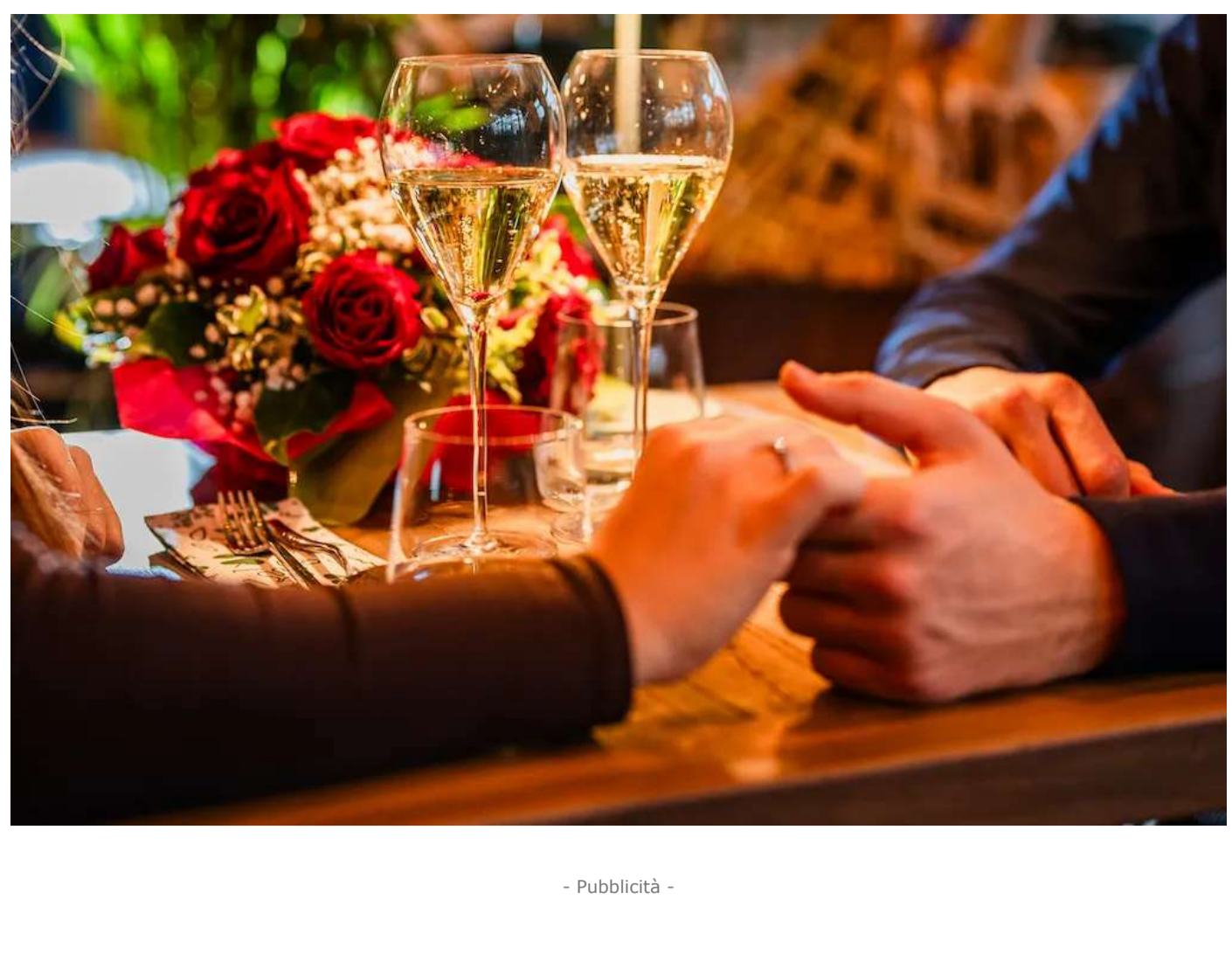


Home > Cultura e Società > Food > San Valentino 2025: ecco come celebrarlo nella Capitale

San Valentino 2025: ecco come celebrarlo nella Capitale

Di redazione - 23/01/2025



Publicis

Se già non bastasse Roma, con la sua storia, le cupole e i monumenti, i colli sinuosi, i magici vicoli e gli affascinanti scorci, a creare l'atmosfera romantica ideale per trascorrere il giorno di San Valentino, ci pensano gli hotel e i ristoranti, con i loro menu e pacchetti esclusivi, a rendere speciale la ricorrenza dedicata alle coppie innamorare.

