



SpazioItalia

APRILE-MAGGIO 2017 / APRIL-MAY 2017 ■ N° 131

**Effervescente
Torino
Sparkling Turin**



ROMA, TEMPO DI COCKTAIL

La primavera è la stagione ideale per visitare la Capitale. E all'ora dell'aperitivo non c'è nulla di meglio che accomodarsi su una delle meravigliose terrazze del centro storico, dove chef e bartender danno il meglio di sé

ROOFTOP COCKTAILS IN ROME. Spring is the ideal time of year to visit Rome. And one of life's greatest pleasures has to be enjoying drinks on the wonderful terraces overlooking the capital's iconic skyline, with world class chefs and bartenders to pander to your every whim

Storia/story
ANTONELLA TEREÒ

Lo sguardo a 360 gradi sulla Capitale è fra i più belli che si possano trovare in Italia, definiti da un iconico, inconfondibile skyline. La stagione è quella giusta per apprezzare i primi tepori dopo il tramonto, fra la pace dei tetti che molte terrazze, sugli hotel più prestigiosi di Roma, possono regalare. Un drink, una specialità di stagione o un cocktail di tendenza completano il quadro di questo roman lifestyle quando le giornate si allungano e torna questa piacevole abitudine di un aperitivo in terrazza davanti a splendidi scorci. In questi anni poi, fra restyling e nuove aperture, c'è stato un fiorire continuo

di location adatte al momento di relax della giornata. Per un cocktail al tramonto, si può spaziare in diversi quartieri, anche socialmente "nuovi" o riscoperti, come quello nei pressi della stazione Termini, ora riqualificato e prossimo nevralgico fulcro della luxury nightlife.

Strategico in questo senso il complesso di Palazzo Montemartini che domina la piazza dei Cinquecento. Nel prestigioso cinque stelle dal candido splendore è Riccardo Di Dio Masa a creare miscele nuove ed accattivanti per il rito del drink di fine giornata. Le proposte per l'estate 2017 si declinano

The sweeping views over the rooftops of Rome and its iconic skyline have to be among the best in the whole of Italy. Spring brings warmer evenings in its wake, making the lofty quiet of the majestic terraces in Rome's most prestigious hotels an alluring option. A drink, a few seasonal delicacies or a trendy cocktail are all part of that Roman lifestyle that revels in the

splendid views and magnificent sunsets to be enjoyed in quiet contemplation from a privileged vantage point as the days gradually lengthen. A habit that has fostered a plethora of restyling and new openings in recent years, broadening your options when it comes to picking a suitable location to unwind. For example, you might decide to sip your next regulation sun-downer

in one of Rome's "new" districts, those previously prosaic parts of the city recently rediscovered by the trendy, like the area around Termini Station, all set to become the Next Big Thing on the luxury nightlife scene.

A strategic asset here is the Palazzo Montemartini complex, overlooking Piazza dei Cinquecento in front of the station. This recently-renovated prestigious

SPAZIO ITALIA - segue Aprile/Maggio 2017



49

Tramonti indimenticabili One enchanted evening

La terrazza di Palazzo Montemartini domina piazza dei Cinquecento, nei pressi della stazione Termini (ph. per cortesia Palazzo Montemartini)
The terrace at Palazzo Montemartini dominates Piazza dei Cinquecento, near Termini Station (ph. courtesy Palazzo Montemartini)

secondo il bartender con cocktail a base di vermouth e bitter, per esempio l'Americano o il Negroni, rivisitato con affumicatura o vaporizzazione. Non solo. Oltre ai 31 tipi di Gin che caratterizzano la carta degli spirits in terrazza, Di Dio Masa anticipa qualche tendenza: "La novità sono i tiki drinks, cocktail tropicali la cui base tipica è lo spirit caraibico per eccellenza: il rum. A questi si mescolano sciroppi e succhi, meglio se freschi e tropicali, a cui si aggiungono fette di frutta". Al

tutto poi seguirà il tocco dello chef della lussuosa struttura, ovvero le delizie finger food dello chef Simone Strano.

