



MEDİTERRANEO
RISTORANTE E GIARDINO

Comunicato stampa

Roma, tra mini sfizi e allestimenti tropical al via la nuova stagione estiva di MEDİTERRANEO. Ristorante e Giardino del MAXXI

Il progetto estivo 2021 dello spazio di tendenza ospitato a Roma nella piazza del Museo nazionale delle arti del XXI secolo apre al pubblico giovedì 27 maggio, ripartendo dal successo della passata stagione e torna come un giardino urbano incantato pronto a sorprendere i clienti e a conquistarli attraverso delle experience all'insegna dell'enogastronomia di qualità e della buona musica, immersi un'isola di luci, colori e piante che caratterizzano il nuovo stile di MEDİTERRANEO. Ristorante e Giardino del MAXXI. Lo spazio, infatti, curato dallo studio di architettura Project On, si accende di atmosfera con un reticolato di luminarie pronto a ricreare un magico cielo stellato, mentre delle corde naturali, dei filari di edera e dei lampadari sospesi conferiscono alla location un tocco tropical. Tra complementi d'arredo in marmo, acciaio e legno di recupero, il locale ospitato nell'area esterna del Maxxi sfoggia poi la grande protagonista della stagione estiva: la consolle, regina dei live set dal martedì alla domenica, ingabbiata nell'iconica homi di bambù lanciata un anno fa come allestimento ecochic imprescindibile del ristorante open air. Stavolta, la proposta enogastronomica, continuando a puntare sulle materie prime di qualità e di territorio, e sulle ricette tradizionali rivisitate, sposa invece una formula più conviviale, con momenti dedicati al cibo all'insegna di piatti ripensati per la cena come portate da condividere, con main course nel weekend pure a pranzo, ma anche una grande varietà di assaggi in formato mini sfizi, dessert classici come il tiramisù e la cheesecake, o i sorbetti. Racconta Alessandro Cantagallo, titolare e imprenditore romano: *“L'esperienza dell'anno scorso ci ha consentito di capire alcune dinamiche e via via abbiamo apportato le modifiche necessarie a far funzionare uno spazio così grande. Noi siamo un ristorante atipico. Vieni per stare all'aperto,*

per stare bene e scopri che si mangia anche bene per essere un posto che fa così tanti numeri. Questa volta puntiamo sulla materia prima e sulla qualità, ma con una proposta nuova, quella dei mini piatti, dai piccoli hamburger al polpo in tre varianti, per far vivere ai clienti un momento di leggerezza che non rinuncia al gusto”, conclude Cantagallo. Ancora: non mancheranno invece dal martedì al venerdì per il pranzo le colorate bowl di poké, anche da comporre, del pop up Palmerie ai Parioli, altro ristorante di proprietà del gruppo, che sarà accolto proprio negli spazi di MEDİTERRANEO. Spiega lo chef Emanuele Pompili: *“Cerchiamo di spaziare chiaramente come sempre, con un piccole portate e pasti modulari, ma soprattutto un gusto che possa accontentare tutti, dal pesce sia cotto che crudo alla carne, tra carpacci, marinati e tartare. Cercheremo di accontentare anche vegetariani e vegani. In carta restano i primi dello scorso anno, che hanno funzionato e che riproponiamo come la Nerano, i 4 pomodori, e l’Aglio, olio, gambero rosso e lime”.* Nello spazio che vanta circa 250 posti a sedere, infine, sarà dato spazio al brunch, che prevede due piatti principali sia di primo che di secondo da scegliere in base ai gusti. Altra protagonista della stagione sarà la selezione musicale, con la direzione artistica di Manfredi Alemanno: *“In programma ci sono live session con anche ospiti internazionali, da band ad acclamati dj, per far ascoltare diversi correnti musicali, dal tribale alla house, fino agli show in duo voce e piano con pezzi anche pop per la domenica al tramonto”.* Il barman Glauco, che arriva da Palmerie, nel frattempo, conquisterà i clienti a suon di cocktail della sua drink list ispirata ai profumi dei Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo.

UFFICIO STAMPA MEDİTERRANEO
Sonia Rondini & Sabrina Quartieri
349 6885098 & 338 3067031

