

COMUNICATO STAMPA

COME PENNELLATE DI MARE Specialità di pesce all'ombra del Colosseo



Nel rione Monti, a due passi dal Colosseo, il Grand Hotel Palatino del gruppo alberghiero FH55 HOTELS è un indirizzo da non perdere per la sua vista, la completezza e la comodità dei servizi e per l'attenzione ad ogni aspetto del soggiorno. A tavola il mare è di casa: lo Chef Giuseppe Mulargia ne porta profumi e sapori in piatti raffinati, impreziositi da mise en place delicate. Ecco un suo piatto signature che racconta di quando il calamaro incontrò i broccoli e i ceci e si mise una collana di perle profumata di agrumi...

Il Grand Hotel Palatino ha fra i suoi servizi il Ristorante Le Spighe, aperto a pranzo e cena anche ai visitatori esterni. L'Executive Chef Giuseppe Mulargia è al Grand Hotel Palatino da 20 anni e dal 2015 è alla guida della cucina.

Originario di Fiumicino, sul litorale romano, propone una cucina in cui i protagonisti sono i prodotti ittici eccellenti. L'amore e il rispetto per il mare si riflettono nei piatti, nei quali il pesce è valorizzato esaltandone le caratteristiche in modo semplice ma originale.

Fra i suoi piatti signature: rappresentativi del suo stile e idea di cucina: *Calamaro ripieno con broccolo romano, ceci e agrumi.*

Ingredienti

Calamari freschi 200 g; broccolo romanesco 80 g; aglio in camicia 1 spicchio; ceci freschi 40 g.

Per il caviale di agrumi: olio di semi freddo 300 ml; succo di lime, limone, arancio 200 ml; agar agar 2 g.

Procedimento

Pulire accuratamente i calamari all'esterno ed all'interno verificandone il risultato. In un padellino con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio in camicia spadellare $\frac{3}{4}$ di broccoli romaneschi e $\frac{3}{4}$ dei ceci regolando di sale e pepe e lasciar raffreddare.

Riempire delicatamente il calamaro con i broccoli ed i ceci lasciando 1 cm di spazio per poterlo chiudere con uno stuzzica dente.

Cuocere i calamari in un padellino antiaderente per 4 minuti (2 per lato) a fuoco dolce, tirarli via dalla padella dividerli in 3 parti e rosolarli nuovamente su entrambi i lati.

Impiattare i calamari caldi guarnendo il piatto con crema di ceci e di broccoli con delle perle di finto caviale agli agrumi.

Per il caviale di agrumi

In un pentolino far bollire il succo di agrumi e agar agar e lasciarlo raffreddare per qualche minuto.

Con l'aiuto di una siringa far sgocciolare il succo direttamente nell'olio facendo attenzione a non accumularlo per troppo tempo sul fondo.

Nel menu *à la carte* e nei menù degustazione **non mancano i classici della cucina romana e italiana**, piatti iconici immancabili in un contesto internazionale nel cuore di Roma.

Il ristorante è aperto dalle 19.30 alle 22.30.

Grand Hotel Palatino

È un albergo 4 stelle, situato nel quartiere Monti, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla.

Dispone di diverse tipologie di camere che includono camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor da dove godere di una splendida vista della città-

Il Grand Hotel Palatino è completo di Centro Congressi, il Globo, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi Technogym e personal trainer, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano.**

Il Ristorante Le Spighe è aperto a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro Chef Giuseppe Mulargia e presentate nel menu *à la carte* e nei menu degustazione.

L'albergo è pet friendly ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

FH55 HOTELS

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il [Grand Hotel Mediterraneo](#) di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del [Grand Hotel Palatino](#) a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'[Hotel Calzaiuoli](#), nel cuore di Firenze che apre nel 1984. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'[Hotel Villa Fiesole](#). Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è impegnato a essere al fianco degli alluvionati dell'Emilia Romagna proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina Romagnola: Tortellino "alla moda di Bologna" con fonduta di Parmigiano 24 mesi da Vacche Rosse DOP. Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo Istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



FH55 HOTELS
Lungarno del Tempio n° 54, Firenze
Tel 055/5326401
www.fhotels55.com
Email: info@fhotels55.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com
Seguici su facebook 