

PRELIBATEZZE ALLA FRUTTA

sposare i sapori tradizionali con la freschezza della frutta di stagione. È l'idea al centro dei nuovi piatti pensati per l'estate dall'executive chef del Rome Cavalieri, Fabio Boscheri. Tra le varie proposte: misticanza con caprino, ananas, finocchi e semi di zucca come antipasto, oppure il carpaccio di spigola al coltello, vinaigrette di mango e chili. Per chi preferisce un primo, ecco i picci toscani, dadolata di

crudo di tonno, limone e dadolata di alici. O una zuppa fredda, tra cui quella di melone estivo con perle di Cantalupo al marsala. A tentare il salato provvede anche l'executive pastry chef Dario Nuti, con una selezione di gelato fatto in casa o creazioni come la delizia di ricotta,

visciole e sesamo nero, guarnita da una maxi ciliegia che troneggia sul piatto. La frutta è ancora protagonista negli aperitivi a bordo piscina,

come base di cocktail che affiancano quelli tradizionali. E se l'appetito vien bevendo, si possono ordinare insalate, poke, classici hamburger, club sandwich o pinsa romana.

(M.M.)

Mango, perle di melone, fragoline abbinare a una dadolata di tonno oppure al caprino. Secondo le ricette degli chef del Rome Cavalieri.

1. GOURMAND Risotto al suppli. 2. ESTIVO Tamburello di tonno scottato all'acqua di pomodoro, verdoni, stracciatella e basilico. Entrambi i piatti sono firmati da Fabio Boscheri. 3. DOLCE Cartelletta di fragoline di bosco e mousse di yogurt e basilico (di Dario Nuti).