In città, infatti, non mancano le proposte studiate ad hoc per scoprire o riscoprire la magia del San Valentino per tutti i gusti e tutte le tasche. Dall'aperitivo rosso rubino dell'Hotel Hassler, con succorosa cena alla carta con sottofondo musicale, all'afrodisiaco menu degustazione dell'Flora Restaurant, che all'interno dell'hotel propone anche un pacchetto con soggiorno in camera deluxe, al viaggio culinario intimo e raffinato proposto dal Mirabelle che, sulla sua terrazza panoramica Adèle, accoglierà gli innamorati per una serata tra drink esclusivi e vista mozzafiato. Per un 14 febbraio all'insegna dell'arte e della cucina fine dining, Moma è il luogo ideale grazie al menu di Chef Pasqualucci fatto di armonici contrasti. Il gioco sarà, invece, il fil rouge del San Valentino di Nomina che attraverso tecniche sopraffini farà ritornare all'autenticità dei sapori con un approccio ludico e spensierato. L'Amore nella sua accezione più profonda e genuina sarà alla base del San Valentino di Il Marchese che, tra special drink e dessert dal sapore dolce e piccante accoglierà i suoi ospiti dalla mattina alla sera.

Romantica, bucolica e dolce sarà poi la giornata di Belloverde, il bistro dall'atmosfera genuina e familiare che, tra piante rigogliose ed eleganti tavoli in legno, coccolerà le coppie innamorate (ma non solo) con dessert golosi e avvolgenti.

Per un rifugio romantico dal caos cittadino, Hosteria del Mercato aprirà le sue porte al San Valentino con la sua atmosfera intima e "tres parisiens" e un menu di nove portate vero e proprio inno all'amore puro.

E per chi l'amore ha la forma tonda della pizza napoletana, Marita è, di certo, l'indirizzo giusto. Per l'occasione, Roberta Esposito ha dunque ideato delle proposte "hot", dolci e salate.

Non solo amore per la buona tavola. Il San Valentino a Roma offre l'opportunità di concedersi del tempo per prendersi cura del proprio corpo. Ed ecco dunque i pacchetti di Palazzo Dama che nella sua Daham Health&Beauty Spa darà l'opportunità di ritrovare l'equilibrio tra spirito e corpo con un massaggio di coppia intimo e suggestivo.

Hotel Hassler - Salone Eva

Se il rosso è, tradizionalmente, il colore dell'amore, Salone Eva dell'Hotel Hassler racchiude in sé la vera essenza della festa degli innamorati. Frutto di una recente ristrutturazione finalizzata a conservare l'effluve raffinata ma con un tocco di contemporaneità, tra pareti e stoffe color porpora, specchi e statue antiche, in questo salotto di gusto situato sulla sommità della scalinata di Trinità dei Monti è possibile scoprire o riscoprire la magia del San Valentino fin dall'ora dell'aperitivo. Dal 14 al 16 febbraio, infatti, sarà disponibile una formula studiata ad hoc per le coppie composta da due cocktail e un'alzatina di canapé dedicati. Anche nel bicchiere a farla da padrone sarà il color rosso. L'head barman Alessio Giovinetti ha infatti ideato il drink Cupido a base di gin, vermouth, Campari infuso nelle fragole e bitter aromatizzato alla vaniglia. Un tripudio di dolcezze e acidità che farà innamorare tutti i sensi. La cena del 14 febbraio, con menu à la carte, sarà poi animata da musica dal vivo che avvolgerà gli ospiti con suadenti e romantiche note.

Per chi deciderà poi di soggiornare in hotel, in tutte le camere saranno previste amenities dedicate all'amore accompagnate da una bottiglia di pregiato Champagne per tutto il week end.

Salone Eva - Hotel Hassler - Piazza della Trinità dei Monti 6, Roma - www.hotelhasslerroma.com

