-50% LA PIÙ VASTA GAMMA DI BARCHE

molino PAOLO MARIANI®
FARINE DA GRANO 100% ITALIANO

Silvio Berlusconi ha aperto il suo ristorante a New York 16:43 Belluno accende i forni: alla pizzeria La Fenice torna Pizza Fest 15:17 Formaggi a latte crudo e sicur

POP-UP

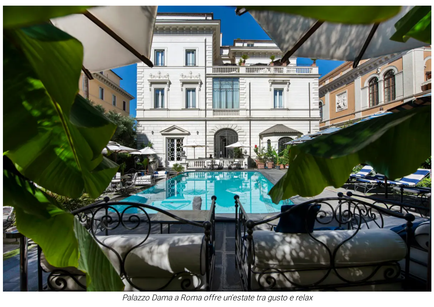
Ayurveda e sushi d'autore: l'estate alternativa di Palazzo Dama a Roma

A Roma, Palazzo Dama unisce trattamenti ayurvedici della Daham Spa e alta cucina giapponese con il pop-up estivo di Hatsunezushi. Un'offerta estiva tra benessere e gusto, aperta anche a chi resta in città

di **Redazione CHECK-IN**

02 agosto 2025 | 15:31

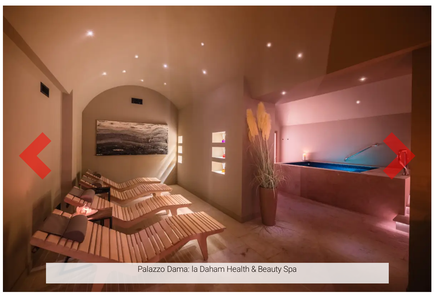
Nel cuore di Roma, a pochi passi da Piazza del Popolo, **Palazzo Dama** propone per l'estate un'esperienza che unisce benessere olistico e gastronomia giapponese d'autore. In un contesto che conserva il fascino di una villa aristocratica immersa nel verde, l'hotel accoglie i visitatori con due proposte temporanee pensate per il mese di agosto: i trattamenti della **Daham Health & Beauty Spa** e il **pop-up restaurant di Hatsunezushi**, celebre indirizzo della tradizione sushi di Tokyo.



Palazzo Dama a Roma offre un'estate tra gusto e relax

Un'estate romana all'insegna del benessere

All'interno della struttura, la **Daham Spa** è uno spazio raccolto e silenzioso, situato nel piano ipogeo dell'edificio. Tra mosaici Bisazza e travertino romano, si svolgono **trattamenti ayurvedici personalizzati**, basati sui principi della medicina olistica. L'obiettivo è favorire un riequilibrio psicofisico secondo la propria energia vitale, attraverso l'utilizzo di oli essenziali, tecniche tradizionali e rituali energetici.



Palazzo Dama: la Daham Health & Beauty Spa

La proposta estiva si concentra su un principio chiave: **armonizzare il corpo con l'energia della stagione**, promuovendo una forma di benessere che mette al centro il tempo, l'ascolto di sé e il rallentamento del ritmo quotidiano.

Il pop-up giapponese di Hatsunezushi al Pacifico Roma

Accanto all'offerta wellness, **dal 7 al 23 agosto**, il ristorante **Pacifico Roma**, ospitato negli spazi di Palazzo Dama, propone un appuntamento gastronomico in collaborazione con **Hatsunezushi**, ristorante fondato nel 1889 nel quartiere Kamata di Tokyo, noto per l'approccio rigoroso alla preparazione del sushi tradizionale. Due discepoli del maestro **Katsu Nakaji** porteranno in esclusiva a Roma una selezione di nigiri preparati dal vivo, accompagnati da piatti realizzati secondo la tecnica ed estetica nipponica. I gesti misurati, la cura del dettaglio e il rispetto per la materia prima si fondono in **un menu immersivo**, che punta a far vivere agli ospiti un momento di cucina giapponese d'autore in un contesto raccolto e riservato.

Due discepoli del maestro Katsu Nakaji porteranno in esclusiva a Roma una selezione di nigiri

Durante il mese di agosto, oltre all'evento temporaneo di Hatsunezushi, **la Smart Formula del Pacifico Roma** prosegue regolarmente. In carta, piatti della tradizione Nikkei come **gyoza giapponesi, tacos di langostino e ceviche peruviano**, abbinati a verdure di stagione e proposti in accompagnamento a un **calice di Franciacorta**. Un'opzione che continua ad attrarre un pubblico attento alla gastronomia contemporanea e che cerca esperienze gourmet anche nei mesi più caldi.

Un'offerta integrata per chi resta in città

Palazzo Dama propone così una formula capace di **coniugare benessere fisico e piacere gastronomico**, in un contesto riservato e tranquillo, lontano dai ritmi intensi del centro urbano, ma al tempo stesso a portata di passeggiata da Piazza del Popolo. Una proposta rivolta non solo ai turisti in visita, ma anche a chi resta in città e desidera concedersi momenti di pausa, cura e scoperta.

Palazzo Dama
Lungotevere Arnaldo da Brescia, 2 00196 Roma
Tel +39 06 89565272

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » CHECK-IN » HOTEL e SPA
» Ayurveda e sushi d'autore: l'estate alternativa di Palazzo Dama a Roma - Italia a Tavola

PALAZZO DAMA | DAHAM SPA | HATSUNEZUSHI | SUSHI ROMA | AYURVEDA ROMA | SPA ROMA CENTRO | ESTATE A ROMA | PACIFICO ROMA | CUCINA NIKKEI | TRATTAMENTI BENESSERE | POP-UP SUSHI | KATSU NAKAJI

SCRIVI UN COMMENTO

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail
• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola
• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp
• Ricevi le principali news su Telegram

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Articoli più letti

1. Romanée Conti, Pétrus e Barolo Talusi sono i vini più ambiti (e costosi) del 2025
2. In Sardegna c'è un resort dove natura, benessere e animali selvatici convivono
3. Non chiamatelo più chef: La Manila è già oltre

CLICCA PER I PRIMI DIECI

Lasciati ispirare >>

Ultimi articoli

Lo chef dei papi e di Silvio Berlusconi ha aperto il suo ristorante a New York

Belluno accende i forni: alla pizzeria La Fenice torna Pizza Fest

Formaggi a latte crudo e sicurezza: bimbo ricoverato in Veneto riapre il dibattito

Come organizzare un evento enogastronomico

Edizioni Contarto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Italia & Vino | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, Pizzerie, Pasticcerie, Bar, Ospitalità, Turismo, Benessere e Salute. Italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: i magazine mensili Italia a Tavola e CHECK-IN, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, X, Youtube, Instagram, Threads, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©® 2025