



Home » Eventi » Eventi food Roma aprile 2019, cene speciali aperitivi e degustazioni del mese

Eventi food Roma aprile 2019, cene speciali aperitivi e degustazioni del mese



1 Aprile 2019 Comments 0 Puntarella Rossa

Eventi food Roma aprile 2019. Cene speciali, aperitivi e degustazioni del mese nei migliori ristoranti di Roma.

Lunedì 1 aprile

Coffee Pot – Nuovo menu con Viola Cucina Cruda



Il **Coffee Pot** di piazza Bologna si tinge di **"Viola"**: parte infatti da oggi (e durerà fino al 31 luglio) la collaborazione con **Viola Cucina Cruda**, esperienza di cucina fusion gourmet (con cibo crudista, vegano e vegetariano) che firmerà alcuni piatti del menu che, fino al 31 luglio, potrete trovare solo al Coffee Pot in via Michele di Lando, 20 (zona Piazza Bologna). Qualche esempio? "Edamame con tartufo e sale (4,50); Tartare di tonno, zenzero, cetrioli, cipolla rossa, guacamole e salsa ponzu (12 euro); Crispy Roll (Philadelphia, granchio reale, avocado, top di salmone scottato, salsa teriyaki e cipolla crispy, 13 euro).

Quando: dal 1 aprile al 31 luglio

Costo: menu a consumazione

Coffee Pot, via Michele di Lando, 20 Roma. Tel. 345 222 8553

Santo Trastevere – Amore, bartending e pastorizia



Amore, Bartending e Pastorizia approda da **Santo Trastevere**. Dalle 18 fino a tarda notte, una serata dove il mondo della miscelazione moderna si unisce con il food del territorio, musica e divertimento. Menu dello chef Francesco Sacco: Patè di fegatini al vin santo; crostino di pane Lariano con coratella d'agnello e carciofi; rigatoni di Gragnano con ragù di cinghiale della Tuscia al sentore di zafferano; lombo di cinta senese al pepe con insalata di farro e mela verde; crème brûlée di ricotta di pecora con coulis di cioccolato e Sambuca Molinari Extra caffè. Drink list ideata per la serata da Giuseppe Cintura e Matteo Masci.

Orario: dalle 18

Costo: 30 euro bevande escluse; 8/10 euro drink

Santo Trastevere, Via della Paglia 40 Roma. Tel. 06 5837 7020 / 339 6092999

Martedì 2 aprile

Eataly – Giro d'Italia tra i presidi Slow Food



Solo per questa sera **giro d'Italia con una degustazione di 10 pizze delle pizzerie Eataly** presenti a Torino, Pinerolo, Genova, Trieste, Firenze, Piacenza, Forlì, Roma e Bari realizzate in collaborazione con **Slow Food**: 9 pizze dedicate a 9 città italiane, più la Margherita Eataly, realizzate con ingredienti dei Presidi Slow Food e prodotti tipici locali che rappresentano la biodiversità del territorio italiano. La degustazione sarà guidata dal pizzaiolo di Eataly **Francesco Pompilio** con la partecipazione di Slow Food e alcuni dei produttori dei Presidi. In abbinamento alla degustazione delle 10 pizze, due delle birre artigianali del birrifico della "casa".

Orario: dalle 20

Costo: 22 euro

Ristorante della Pizza @ Eataly Roma, Piazzale XII Ottobre 1492, Roma. Tel. 06 9027 9201

Mercoledì 3 aprile

Ercoli 1928 Parioli – Ospite L'Oste della Bon'Ora



Massimo Pulicati e Maria Luisa Zaia, rispettivamente patron e chef del ristorante **L'Oste della Bon'Ora a Grottaferrata**, ospiti questa sera **nella cucina di Ercoli per una cena** che racconterà la storia delle osterie romane. Nel menu: crema di piselli con guanciale croccante; tonnellari alla Gricia con Pecorino Romano DOP e carciofi; Il Carcotto: carpaccio cotto di punta di petto di vitello alle erbe; la torta romana di ricotta e visciole. In abbinamento: Frascati Superiore '496' – De Sanctis; luno – De Sanctis; 17/11 Cannellino – De Sanctis.

Orario: dalle 20,30

Costo: 38 euro

Ercoli 1928 ai Parioli, viale Parioli 184, Roma. Tel. 068080084

Santo Palato – Le donne mordono



Le **Donne Mordono Vol.II** vede come protagonista ai fornelli la giovane cuoca spagnola **Alba Esteve Ruiz**, reduce dal successo di Marzapane Roma, che insieme a **Sarah Cicolini** realizzerà un menu inedito fatto di cucina di tradizione e memoria italo-iberica mescolata. Con loro, **Miriam Lee Masciarelli** delle omonime Masciarelli Tenute Agricole d'Abruzzo, ed **Eleonora Cozzella** de Le Guide de L'Espresso e alla nella giuria di The World's 50 Best Restaurants.

Santo Palato, Piazza Tarquinia, 4/A/B Roma. Tel. 06 7720 7354

Category « Eventi » « News

Share this post: [Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#)

ABOUT AUTHOR

Puntarella Rossa 2285 posts

WANT TO KNOW MORE? SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER

Il tuo indirizzo email