Rome Marriott Grand Hotel Flora

Al Rome Marriott Grand Hotel Flora la festa degli innamorati è l'occasione per vivere una vacanza senza andare in vacanza. L'hotel propone infatti una soluzione perfetta per chi vuole restare - o deve - restare in città ma desidera comunque festeggiare con la propria metà in stile speciale e soprattutto in quella che troppo spesso, nel trambusto del quotidiano, si dimentica essere una delle città più magiche, affascinanti e anche romantiche, del mondo. Rimanendo a Roma a San Valentino si potrà scagliare così il pacchetto esclusivo del Rome Marriott Grand Hotel Flora che prevede al suo interno solo per il 14 febbraio: benvenuto romantica, la Cena degli innamorati al Flora Restaurant e l'indomani la colazione per due al 7° piano dell'hotel con la vista che abbraccia tutta la città per un risveglio indimenticabile sui tetti di Roma (390 euro tutto). La cena degli innamorati, che è possibile acquistare anche scorporata dal pacchetto per i clienti esterni all'hotel, è stata elaborata dallo chef Massimo Piccolo e prevede un menu degustazione di pesce esclusivo e disponibile solo per la sera di San Valentino. Si parte dall'antipasto con una Tartare di tonno con crema di avocado e gel al frutto della passione, si prosegue con il Risotto al limone con caprino e polvere di pomodoro essiccato e gli Amalfitani con astice e agrumi della penisola sorrentina. Per secondo invece Cornucopia di branzino con spuma di zucca marinata al mirin ed amaretti e a concludere Mousse al cioccolato fondente con lampone e coulis ai frutti rossi.

Per info e prenotazioni: fboffice@grandhotelflora.net/maitre@grandhotelflora.net+39 06489929/+39 0648992720

Mirabelle - Hotel Splendide Royal

Magiche atmosfere, panoramiche mozzafiato, pianoforte in sottofondo e la cucina dello chef Stefano Marzetti costruiscono un San Valentino che diviene indimenticabile. Se il Mirabelle, ristorante panoramico al settimo piano dell'Hotel Splendide Royal, è un luogo naturalmente romantico, con l'eleganza dei suoi arredi, la cortesia del servizio e la grande bellezza di Roma a fargli da cornice, questa serata veste di incanto anche la sala della Crystal Lounge, con i suoi giochi di specchi e panoramiche su Villa Borghese. Due, infatti, sono i menu studiati dallo chef Marzetti che tra sapori dalle note afrodisiache, consistenze morbide e avvolgenti ed eleganti accostamenti cromatici traghetta gli ospiti in un viaggio culinario intimo e raffinato. Al Mirabelle il viaggio inizia con armonioso accostamento tra note saline e iodate e sfumature terrose e dolcistrare nell' Ostrea e topinambur, spugna al the verde e infuso di frutti rossi. Prosegue poi con il Rocher di carciofi alla menta in un'esplosione di contrastanti consistenze che lascia il passo a una portata tutta mediterranea, il Polpo abbrustito alla cacciatora, purea di melanzane e polenta alla succuma. Avvolgente, piccante e afrodisiaco come si addice alla serata è la Vellutata di fagiolina d'Anzoli con astice e gnocco di cicoria all'induja, mentre rari e preziosi gli ingredienti del Black Cod con purea di zucca, pak choi alla brace e salsa di spugnone e tartufo nero pregiato. Chiude il menu il That's amore, un cuore che racchiude una mousse di cioccolato fondente e zenzero con inserto al frutto della passione e crumble di amaretti, dolce creazione del pastry chef Sebastian Delandre. (200 euro bevande escluse).

Nella Crystal Lounge la serata prende il via con le inebrianti bollicine del prosecco S. Fermo Belleda che introduce al menu articolato su giochi contrasti tra consistenze morbide e crunchy e sapori freschi e intensi come quelle dei Gamberi rossi croccanti ai cereali guacamole e salsa BBQ allo zenzero. Colorato, avvolgente e cremoso il Risotto di rapa rossa, funtatura di robiola, tartufo nero pregiato e nocchie tostate porta in tavola le sfumature della terra per poi lasciare il passo all'abbraccio del mare con la Spigola d'amo con gazzetto di vongole veraci, topinambur e carciofi alla menta. La fruizione del percorso è affidata al Coccole e passione, una daquoise al cooco con cremoso al frutto della passione, rocher al cooco e cioccolato bianco. La cena sarà accompagnata da una bottiglia di vino selezionata dal sommelier. (250 euro a persona aperitivo e bottiglia di vino inclusi) Mirabelle e Crystal Lounge - Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma - 06 4216 8838 - info@mirabelle.it - www.mirabelle.it

