

## COMUNICATO STAMPA

### COME PENNELLATE DI MARE Specialità di pesce all'ombra del Colosseo



*Nel rione Monti, a due passi dal Colosseo, il Grand Hotel Palatino del gruppo alberghiero FH55 HOTELS è un indirizzo da non perdere per la sua vista, la completezza e la comodità dei servizi e per l'attenzione ad ogni aspetto del soggiorno. A tavola il mare è di casa: lo Chef Giuseppe Mulargia ne porta profumi e sapori in piatti raffinati, impreziositi da mise en place delicate. Ecco un suo piatto signature che racconta di quando il calamaro incontrò i broccoli e i ceci e si mise una collana di perle profumata di agrumi...*

**Il Grand Hotel Palatino ha fra i suoi servizi il Ristorante Le Spighe, aperto a pranzo e cena anche ai visitatori esterni. L'Executive Chef Giuseppe Mulargia è al Grand Hotel Palatino da 20 anni e dal 2015 è alla guida della cucina.**

**Originario di Fiumicino, sul litorale romano, propone una cucina in cui i protagonisti sono i prodotti ittici eccellenti. L'amore e il rispetto per il mare si riflettono nei piatti, nei quali il pesce è valorizzato esaltandone le caratteristiche in modo semplice ma originale.**

**Fra i suoi piatti signature:** rappresentativi del suo stile e idea di cucina: *Calamaro ripieno con broccolo romano, ceci e agrumi.*

#### **Ingredienti**

Calamari freschi 200 g; broccolo romanesco 80 g; aglio in camicia 1 spicchio; ceci freschi 40 g.

Per il caviale di agrumi: olio di semi freddo 300 ml; succo di lime, limone, arancio 200 ml; agar agar 2 g.

## **Procedimento**

Pulire accuratamente i calamari all'esterno ed all'interno verificandone il risultato. In un padellino con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio in camicia spadellare ¾ di broccoli romaneschi e ¾ dei ceci regolando di sale e pepe e lasciar raffreddare.

Riempire delicatamente il calamaro con i broccoli ed i ceci lasciando 1 cm di spazio per poterlo chiudere con uno stuzzica dente.

Cuocere i calamari in un padellino antiaderente per 4 minuti (2 per lato) a fuoco dolce, tirarli via dalla padella dividerli in 3 parti e rosolarli nuovamente su entrambi i lati.

Impiattare i calamari caldi guarnendo il piatto con crema di ceci e di broccoli con delle perle di finto caviale agli agrumi.

## **Per il caviale di agrumi**

In un pentolino far bollire il succo di agrumi e agar agar e lasciarlo raffreddare per qualche minuto.

Con l'aiuto di una siringa far sgocciolare il succo direttamente nell'olio facendo attenzione a non accumularlo per troppo tempo sul fondo.

Nel menu *à la carte* e nei menù degustazione **non mancano i classici della cucina romana e italiana**, piatti iconici immancabili in un contesto internazionale nel cuore di Roma.

**Il ristorante è aperto dalle 19.30 alle 22.30.**

## **Grand Hotel Palatino**

È un albergo **4 stelle**, situato nel quartiere **Monti**, a ridosso dell'ampia zona archeologica che include **Colosseo, Fori imperiali, Palatino, Circo Massimo, Celio e Terme di Caracalla**.

Dispone di diverse tipologie di **camere** che includono **camere con vista sul Quirinale o sul Vittoriano, Junior Suite con terrazza privata nel Top Floor** da dove godere di una splendida vista della città-

Il Grand Hotel Palatino è completo di **Centro Congressi, il Globo**, con 5 sale, di cui una plenaria di 295 mq, ideale per esposizioni, show room e meeting.

L'Hotel offre anche una palestra con attrezzi **Technogym** e **personal trainer**, un bar e dispone di tre ampie e luminose sale ristorante, **Le Erbe, Il Giardino e Le Spighe**, dove al mattino viene servita la colazione internazionale a buffet sia dolce che salata, **alimenti biologici ed una selezione di prodotti per coloro che seguono diete specifiche legate a intolleranze alimentari e per chi ama mangiare sano**.

Il **Ristorante Le Spighe** è aperto a cena, anche ai visitatori esterni, e serve una cucina di mare e di terra per riscoprire i migliori piatti della tradizione romana e nazionale. Tutte le proposte sono preparate dal nostro **Chef Giuseppe Mulargia** e presentate nel menu *à la carte* e nei menu degustazione.

**L'albergo è pet friendly** ed è comodamente raggiungibile in auto, con diversi garage convenzionati a pagamento nelle vicinanze.

## **FH55 HOTELS**

È un gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino Innocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie, che inizia creando il **Grand Hotel Mediterraneo** di Firenze. La storia continua nel 1968 con la costruzione del **Grand Hotel Palatino** a Roma, a due passi dal Colosseo. Successivamente il gruppo prosegue la sua crescita con l'acquisto dell'**Hotel Calzaiuoli**, nel cuore di Firenze che apre nel 1984. Alla scomparsa del fondatore, gli eredi divenuti nel frattempo titolari delle strutture, continuano la politica di espansione e nel 1995 acquisiscono l'**Hotel Villa Fiesole**. Oggi FH55 HOTELS è un gruppo alberghiero composto da 4 strutture, ognuna con una propria identità, ma accomunate da quei valori che la proprietà trasmette quotidianamente a tutto lo staff e alla direzione degli alberghi.

Il Gruppo FH55, alla luce degli ultimi catastrofici eventi e consapevole dell'enorme impatto che l'alluvione ha avuto sulle comunità locali, ha deciso di assumere un ruolo attivo nella ricostruzione e nel sostegno. Si è impegnato a essere al fianco degli alluvionati dell'Emilia Romagna proponendo nei menù dei suoi ristoranti un piatto speciale, un'eccellenza della cucina Romagnola: **Tortellino "alla moda di Bologna"** con fonduta di Parmigiano 24 mesi da Vacche Rosse DOP. Per ogni piatto venduto verranno così devoluti 2,00 Euro al Fondo Istituito dalla Protezione Civile in sostegno alle popolazioni colpite.



**FH55 HOTELS**  
**Lungarno del Tempio n° 54, Firenze**  
**Tel 055/5326401**  
**[www.fhotels55.com](http://www.fhotels55.com)**  
**Email: [info@fhotels55.com](mailto:info@fhotels55.com)**

**Travel Marketing 2**  
Public Relations & Press Office

**Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma**  
**Alessandra Amati Cell. 335 8111049**  
**[www.travelmarketing2.com](http://www.travelmarketing2.com)**  
**E-mail [alessandra.amati@travelmarketing2.com](mailto:alessandra.amati@travelmarketing2.com)**  
**[info@travelmarketing2.com](mailto:info@travelmarketing2.com)**  
**Seguici su facebook **