

EMME è il primo ristorante smartplace nel cuore di Roma

Il “salotto” su via Margutta offrirà ospitalità per lo smartworking ai businessmen in trasferta di lavoro nella Capitale

Rinnovata la proposta pranzo con primi piatti e “sfizi” che attingono alla tradizione insieme a insalate e bevande energetiche per chi ama uno stile di vita salutare

Roma, 6 novembre 2019 - Emme Restaurant diventa lo Smartplace nel cuore di Roma. Il ristorante di via Margutta 19, che coniuga la proposta gastronomica della tradizione romana e italiana con il giusto accento internazionale, apre a partire da novembre anche all’ospitalità per lo smartworking, il primo a farlo nel centro storico di Roma. Non solo ristorante gourmet, dunque, ma anche il più bell’ufficio digitale a disposizione di chi è in trasferta nella Capitale. Chiunque si trovasse a Roma per business o svago e avesse bisogno di una postazione di lavoro dotata di connessione Wi-Fi in un ambiente rilassante e unico nel pieno del Tridente potrà accomodarsi nei salottini di Emme Restaurant o nel suggestivo “Giardino segreto” all’interno del locale collocato nel Boutique Hotel “Margutta 19”.

Negli orari intermedi tra breakfast e pranzo e nel pomeriggio dopopranzo fino all’orario di cena, Emme metterà infatti a disposizione degli ospiti spazi con postazioni di lavoro Smart per consentire a chi ne ha bisogno di essere connesso e di utilizzare quelle ore per mettere a frutto tutta la giornata trascorsa in trasferta, organizzando magari anche meeting di lavoro. Troverà ad accoglierlo un ambiente tranquillo e unico, con un dehor intimo e suggestivo in via Margutta, nella strada consacrata all’arte e al cinema, ai piedi di Villa Borghese, a due passi da piazza di Spagna e da piazza del Popolo. Gli ospiti smart potranno anche fare un break sorseggiando un caffè o uno dei tea selezionati, le fresche, vitaminiche e dietetiche centrifughe e smoothies a base di frutta e verdure, o le proposte di mixology della casa, con long drink e cocktail originali da gustare mentre si sgranocchia uno spuntino.

Accanto a questo, naturalmente, lo chef Daniele Ladaga offre una proposta rinnovata e saporita per il pranzo con primi piatti e “sfizi” che attingono alla tradizione, insieme a carni bianche e rosse da allevamenti del Lazio cucinate in modo leggero e gustoso, insalate, verdure e bevande energetiche e rinfrescanti a base di frutti e ortaggi per chi ama uno stile di vita salutare. Innovativo e gourmet ma nel rispetto della tradizione il menu della cena, sempre legato alla stagionalità e a materie prime di filiera corta.

“EMME – spiega Alberto Moncada - si propone come il ristorante in cui il pubblico italiano e straniero entra in un salotto accogliente che apre allo sguardo un giardino segreto, dentro una cornice esclusiva alle pendici di Villa Borghese per celebrare il rito del pranzo o della cena o per un aperitivo sentendosi assolutamente a casa propria. Ai nostri clienti romani e internazionali – aggiunge Moncada – e anche a chi si trova a Roma per lavoro, vogliamo offrire l’esperienza di un ristorante piacevole e giovane in un’atmosfera rilassante, anche per trascorrere qualche ora di lavoro smart, in un luogo come via Margutta”.

Profili

Lo Chef Daniele Ladaga

La grande passione fin da bambino lo spinge a lavorare nei ristoranti vicino casa, terminati gli studi si diploma all'Istituto alberghiero Ipssar Artusi di Roma. La sua esperienza comincia lavorando con lo chef Salvatore Bianco; prosegue alla Siriola di San Cassiano sotto lo chef stellato Claudio Melis; successivamente è al Capofaro Malvasia & Resort con Riccardo di Giacinto, per lavorare con Antonello Colonna. Nei tre anni precedenti ha diretto la brigata ristorante Madeleine.

La Pastry Chef Maria Chiara Serges

Pasticciera e decoratrice tra le sue meravigliose esperienze annovera Heinz Beck alla Pergola a Roma e un anno a Parigi all'Atelier Etoile di Joel Robuchon.

Giovanni Moncada

Figlio del patron, Alberto Moncada, agisce in veste di consulente della proprietà. Mette a disposizione di Emme tutta la sua competenza (è laureato in Business administration e Global hospitality management nella prestigiosa Scuola di "Les Roches", in Svizzera) e la sua profonda conoscenza della ristorazione internazionale maturata in più di sei anni di esperienze lavorative in ristoranti stellati in giro per il mondo. Abilità creativa e sensibilità culturale che Giovanni Moncada trasfonde nella filosofia culinaria e nello stile di accoglienza di Emme.

Per informazioni:

+39 06.97797979 - +39 347.9647984

pressoffice@emmerrestaurant.com