



HOTEL MAJESTIC ROMA

Comunicato stampa

03/06

Sinfonia di sapori per una cucina a 5 stelle all'Hotel Majestic Roma. Direttore d'orchestra: Gaetano Costa, Chef Executive del Ristorante La Ninfa.

Lo chef Gaetano Costa dell'Hotel Majestic Roma invita a un viaggio dei sapori che sa di terra e di mare: basta sedersi alla tavola del Ristorante La Ninfa e iniziare un itinerario di gusto a base di ingredienti scelti e ricette tipiche, veri peccati di gola dalla haute cuisine italiana.

Tutte le strade del gusto portano a Roma, precisamente all'Hotel Majestic. Proprio qui, dietro ai fornelli del Ristorante **La Ninfa**, lo Chef Gaetano Costa libera la sua creatività e emoziona gli ospiti a ogni portata, in menu esclusivi che rilaggono le ricette tipiche italiane in chiave personale e innovativa.

Il curriculum vitae dello chef partenopeo inizia all'Hotel Excelsior di Napoli, primo banco di prova per il suo estro culinario arricchito, poi, dai consigli di grandi 'chef stellati' come Jean Michel Loraine, Michel Portos e Firmin Arrambide. E proprio collaborazioni esclusive e contaminazioni, suggestioni internazionali e tradizioni locali sono gli ingredienti segreti dell'arte gastronomica di Costa, capace di creare un trionfo di terra e mare, di Mediterraneo e di campagna, per una semplicità che nasce dalla più raffinata elaborazione delle materie prime.

Il continuo *work in progress*, tratto distintivo di un'intera carriera, l'ha condotto, nel 2004, a ricevere il premio nel ramo del lavoro come 'Personalità europea dell'anno' consegnato al Campidoglio dall'Assessorato della Cultura, Turismo e Spettacolo. Ma più che il riassunto della sua vita lavorativa, a parlare dell'esperienza decennale dello chef sono le portate: dal carpaccio di magatello salato e speziato del Trentino ai tagliolini verdi mantecati al sugo d'aragosta, dal carpaccio di melanzane bianche al lombetto d'agnello in camicia di zucchine all'agro alla bavarese tiepida di puntarelle. Espressività e libertà di accostamenti stravaganti siglano anche i dessert, uno tra tutti? Il tortino di caprino dolce e frutti di bosco con sorbetto alla pera e salsa al miele d'acacia.

Queste e altre proposte si aprono a ventaglio per i clienti del Ristorante La Ninfa, dove il gusto del buon cibo va di pari passo con lo stile dell'arredo, tra specchi antichizzati, vasellame in ceramica pregiata, argenti e centrini ricamati a mano.

L'Hotel Majestic Roma è un appuntamento con la storia che si ripete a ogni soggiorno, dal 1889, anno dell'inaugurazione del 5 stelle. Le 98 camere, di cui 13 suite, concepite come spazi



HOTEL MAJESTIC ROMA

d'autore, sono ordinate secondo un principio cromatico. L'eredità millenaria delle antiche terme romane e delle palestre latine si traduce nel Centro fitness di nuova apertura. Il savoir vivre non è un optional nemmeno in occasioni di lavoro, nelle 4 meeting room per congressi affacciate sulla passerella felliniana di Via Veneto. Perché la vita è dolce all'Hotel Majestic Roma.

Per prenotazioni e informazioni:

Tel. (+39) 06-42.14.41

e-mail: info@hotelmajestic.com

www.hotelmajestic.com