Adèle Mixology Lounge - Hotel Splendide Royal

Sospesi nel cielo, come morbidamente seduti su una nuvola ad ammirare il romantico profilo della capitale tra cupole e monumenti, Adèle accoglie gli innamorati per una indimenticabile serata di San Valentino. Come un colpo di fulmine uno Shot di benvenuto apre la serata. Luci soffuse, cocktail d'autore e musica dal vivo accendono la seduzione sotto la discreta e attenta regia del direttore Giancarlo Panico. L'intrigante drink list ideata dal bartender Giovanni Faedda propone per la serata il Cuore Rosso, un cocktail fresco e agrodolce dalle persistenti note di frutti rossi, che accompagnerà i bites e le tapas dello chef Stefano Marzetti: morbidamente seducente il Foie Gras con Frutti di Bosco Caramellati e Pan Brioche al Pistacchio, sfizioso il Gambero Croccante ai cereali con Stracciatella di Burrata e N'duja, avvolgente il Cappuccino di Baccala con Patate e Tartufo Nero, golosa la Bouillabaisse con Gnocchi di Seppi, Cubi di Tonno e Chips di Radici, una vera tentazione il Coccole e Passione. Chiudono la carrellata di tapas dei Gnocchi Petit fours (60 euro a persona)

Hotel Splendide Royal - 8th Floor, Via di Porta Pinciana, 14, 00187 Roma- 06 4216 8887 www.robertonaidcollection.com/it/ristorante-mirabelle/terrazza-bar-roma

Moma

Ai piedi di Via Veneta, nella cornice intima e accogliente del ristorante, stellato Moma, dove arte, design e cucina si fondono all'insegna della contemporaneità, per la serata di San Valentino lo chef Andrea Pasqualucci ha ideato un percorso raffinato e goloso. Come in una storia d'amore, gioco, passione, rispetto e armonici contrasti sono gli elementi della degustazione che si apre con uno stuzzicante Pain Perdu, tonno, rucola e pecorino.

Prosegue poi il Merluzzo affumicato, tartufo, lime e trifoglio, un piatto dal sapore sapido e fresco perfettamente bilanciato da un saggio gioco di specie che dona grande aromaticità alla delicata carne del merluzzo. Divertente la rivisitazione di un classico della cucina. Pennette alla vodka Beluga e bottarga di merluzzo, in cui gli ingredienti tradizionali, lavorati con tecnica e fantasia e impreziositi dalla bottarga homemade, danno vita a un sapore tutto nuovo. Avvolgente e seducente lo Spaghetino foie gras e lamponi esprime la perfetta armonia dei contrasti in un connubio tra grassezza e acidità. La profondità e la complessità dell'amore sono narrate nella Quaglia, cavolo rosso e arance Sanguinelle. Qui la delicatezza della carne prende corpo attraverso la morbida aromaticità del cavolo e la sferzata fresca e lievemente ampolosa delle arance. Chiude il menu un'irrinunciabile tentazione, Lamponi, cioccolato e noccole (€ 190 bevande escluse: pairing con un calice di Champagne e 4 calici di vino € 80).

Moma, via di San Basilio 42, Roma. Tel: 06 42011798. info@ristorantemoma.it. www.ristorantemoma.it

Nomina Cucina Ludica

Raffinato ma dall'approccio spensierato e giocoso sarà il San Valentino di Nomina Cucina Ludica, il nuovissimo salotto del gusto di Largo Angelicum capitanato dall'estroso chef Andrea Fusco. Varcare la soglia di questo prestigioso indirizzo nel cuore di Roma significa essere predisposti a un'esperienza in grado di sorprendere attraverso un approccio alla cucina che attraverso tecniche moderne vuole tornare alle origini e ai sapori ancestrali, all'autenticità delle materie prime, all'essenza. Non sarà da meno il menu in programma per il 14 febbraio che si aprirà con un antipasto a base di Carciofi, tagliatelle di seppia e zabolone all'erba cipollina e Asparagi con scampì crudi e crema di pistacchi. Spazio poi al Tortello con gamberoni e brodo di anice stellato e alle Capesante in tempura al nero di seppia con salsa al cooco e zafferano. Dulcis in fundo, un'afrodisiaca Mousse al cioccolato e peperoncino con tartufo nero, melograno e crema di avocado (95 euro a persona).

