

Italia a Tavola

San Valentino a Roma, cene gourmet per tutti i gusti

Come trascorrere la serata più romantica dell'anno? Nella capitale sono molteplici le possibilità, vi proponiamo sette ristoranti con i loro menu - anche per vegani -, tra i quali trovare il vostro preferito

di **Sabino Cirulli**

07 febbraio 2023

Romanticismo e tradizione a lume di candela. Nel giorno che celebra l'amore niente di meglio che esprimere i propri sentimenti con gusto. E allora la Capitale si prepara ad un **San Valentino** in grande stile, con le proposte di alcuni dei suoi ristoranti più famosi. Tra menu studiati per l'occasione, grandi classici e piatti creativi, rigorosamente bagnati da bollicine, gli chef non deluderanno chi sceglierà di trascorrere il 14 febbraio **fuori casa**.



L'Uliveto al Rome Cavalieri A Waldorf Astoria Hotel

«Sono un tradizionalista. Una cena romantica in un ambiente accogliente, un servizio accurato e una selezione di pietanze buone da mangiare e belle da vedere è a mio avviso il modo migliore per festeggiare San Valentino – dichiara **Fabio Boschero** executive chef del ristorante L'Uliveto al Rome Cavalieri A Waldorf Astoria Hotel. Anche quest'anno, come di consueto, prepariamo progetti speciali sulla base di un tema preciso. In omaggio agli anni 60 che hanno visto nascere il Rome Cavalieri, **il tema sarà L'Amore Pop**, e abbiamo pensato ad un menu per una cena spensierata e al tempo stesso romantica. “Coquille St. Jacques su cremoso di Topinambur e tartufo con salsa Chardonnay” o il “Filetto alla Wellington e la sua salsa con sensazione di senape al miele, soffice di patate al burro erborinato”. E per concludere, il dessert di San Valentino “Baci di Passione”, dell'Executive Pastry Chef Dario Nuti, una delizia al cioccolato bianco e yogurt lime con frutti di bosco e litchi. Dopo cena, l'**accompagnamento musicale** saprà dare lo sprint ideale per un'allegria serata danzante. E proprio perché ognuno vuole essere libero di festeggiare come meglio crede, è sempre possibile cenare à la carte. La tradizione è importante, perché una celebrazione affonda sempre le sue radici in qualcosa di ricorrente. San Valentino stesso è di per sé una tradizione, e proprio perché è

una giornata che si festeggia ogni anno è essenziale inserire sempre elementi di innovazione.

La **scenografia** dei piatti è sempre apprezzata, soprattutto nelle occasioni importanti, così come le ricette tradizionali, che è fondamentale rivisitare in chiave moderna. A mio avviso non c'è un piatto ideale di San Valentino, esiste soprattutto il rituale, la cura per l'altro. Fondamentale è la scelta del ristorante romantico, dove si hanno garanzie di qualità, o la ricerca di quel determinato elemento che ha un significato importante per la coppia. La cena di San Valentino è un'occasione in più per dimostrare il proprio amore, e va organizzata in modo da trascorrere insieme un momento sereno e romantico. Quindi non c'è una formula standard, ogni coppia ha la sua cena ideale. Per brindare, le bollicine sono sempre una buona idea, ma un cocktail pensato per le grandi occasioni è una scelta divertente: per quest'anno al **Tiepolo Lounge** ne proponiamo uno speciale, il "**De tout coeur**", con note di Vodka, mirtilli e lamponi, per esclusive serate d'amore al Rome Cavalieri».

[L'Uliveto al Rome Cavalieri A Waldorf Astoria Hotel](#)

Via Alberto Cadlolo 101 - 00136 Roma

Tel 0635092145

<https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/ristoranti-pizzerie/2023/2/7/san-valentino-a-roma-cene-gourmet-per-tutti-i-gusti/93942/>