

## **EMME è il primo ristorante smartplace nel cuore di Roma**

Il “salotto” su via Margutta offrirà ospitalità per lo smartworking ai businessmen in trasferta di lavoro nella Capitale

Rinnovata la proposta pranzo con primi piatti e “sfizi” che attingono alla tradizione insieme a insalate e bevande energetiche per chi ama uno stile di vita salutare

*Roma, 6 novembre 2019* - Emme Restaurant diventa lo Smartplace nel cuore di Roma. Il ristorante di via Margutta 19, che coniuga la proposta gastronomica della tradizione romana e italiana con il giusto accento internazionale, apre a partire da novembre anche all’ospitalità per lo smartworking, il primo a farlo nel centro storico di Roma. Non solo ristorante gourmet, dunque, ma anche il più bell’ufficio digitale a disposizione di chi è in trasferta nella Capitale. Chiunque si trovasse a Roma per business o svago e avesse bisogno di una postazione di lavoro dotata di connessione Wi-Fi in un ambiente rilassante e unico nel pieno del Tridente potrà accomodarsi nei salottini di Emme Restaurant o nel suggestivo “Giardino segreto” all’interno del locale collocato nel Boutique Hotel “Margutta 19”.

Negli orari intermedi tra breakfast e pranzo e nel pomeriggio dopopranzo fino all’orario di cena, Emme metterà infatti a disposizione degli ospiti spazi con postazioni di lavoro Smart per consentire a chi ne ha bisogno di essere connesso e di utilizzare quelle ore per mettere a frutto tutta la giornata trascorsa in trasferta, organizzando magari anche meeting di lavoro. Troverà ad accoglierlo un ambiente tranquillo e unico, con un dehor intimo e suggestivo in via Margutta, nella strada consacrata all’arte e al cinema, ai piedi di Villa Borghese, a due passi da piazza di Spagna e da piazza del Popolo. Gli ospiti smart potranno anche fare un break sorseggiando un caffè o uno dei tea selezionati, le fresche, vitaminiche e dietetiche centrifughe e smoothies a base di frutta e verdure, o le proposte di mixology della casa, con long drink e cocktail originali da gustare mentre si sgranocchia uno spuntino.

Accanto a questo, naturalmente, lo chef Daniele Ladaga offre una proposta rinnovata e saporita per il pranzo con primi piatti e “sfizi” che attingono alla tradizione, insieme a carni bianche e rosse da allevamenti del Lazio cucinate in modo leggero e gustoso, insalate, verdure e bevande energetiche e rinfrescanti a base di frutti e ortaggi per chi ama uno stile di vita salutare. Innovativo e gourmet ma nel rispetto della tradizione il menu della cena, sempre legato alla stagionalità e a materie prime di filiera corta.

“EMME – spiega Alberto Moncada - si propone come il ristorante in cui il pubblico italiano e straniero entra in un salotto accogliente che apre allo sguardo un giardino segreto, dentro una cornice esclusiva alle pendici di Villa Borghese per celebrare il rito del pranzo o della cena o per un aperitivo sentendosi assolutamente a casa propria. Ai nostri clienti romani e internazionali – aggiunge Moncada – e anche a chi si trova a Roma per lavoro, vogliamo offrire l’esperienza di un ristorante piacevole e giovane in un’atmosfera rilassante, anche per trascorrere qualche ora di lavoro smart, in un luogo come via Margutta”.

## **Profili**

### **Lo Chef Daniele Ladaga**

La grande passione fin da bambino lo spinge a lavorare nei ristoranti vicino casa, terminati gli studi si diploma all'Istituto alberghiero Ipssar Artusi di Roma. La sua esperienza comincia lavorando con lo chef Salvatore Bianco; prosegue alla Siriola di San Cassiano sotto lo chef stellato Claudio Melis; successivamente è al Capofaro Malvasia & Resort con Riccardo di Giacinto, per lavorare con Antonello Colonna. Nei tre anni precedenti ha diretto la brigata ristorante Madeleine.

### **La Pastry Chef Maria Chiara Serges**

Pasticciera e decoratrice tra le sue meravigliose esperienze annovera Heinz Beck alla Pergola a Roma e un anno a Parigi all'Atelier Etoile di Joel Robuchon.

### **Giovanni Moncada**

Figlio del patron, Alberto Moncada, agisce in veste di consulente della proprietà. Mette a disposizione di Emme tutta la sua competenza (è laureato in Business administration e Global hospitality management nella prestigiosa Scuola di "Les Roches", in Svizzera) e la sua profonda conoscenza della ristorazione internazionale maturata in più di sei anni di esperienze lavorative in ristoranti stellati in giro per il mondo. Abilità creativa e sensibilità culturale che Giovanni Moncada trasfonde nella filosofia culinaria e nello stile di accoglienza di Emme.

Per informazioni:

+39 06.97797979 - +39 347.9647984

[pressoffice@emmerrestaurant.com](mailto:pressoffice@emmerrestaurant.com)