

LA NOVITÀ

di GIUSEPPE
PUPPO

QVINTO, IL GUSTO VA IN ORBITA



“Eravamo in giro per Londra, lo scorso anno, e siamo rimasti folgorati da questa idea. Avremmo voluto portarla subito a Roma, pertanto, quando ci hanno ricontattato dall’azienda, abbiamo colto subito l’occasione”. Dalle parole di Simone Pellegrino, general manager di QVINTO, traspare tutto l’entusiasmo del progetto “Apollo”. Dopo la capitale del Regno Unito, Dubai, Shanghai, Mumbai e Los Angeles, l’allestimento che ricrea fedelmente la celebre navetta spaziale approda sul rooftop del ristorante aperto nel 2019 a Tor di Quinto. Una struttura pensata per un uso nelle ore serali che, siccome il lancio è avvenuto in contemporanea con il nuovo decreto, si è deciso di rendere fruibile dalla mattina, “per non smorzare l’entusiasmo dello staff e della proprietà”. Un’opera dal design unico, interamente modellata a mano, che accoglie quattro ospiti alla volta. Apollo è solo una delle aree - per un totale di 400 coperti, dal secret garden a quello con gli igloo, le sale interne o la lounge bar - in cui gustare un’offerta gastronomica che si apre con la proposta di pasticceria di Alessandro Capotosti - disponibile dalla colazione fino alla merenda - e prosegue con i piatti dello chef Daniele Creti. Il menu del pranzo presenta primi romani e specialità come l’agnolotto ripieno di gambero e mela; tra i secondi spicca l’anatra di Laura Peri, e poi le pizze di Ivano Veccia, che sforna tonde classiche e peculiarità come la “faraona capriciosa”, o la “pregiata” con il tartufo.

COSÌ LE RIDUZIONI

Qvinto, va Fornaci di Tor di Quinto 10, tel. 06-3332961. Sempre aperto. Costo: 40-80 euro. Per i lettori una riduzione del 20% sul pranzo telefonando giovedì 5 dalle 20 alle 20,50 all’899.88.44.24

