

Da EMME anche l'appuntamento a pranzo è gourmet con piatti della tradizione e proposte energetiche e rivitalizzanti

Nel nuovo menu tante gli "sfizi" e le opportunità appetitose anche per chi sceglie un pasto dietetico

Il "salotto" di via Margutta diventa il primo ristorante smart nel centro di Roma e offre ospitalità a businessmen e visitatori che hanno bisogno di comodità e tranquillità per lo smartworking

Roma, 6 novembre 2019 – Emme rinnova la proposta per la sosta del pranzo con un menu che conserva lo spirito gourmet, attinge alla tradizione gastronomica italiana e arricchisce l'offerta con piatti e bevande dietetici e rivitalizzanti. Scegliere di fermarsi per il lunch nel "salotto" di via Margutta, collocato all'interno del Boutique Hotel Margutta 19, soddisfa quindi ogni palato e ogni differente preferenza alimentare.

La carta studiata dallo chef Daniele Ladaga, con il contributo di esperienza internazionale di Giovanni Moncada (figlio del patron del ristorante Alberto Moncada e consulente della proprietà), propone autentici "sfizi" gustosissimi come la Burrata o la tartare di salmone marinato, il vitello tonnato o le zuppe del giorno, perfette per l'autunno in arrivo. Spazio anche agli snack di sapore internazionale come il Cheeseburger alla provola affumicata e il Club sandwich con insalata di pollo, uovo, pomodoro e bacon. I puristi della cucina italiana potranno apprezzare le tagliatelle fatte in casa con pomodoro, basilico e ricotta salata o gli spaghetti della tradizione nelle diverse "tonalità" della cucina romana: carbonara, amatriciana, cacio e pepe e alla gricia.

La "tavolozza" culinaria di Emme non manca di alcuna sfumatura cromatica e presenta la sua proposta light con carni bianche e rosse alla piastra, di capi allevati a terra e sui pascoli laziali, filetti di tonno scottato e salmone al forno delle migliori qualità mediterranee ed atlantiche, che sarà possibile accompagnare con verdure al vapore, condite a crudo con olio dop della Toscana o dell'Umbria, ripassate o gratinate. Ricchissima la carta di insalate leggere quanto appetitose e di centrifughe e smoothies. Chi gradisce un'alimentazione healthy che accarezzi il palato e faccia bene al fisico non ha che l'imbarazzo della scelta: da Emme troverà bevande purificanti, anti-stress, drenanti, proteiche, detox, rigeneranti ed energizzanti. Insomma, un menu gourmet per ogni gusto sempre legato alla stagionalità e a materie prime di filiera corta.

Anche la Carta dei vini proposta da EMME Restaurant offre una scelta accurata ed equilibrata di che permetterà di soddisfare il palato più esigente. L'idea di EMME è di fare ricerca includendo nella Carta le migliori bottiglie di storici produttori delle diverse realtà enologiche italiane che in questi ultimi anni hanno lavorato per perpetuare la loro tradizione vinicola.

Emme ha poi un'altra novità da raccontare: dal mese di novembre il ristorante di via Margutta diventa lo Smartplace nel cuore di Roma. Il ristorante di via Margutta apre infatti anche all'ospitalità per lo smartworking ed è il primo a farlo nel centro storico della Capitale. Non solo ristorante gourmet, dunque, ma anche spazio smart che mette a disposizione di businessmen e visitatori in cerca di connessione wifi, comodità e tranquillità il più bell'ufficio digitale dedicato a chi è in trasferta nella Capitale. Negli orari intermedi tra breakfast e pranzo e nel pomeriggio dopopranzo fino all'orario di

cena Emme mette a disposizione spazi con postazioni di lavoro Smart nell'ampia sala o nel Giardino segreto all'interno del Boutique Hotel 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 in un ambiente rilassante e unico nel pieno del Tridente, con un dehor intimo e suggestivo, 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 o ancora le fresche, vitaminiche e dietetiche centrifughe e gli smoothies a base di frutta e verdure, e le proposte di mixology della casa, con long drink e cocktail originali da gustare mentre si sgranocchia uno spuntino.

“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 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@emmerestaurant.com