

DA QUINTO TUTTO IL GUSTO DEL NATALE

Il Natale è in pieno stile londinese al ristorante Qvinto, dove l'atmosfera delle feste è già entrata nel vivo. È stato chiamato infatti il designer Tony Marklew, dalla capitale britannica, per progettare le ricchissime decorazioni nei toni dell'oro e del viola, mentre in giardino sono stati installati scenografici igloo luminosi che custodiscono pochi e intimi tavoli dove ordinare le pizze realizzate dal maestro ischitano Ivano Vecchia, impastate con lievito madre, cotte al forno a legna e farcite con ingredienti di stagione come quella con porcini, arricchita da crema di pecorino, guanciale croccante, fiordilatte e puntarelle. Altra novità è l'arrivo del pasticciere Alessandro Capotosti, che in cucina aiuterà lo chef Daniele Creti realizzando dolci da abbinare alla selezione di tè inglesi oppure dessert ispirati alle tradizioni partenopee e britanniche, come il babà con spuma di ricotta di bufala e lemon curd. Da segnare in agenda inoltre i tanti appuntamenti delle festività perché il ristorante resterà aperto sempre e sono stati studiati menu ad hoc per la Vigilia, a base di pesce, per il pranzo di Natale e per il giorno di Santo Stefano. In carta ecco quindi piatti tipici romani e napoletani, dai fritti di mare al brodo tradizionale, mentre in occasione del veglione di Capodanno sarà possibile scegliere tra tre formule diverse: la cena al ristorante, la festa nello spazio The Roof con animazione e musica dal vivo o ancora la cena a buffet con intrattenimento. *Ste.P.*

● **DOVE** Via delle Fornaci di Tor di Quinto 10, tel. 06-3332961. Sempre aperto (dal 9 dicembre al 6 gennaio). Costo: 25-50 euro.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

