

GRANDE SCHERMO SOTTO LE STELLE

VENERDÌ CON GLI EUROPEI
SI APRE IL CINEVILLAGE DI
TALENTI, MUCCINO E VANZINA
TRA GLI OSPITI SPECIALI. **INVITI**

A PAG. 9

LA PRIMAVERA DELLA CLASSICA

A SANTA CECILIA IL CONCERTO
DIRETTO DAL MAESTRO KAZUKI
YAMADA SU MUSICHE DI HAYDN
E RACHMANINOFF. **INVITI**

A PAG. 15



GLI SCRITTORI SUPERSTAR

"LIBRI COME" ALL'AUDITORIUM
CON EMANUELE COCCIA,
MELANIA MAZZUCCO, MICHELE
SERRA, NICOLA LAGIOIA. **INVITI**

A PAG. 22

LA CAMPANIA FA FESTIVAL

UN WEEKEND A NAPOLI
E NEI DINTORNI PER L'INIZIO
DELLA KERMESSA TRA
SPETTACOLI E MOSTRE. **INVITI**

A PAG. 43

DAL 10 AL 16 GIUGNO

la Repubblica

TROVAROMA



Un ritratto
di Roberta
Mantegna
(33 anni)

ROBERTA MANTEGNA

LE PASSIONI DI LEONORA

IL GIOVANE SOPRANO PARLA DEL "TROVATORE", L'OPERA DI VERDI CHE INAUGURA LA STAGIONE ESTIVA
DEL COSTANZI MARTEDÌ AL CIRCO MASSIMO. INGRESSI PER I LETTORI. DI **LEONETTA BENTIVOGLIO**

TUTTI GLI INVITI DELLA SETTIMANA



LA NOVITÀ

IL GIARDINO SEGRETO DEL NUOVO GUSTO

L'EMME RESTAURANT ALL'INTERNO DEL BOUTIQUE HOTEL MARGUTTA 19 PROPONE COLAZIONE, PRANZO LIGHT, APERITIVO E CENA IMMERSI NEL VERDE ALLE PENDICI DEL PINCIO

di GIUSEPPE PUPPO

Fascinazione e sorpresa sono i sentimenti che pervadono i clienti quando varcano la soglia del boutique hotel Margutta 19 e si trovano innanzi alla realtà di Emme Restaurant. Incastonata all'interno dell'albergo di charme nel cuore del Tridente si presenta loro una perla gastronomica plasmata secondo la volontà e l'idea di hospitality del manager Alberto Moncada, che per descrivere il suo ristorante ha coniato la definizione di "relaxed luxury", rilassante lusso. Un elegante corridoio da cui si accede a questo giardino segreto, che annovera quaranta coperti, in cui ogni elemento è stato accuratamente selezionato seguendo le intenzioni di

Moncada; nato e cresciuto fra queste strade, dopo aver vissuto per diverso tempo negli Stati Uniti, ha fatto ritorno nella sua città per rappresentare quel personale concetto di accoglienza da lui concepito per soddisfare tanto i turisti quanto i romani. Una filosofia che si esprime attraverso una proposta gastronomica d'impronta marcatamente tradizionale, con incursioni internazionali, a partire dalla mattina, in cui si sceglie fra colazione all'italiana, english breakfast, e ancora uovo alla co-

EMME RESTAURANT
Via Margutta 19, tel.
06-97797980. Sempre aperto.
Costo: 40-70 euro.



Qui accanto, Alberto Moncada; a sinistra, un angolo del giardino. In alto l'interno del locale e alcuni piatti del menu

que e avocado toast. Il pranzo (oltre a offrire soluzioni "light" per i giorni feriali) si sviluppa, così come la cena, secondo un connubio di estrosità ed elementi classici. Il menu, che porta la firma dell'eclettico chef Vincenzo Mobilio, è un percorso che si apre con tempura di gamberi servita con julienne di verdure e riduzione d'aceto balsamico di Modena. Si prosegue con i primi romani, dalla cacio e pepe all'amatriciana, a cui si affiancano piatti come il tagliolino agli scampi, e per gli amanti della pizza la carta presenta anche la margherita. Nei secondi si spazia fra terra e mare, dal filetto di manzo danese alla griglia con sale Maldon, spinaci e pinoli, da arricchire con salsa al tartufo, al trancio di salmone croccante con maionese e spinacino. Emme Restaurant si propone così come un angolo elegante e al contempo informale, adatto a ogni contesto, che si tratti di un business lunch, ci si voglia accomodare per svolgere la propria attività in smart working, o trascorrere del tempo di qualità in un questa piccola oasi a ridosso della terrazza del Pincio. ◆

IL MENU

DALLA TARTARE DI CHIANINA AL BURGER DEGLI STATES

Ciò che contribuisce a rendere unico e speciale il viaggio nel gusto presso Emme Restaurant è certamente l'attenzione - oltre che per i complementi d'arredo e il servizio - alle materie prime, frutto di un appassionato lavoro di ricerca. Una selezione di eccellenze di produttori, come i latticini del caseificio Ammano, di proprietà della famiglia De Angelis, e "Magnolio", realizzato dall'azienda agricola Jeritano, dalla frangitura delle olive appartenenti ai cultivar presenti nella zona di Riace; ingredienti di cui lo chef Vincenzo Mobilio, originario di Matera, onora l'essenza in ogni sua ricetta. La versatilità della cucina consente ai clienti di gustare le specialità del menu anche nella formula aperitivo, dalle tartare di chianina tagliata al coltello a quella di tonno con emulsione di fichi d'india e arancia. Signature del locale, segno anche degli anni trascorsi da Alberto Moncada negli States, è l'Emme burger, un panino con chianina e provola (o tofu, nella versione vegan) affumicata, maionese, lattuga, pomodoro, accompagnato da chips di patate homemade. Per una dolce pausa, o a chiusura della cena, tra i dessert spicca la "Tre veli", a base di cioccolato, polvere di cacao del Madagascar e chicchi di caffè tostati, e mousse al pistacchio. Molto curata anche la cantina, dal Franciacorta dei fratelli Berlucchi, alle etichette Fiorano dei Boncompagni Ludovisi.