Nomina Cucina Ludica - Largo Angelicum 1 Roma - www.nominaristorante.it

Il Marchese

A Roma la festa degli innamorati è l'occasione giusta per una cena o un brindisi con la propria dolce metà, amore, amica, affetto profondo al quale si è legati. Non solo amore romantico quindi ma anche Amore come sentimento profondo che ci lega agli altri e che va onorato se lo si vuole, come si vuole ma sicuramente festeggiando. È questa l'idea, per esempio, della bevanda Sodaamore creata da Luca Argentero - e cinque amici - che nasce come monito per "diffondere un po' di amore", da qui, da questa soda parte anche l'idea del drink creato del bar manager de Il Marchese Roma e Milano Fabrizio Valeniani per le feste e lasciato come special anche per San Valentino: l'Amore Fizz, drink fresco con note agrumate e succo di yuzu e tè verde syrup. A Il Marchese però l'occasione per celebrare l'amore non si ferma al cocktail bar, anche la cucina dello chef Daniele Roppo con i suoi iconici padellini di primi romani, oltre alle altre proposte della carta, sono la sintesi perfetta di cibo e amore. Per la serata del 14 febbraio lo chef ha pensato di proporre anche un dessert special, una versione a tema della sua cheesecake e frutti rossi con biscotti Gentilini tipo Vittorio al limone, che qui impreziosisce con scaglie di cioccolato fondente e gel di fragole e peperoncino habanero.

Il Marchese - Via di Ripetta 162, Roma - www.ilmarcheseroma.it

Belloverde

Romantico, bucolico e decisamente dolce sarà il San Valentino da Belloverde, il bistro dall'accoglienza familiare e dai sapori genuini situato all'interno di uno storico vivaio del quartiere Vigne Nuove. Piante rigogliose, luci soffuse e un'atmosfera calda data dalla presenza di incantevoli tavoli in legno faranno da cornice alla serata del 14 febbraio che, con un menu alla carta dove poter assaporare tutto il gusto di una cucina fatta con amore. Tra i piatti, da provare la Tartare di manzo al coltello con pinoli e cipolle in carpione, le Caramelle di pasta all'uovo home made ripiene di parmigiano con battuto di gamberi rosati o il Risotto al castelmagno con riduzione di Barbera. Spazio poi alla Gattina di manzo brasa a San Giovese e, per gli amanti del pesce, al Polpo rosticcato alla 'nduja dalla piccantezza afrodisiaca. E tra i dessert, l'amore prenderà la forma di una Red Velvet, con il suo avvolgente frosting al formaggio dal gusto piacevolmente acidulo, o quella di una golosa Mousse al pistacchio, dolce e salata. Per concludere la serata, infine, un drink realizzato dagli abili barman da sorvegliare gli sgabelli dell'elegante bancone bar o comodamente seduti sui divanetti con uno sguardo rivolto alle bellezze di un vivaio vissuto nelle ore serali.

Belloverde - via delle Vigne Nuove 250, Roma - www.belloverde.it

Hosteria del Mercato

L'insegna dall'iconica corte rinascimentale, al civico 46 di Via Bocca di Leone, è ideale per chi cerca un'atmosfera rilassata, ma raffinata: un locale in pieno Tridente della cucina italiana, diretta e golosa, dove trovare un romantico rifugio dal chiacchiericcio frenetico delle strade del centro storico. Tra le luci soffuse delle lampade e un ambiente "tres parisiens", la sera del 14 febbraio, le coppie delizieranno i sensi con un menu degustazione di nove portate, che è un inno all'amore e alla sensualità, scaldato dalle note eleganti del sax live. Si inizia con un benvenuto di amuse bouche con un calice di bolle e si prosegue con gli antipasti: Tartare di salmone e avocado, erba cipollina, uova di lompo, panna acida, crema di balsamico e olio dop della Sabina. Tempura di calamari e gamberi fritti in farina di riso con lime, jalapeño e paprika e Millefoglie di melanzane e mozzarella di bufala, confit di datterini, basilico e parmigiano reggiano. Tra i primi piatti, una romanissima Cacio e pepe di tonarelli impreziosita da un battuto di gamberi rossi di Mazara e un goloso Raviole primavera con burrata fatti in casa, mantecato con pomodori a filetti, basilico, spinacino, olio dop della Sabina, parmigiano reggiano e ricotta stagionata. Il secondo è una Tattaki di tonno in crosta di sesamo e senape con spinacino fresco, datterini salsa tamari allo zenzero, scalogno e miele accompagnata da un'insalatina di bosco con valeriana, lamponi, mirtili, mandorle, noccole e glassa di aceto balsamico di Modena. Il laboratorio di pasticceria interno al ristorante sfornirà, per concludere in dolcezza, una degustazione di mignon. Menu 100 € a persona (inclusi una bottiglia di Sanct Valentin di San Michele Appiano, acqua e caffè)

