohaku propone i Toshikoshi Soba. Questi noodles di grano saraceno, tradizionalmente consumati la sera dell'ultimo dell'anno, saranno serviti in brodo caldo e guarniti con varie verdure e/o tempura. Oltre a deliziare il palato, i noodles, che in questa occasione hanno una lunghezza maggiore del solito, simboleggiano una lunga vita e donano agli ospiti questo augurio speciale. Come consuetudine di questo locale anche per la sera di Capodanno saranno due i menu in degustazione: quello immersivo e coinvolgente al bancone dove sarà lo chef a guidare i commensali attraverso la preparazione espressa dei piatti, e quello in dieci portate al tavolo. Un percorso che celebra antiche e nuove ricette, con proposte di piatti crudi e cotti della tradizione giapponese, creando un'esperienza unica per salutare l'arrivo del nuovo anno. Per entrambi i menu sarà possibile optare anche per un abbinamento di diversi sakè al fine di arricchire ancor più questo viaggio gastronomico. Sushi Kaiseki al Banco € 260 bevande escluse Kaiseki al tavolo: € 160 bevande escluse Via Marche 66, 00187 Roma 06-45665202 superexperience.com info@kohakurome.com Capodanno in vigna da "Seguire le Botti" Se l'imperativo di questo Capodanno è staccare dalla frenesia della città, un rifugio in campagna è quello che vi occorre. Un luogo nascosto, immerso nei vigneti del basso Lazio, tra la montagna e il mare di Sabaudia, che regala atmosfere intime, con raffinatezza ed accoglienza. Il Capodanno country chic di Seguire le Botti, agriturismo con ristorante gourmand di Cantina Sant'Andrea, è una festa all'insegna di una cucina di territorio, ma ricercata e gustosa, con il tocco inconfondibile dell'ospitalità rilassata e attenta dei patron Pandolfo, in un contesto campestre dal fascino quasi fiabesco. Lo chef Minciguerra ha pensato ad un menù tradizionale con un tocco di estro - tra i piatti, Baccalà fritto con topinambur e tartufo e Risotto agli agrumi con baccalà affumicato e polvere di foglie di limone - che verrà abbinato alle migliori bottiglie e tante riserve speciali di Cantina Sant'Andrea. Al primo piano della struttura ci sono le 5 camere da letto con vista sul giardino, così da svegliarsi, il primo dell'anno, in comunione con la natura. Costo cena degustazione: 135 euro a persona, vini inclusi. Str. del Renibbio, 1720, 04019 Borgo Vodice LT - www.seguirelebotti.it Capodanno a Milano da Il Marchese A Il Marchese Milano la serata del 31 dicembre brilla di magia, di gusto e di festa, si parte alle 20:30 con l'Aperitivo di Benvenuto con Crostino di pane integrale con burro mantecato e alici del cantabrico servito insieme ad un calice di Franciacorta F.lli Berlucci "Brut 25" Blanc des Blancs. La serata prosegue poi con l'inizio del Gran Cenone a base di pesce con piatti come il Gambero croccante con patata allo zafferano e mayo al fruit passion, il Tonno in crosta di erbe, guacamole, soja caramellata e petalo di

cipolla rossa, il Risotto con seppia saltata, il suo nero, burrata, arancia e ricci di mare e l'Astice alla catalana a modo nostro. A conclusione della cena immancabili i Dolci natalizi come da tradizione e alle 23:59 brindisi di Mezzanotte con Franciacorta f.li Berlucchi cuvee 25 Mg accompagnato dal classico e imperdibile Cotechino e lenticchie. La serata proseguirà al ritmo di musica live con Performance jazz e swing del trio habitué de Il Marchese Milano composto da sax, violino e voce, a seguire comincerà il Live Djset. I costi per festeggiare a Il Marchese Milano sono: Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte (20.30-00:30) € 190; Gran Cenone + Brindisi di mezzanotte + dopocena tavolo riservato con 1 bottiglia di Champagne ogni 4 pax (20.30-3:00) € 250; Dopocena tavolo riservato + Champagne max 5 persone (00:30-3:00) € 300; Dopocena ingresso con 2 drinks € 60. Via dei Bossi 3 – www.ilmarchesemilano.it Capodanno in Sardegna al Ristorante Calamosca Il suggestivo scenario del mare d'inverno e non uno qualunque, ma quello che si infrange sul promontorio della Sella del Diavolo a Cagliari, costituisce l'esclusiva vista offerta dal Ristorante Calamosca dei fratelli Porcu. Un luogo in cui lo spettacolo della natura circostante rende ogni momento unico, regalando emozioni che trovano la massima sublimazione nell'accoglienza e nella proposta gastronomica curata dallo chef Michele Ferrara; ed è proprio qui che celebrare un nuovo inizio, come quello tanto atteso dell'anno che verrà, si prospetta come un'esperienza indimenticabile. Per la sera del 31 dicembre, la cena inizierà con gli antipasti, serviti in un percorso buffet che si snoderà tra la veranda e la terrazza del ristorante, ricco di sfiziosità: dal Polpo al vapore, crema di peperoni in conserva e polvere di capperi, al Pesce Spada in sauer, con uvetta e verdure in agrodolce e Culurgiones arrostito al burro con coulis di pomodoro arrostito. Immane anche la selezione dei salumi e l'angolo del pane. Dopo questa prima parte, sarà la volta di accomodarsi a tavola per proseguire il percorso con tre menu dedicati al veglione di Capodanno: uno di pesce, uno di carne e uno vegetariano. Tantissime le proposte messe a punto dallo chef Ferrara, che tra tradizione di terra e mare sarda e sapienza, una precisa tecnica affinata tra l'Italia e la Francia e un'attenta cura nell'impiattamento, promette un'esperienza all'altezza delle celebrazioni in programma. Dopo la cena, la festa proseguirà con intrattenimento musicale e balli e la mezzanotte si accenderà degli spettacolari fuochi d'artificio che illumineranno il punto panoramico per eccellenza di questa location dalla vista unica. Viale Calamosca 50, Cagliari. Tel. 351-7030717. 1 gennaio tra arte e luci con Trame di Luce Roma e Monza E se i brindisi del 31 sera e i fuochi d'artificio a mezzanotte non scalfiranno la voglia di incanto e magia, a Roma e a Monza un magnifico evento tra luci e opere d'arte aprirà le sue porte il 1 gennaio per stupire gli occhi dei fortunati visitatori. Parliamo di Trame di Luce, il suggestivo evento di light art che fino al 7 gennaio, arricchirà i bellissimi spazi dell'Orto Botanico di Roma e dei Giardini Reali a Monza. Numerosi artisti italiani e internazionali hanno infatti dato vita a installazioni scintillanti ricreando, anche grazie alle musiche studiate ad hoc dal compositore Alberto Bof, atmosfere da sogno, tra fiaba e magia, tra boschi incantati, curiose creature, grotte magiche, tunnel di luci e galassie colorate. Non mancherà la solidarietà. Acquistando il biglietto sul sito, scegliendo l'opzione "Natale con AIRC" si contribuirà a supportare concretamente i ricercatori impegnati a trovare cure sempre più efficaci contro i tumori pediatrici. Un bel gesto per dare un futuro e una speranza ai bambini e ai giovani malati di cancro. Info e biglietti su www.tramediluce.it.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 27 Dicembre 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA NOTIZIA 24
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primanotizia24.it