

A Roma la ristorazione saluta la nascita di EMME Restaurant

Un “salotto” su via Margutta che coniuga la creatività della cucina italiana con la freschezza dello stile internazionale

Roma, 21 ottobre 2019 - C'è profumo di grande novità nel mondo della ristorazione della Capitale: Roma saluta la nascita di EMME, il ristorante all'interno del Boutique Hotel in via Margutta 19.

EMME come Margutta, EMME come Moncada, un nome legato alla sua ineguagliabile collocazione e alla passione di una famiglia e di un uomo, Alberto Moncada, dal grande talento espresso nel mondo dell'ospitalità che ora ha deciso di lanciarsi nella nuova impresa di aprire un ristorante dalla visione innovativa. Al fianco del patron agirà il giovane Giovanni Moncada, figlio di Alberto. In veste di consulente della proprietà, Giovanni Moncada metterà a disposizione 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. Sapienza creativa e sensibilità culturale che Giovanni Moncada trasfonde nella filosofia culinaria e nello stile di accoglienza di Emme.

Nell'EMME Restaurant Giovanni Moncada coordinerà la nuova brigata guidata dal giovane chef Daniele Ladaga che proporrà una cucina che parla il linguaggio della grande cultura gastronomica italiana ed interpreta con freschezza e fantasia piatti internazionali. La proposta culinaria di EMME è rigorosamente attenta alla qualità delle materie prime, attinge al meglio delle produzioni agroalimentari a filiera corta, ed esalta i profumi e i sapori della stagionalità. Da questa filosofia nascono due distinte selezioni per il pranzo e per la cena che permettono ai gourmet di vivere un'esperienza unica ed esclusiva di gusto, un'emozione intensa che comincia percorrendo a piedi via Margutta, ammaliati e con gli occhi all'insù, e che si completa a tavola.

Anche la Carta dei vini proposta da EMME Restaurant proporrà una scelta accurata ed equilibrata di etichette che permetterà di soddisfare ogni tipo di palato. L'idea di EMME è di fare ricerca includendo nella Carta le migliori bottiglie di storici produttori delle diverse realtà enologiche italiane che in questi ultimi anni hanno lavorato per perpetuare la loro tradizione vinicola. Nei programmi anche l'organizzazione di serate dedicate a prodotti e vini di eccellenza presentati dalle aziende produttrici per creare interessanti opportunità di dialogo tra le diverse culture enogastronomiche.

“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 – vogliamo offrire l'opportunità di trovarsi in un ristorante piacevole e giovane in un'atmosfera rilassante e in un luogo come via Margutta che tutti amano come se fosse un pezzo della propria storia. Una sfida affascinante ed emozionante”.

Alberto Moncada affronta questa nuova avventura con entusiasmo e il desiderio di lasciare una traccia forte e duratura anche nella ristorazione come ha già fatto nel mondo dell'hotellerie da quando, nel 2006, ha impresso il suo segno di forte novità nello stile di ospitalità nel centro storico di Roma. Moncada lanciò le sue prime suite di prestigio fino ad arrivare al Margutta 19, l'hotel di charme a cinque stelle che ospita al suo interno il ristorante EMME.

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.

Per informazioni:

+39 06.97797979 - +39 347.9647984

pressoffice@emmerrestaurant.com