Hosteria del Mercato - Via Bocca di Leone 46, Roma - www.hosteriadelmercato.it

Marita

Si sa che il vero amore è quello che nutriamo per la pizza! Sicuramente lo è per Roberta Esposito, 3 picchi Tomber Rosso, che, per la festa degli innamorati, ha deciso di proporre le nostre amatissime tande in versione "hot". Così il supplì si trasforma in un vero e proprio afrodisiaco e viene presentato in una variante farcita di barbabietola e caprino e la signature Margherita Bruciata - con Datterino giallo, rosso e pomodoro verde di Sarno abbrustoliti con timo, rosmarino e basilico, salsa di scarpariello affumicata, fiordilatte di Agerola, perlage di basilico e olio Ravece - viene impreziosita dalla nota intrigante della paprika dolce. A completare il menù la Corbari - con mozzarella DOP, pomodoro di Corbara, ricotta, alici di Cetara, sfere di Corban fruit, fiore di cappero e pepe weber al limone - e con la Chocolate Cheese Passion, il menu di fiordilatte, golonzola dolce di Novara, pera croccante e cioccolato 70%. Chiude il menù Un dolce non è, una sensuale montanara fritta e poi passata al forno, con stracciatella, gocce di cioccolato, nocchie tostate e coulis di lamponi e frutti di bosco.

Menu 35€ (+ 20€ con pairing in aggiunta)

Marita - via Flaminia 515, Roma - www.maritapizza.it

Daham Health&Beauty Spa di Palazzo Dama

Se è vero che un diamante è prezioso, ora lo è ancor di più regalarsi del tempo da trascorrere insieme. E, se percepiamo che proprio il tempo non sia mai abbastanza, concorderemo per staccare la spina e condividere un'esperienza con la persona amata, sarà sicuramente il regalo più apprezzato. La Daham Health&Beauty Spa dell'hotel Palazzo Dama, nel cuore della Capitale e del suo intrico di strade vibranti e chiassose, è l'indirizzo ideale per una fuga cittadina. In questo regno del benessere olistico, si potrà ritrovare l'equilibrio tra spirito e corpo con l'accesso in uso esclusivo all'interno percorso acqua per un'ora e trenta e rafforzare armonia e complicità con un romantico massaggio rilassante di coppia, abbandonandosi ad un momento intimo e suggestivo. L'esperienza diventa ancora più coinvolgente se conclusa con una cena a lume di candela presso il ristorante Pacifico, che per l'occasione ha ideato un menù degustazione.

Massaggio di coppia (60/80/Min.) 250 € / 300 €

Massaggio di coppia (con aperitivo) 90 Min. 350 €

Percorsi di coppia (spa privata 90 min. e massaggio 50 min. con aperitivo) 500 €

Daham Health&Beauty Spa - Lungotevere Arnaldo da Brescia 2, Roma - www.palazzodama.com

Condividi:



Correlati

San Valentino a Roma: le proposte romantiche e golose degli hotel, dei ristoranti e delle pasticcerie capitoline (e non solo) 06/02/2022 In "Eventi"

L'arte dell'amore a tavola: un viaggio culinario attraverso l'Italia per celebrare San Valentino 24/01/2025 In "Food"

ANANTARA PALAZZO NAJADI PER FESTEGGIARE SAN VALENTINO A ROMA IN MODO SPECIALE 20/01/2024 In "Turismo"

- Advertisement -

Gioiweb.com
GIOVANI MARINI | MARCELLO FINI | MARCO BOCCHINI
LUIGI BIANCHI | FEDERICA GIULINI | MARIO PIRAPARANTO

shop on line

BOARD GAME BAZAR
TUTTO QUELLO CHE PENSIVI DEBBIA AVERE
UNA CARTOLIBRERIA
10% DI SCONTO
SUL PRIMO ORDINE

www.boardgamebazar.com

UNISCITI A NOI

CARTOLIBRERIASHOP
E-SHOP PEGASUS
TUTTO QUELLO CHE PENSIVI DEBBIA AVERE
UNA CARTOLIBRERIA
10% DI SCONTO
SUL PRIMO ORDINE

www.cartolibreriaishop.it

SAPORI CONDIVISI
Italian cooking
www.sapori-condivisi.com

VUOI OTTENERE RISULTATI DAI TUOI SOCIAL NETWORK?
+ 5000 MI PIACE IN 72 ORE
+ 10K FOLLOWER IN 48 ORE
formula soddisfatti o rimborsati!

COMINCIA ORA

immobili a Milano
WWW.CHIAMERHOME.IT

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it

www.kynetic.it