E se da zona Termini ci si sposta nei pressi del Colosseo, altre strutture possono vantare un panorama da ammirare mentre si sorseggia. All'Hotel Capo d'Africa da metà maggio ad ottobre l'aperitivo si accompagna due volte a settimana a jazz Bossa Nova, sulle note del flauto traverso del maestro Fuga, mentre i cocktail di stagione sono decisamente i Moji-

five star hotel is the reign of Riccardo Di Dio Masa, in charge of creating delicious new recipes for the ritual of the evening cocktail. Riccardo predicts that summer 2017 will be all about vermouth and bitters based cocktails, Americanos or Negronis with a twist: a suggestion of a

smoky overtone or vaporised into an uber-trendy air drink. Apart from the 31 brands of gin Di Dio Masa regards as essential to the running of his terrace bar, he also hazards an opinion on future favourites: "The novelty this year are tiki drinks, tropical cocktails based on that Car-

ibbean staple, rum. Mix it with fruit juices and syrups, ideally fresh and ideally tropical, and garnish with slices of fresh fruit". All embellished by delicious finger food presided over by chef Simone Strano. From Termini to the Colosseum and other venues to enjoy a drink and



Atmosfera felliniana Fellini's Rome

Non lontana da via Veneto, ecco la terrazza dell'Hotel degli Artisti fra scorci di verde del Pincio e di Villa Borghese (ph. per cortesia Hotel degli Artisti)
Not far from Via Veneto, the terrace at the Hotel degli Artisti with a view over the Pincio and Villa Borghese parks (ph. courtesy Hotel degli Artisti)

SPAZIO ITALIA - segue ***Aprile/Maggio 2017***

50

A ritmo di jazz **Jazzing it up**

All'Hotel Capo d'Africa da metà maggio ad ottobre l'aperitivo si accompagna alla Bossa Nova (ph. per cortesia Hotel Capo d'Africa)
From mid-May to October cocktails at the Hotel Capo d'Africa come garnished with Bossa Nova (ph. courtesy Hotel Capo d'Africa)



tomelò con una base di melagrana ed i Moscow Mules.

Se poi la zona è quella dell'Hotel degli Artisti, nell'omonima via non lontana dalla felliniana Via Veneto, la vista è qualcosa di davvero suggestivo, fra scorci di verde del Pincio, di Villa Borghese e la Chiesa di Sant'Isidoro. Qui la scelta dal panoramico roof top suggerisce proposte che seguono gli imperativi della mixology firmati 2017, come il ritorno alla Tequila, al Mezcal e al Vermouth tutto italiano. Grazie al bartender della struttura, Emanuele Croce, il signature cocktail per

l'apertura della terrazza è da pre-dinner e si chiama proprio Roman Sunset 17.

Se occorre invece aggiungere un sofisticato brio quando il cielo assume toni scarlatti, la scelta può cadere sul Mirabelle, ristorante che offre anche aperitivi da non perdere sulla terrazza dell'Hotel Splendid Royal, principe-sco gioiello della Roberto Naldi Collection. Anche l'aperitivo qui è d'obbligo: il barman è Giovanni Faedda e le sue originali creazioni vanno da mix alla frutta analcolici ad audaci Porn Star Martini, dove a vincere è sempre il gusto esotico per questa stagione. ■

drink in the views. From mid-May to October cocktails at the Hotel Capo d'Africa come garnished with twice weekly Bossa Nova jazz sessions, on the notes of Maestro Fuga's flute, while fashion here dictates Mojito melò with a pomegranate base and Moscow Mules. Or head due north to the Hotel degli Artisti on the street of the same name, just a stone's throw from Fellini's Via Veneto for a view with a vengeance; vibrant splashes of green from the Pincio and Villa

Borghese and the majestic façade of the church of Sant'Isidoro. Check out 2017 design mixology at the panoramic roof top bar, with Tequila making a comeback, Mezcal popular and the evergreen Italian Vermouth. Or go for bartender Emanuele Croce's signature pre-dinner cocktail celebrating the reopening of the roof terrace, the aptly-named Roman Sunset 17. If you're looking for a bit more of a sophisticated buzz as the sun dips below the horizon in a riot of scarlet hues, you might

make tracks for the Mirabelle, a restaurant that also caters to the rite of the aperitivo on the terrace of the Hotel Splendid Royal, the princely jewel in the crown of the Roberto Naldi Collection. Barman Giovanni Faedda has a wicked way with a cocktail and can conjure you up anything from his very own mouth-watering mix of non-alcoholic fruit juices to a more daring Porn Star Martini, with a taste for the exotic once more setting the tone for the season. ■

Gioiello principesco **Princely jewel**

A sinistra e pagina a sinistra: da non perdere una sosta al Mirabelle, ristorante sulla terrazza dell'Hotel Splendid Royal (ph. per cortesia Mirabelle/Hotel Splendid Royal)
Left and left page: don't miss out on a drink at the Mirabelle, the restaurant on the terrace of the Hotel Splendid Royal (ph. courtesy Mirabelle/Hotel Splendid Royale)

