Nell'autunno di *Follie*, dello chef Luciano Monosilio, sapori di mare e terra

Tra le novità, il menù dedicato ai bambini per un fine dining inclusivo

Roma, 31 ottobre 2023 – L'autunno fa il suo ingresso nelle tavole di Follie, il ristorante fine dining guidato dallo chef Luciano Monosilio, situato nella storica Villa Agrippina Grand Meliá la dimora urbana di Roma. Una cucina avvolgente e netta, quella dello chef, ricca di sapori intensi e di storia che accompagna gli ospiti alla scoperta di proposte inaspettate, talvolta nostalgiche, che osano e che stupiscono la vista e il palato.

Ogni boccone è un viaggio nelle strade di Roma e del Lazio, un'esperienza appagante che coniuga innovazione e creatività, espressa dalla grande capacità di bilanciare sapori e texture, creando una danza di contrasti e armonie. Il contrasto resta, infatti, il fil rouge anche di questa nuova carta che accoglie con abilità carne e pesce, che danza tra il dolce e il salato, dove il croccante incontra il cremoso e la dolcezza accarezza l'acidità. Le note di "terra" si sposano con delicatezza a echi marini creando una miscela di sapori robusti quanto leggeri.

Follie propone due menù degustazione: "La scelta dello chef" composto da sei portate più un pre-dessert, il dolce e la piccola pasticceria e "La tua scelta", quattro piatti tra i preferiti dell'ospite attinti dal primo menù.

Il viaggio de "La scelta dello chef" inizia con gli Amuse bouche di benvenuto e si prosegue con la **Crespella d'agnello Carciofi Pecorino e Menta**, un antipasto celebrazione delle radici romane, la freschezza dei carciofi e l'aroma della menta si fondono con l'agnello. Il **Pennone ai Ricci di Mare, Guanciale e Vodka**, è una reinterpretazione di un piatto "povero" tipico delle trattorie realizzato con pomodoro, guanciale, salsiccia, uova e pecorino e in questo caso lo chef ne fa un'esperienza di mare conservando la ricchezza dei sapori usando i ricci di mare al posto del pomodoro. In alternativa, un primo al cucchiaio, **Gnocco di semolino alla romana Scampi Limone e Kefir**, interpretazione audace di un classico della cucina locale che trasporta i sapori romani alla costa con uno straordinario equilibrio tra la cremosità del kefir e il profumo dei frutti di mare. Tra i secondi il **Petto di Vitella alla Fornara**, un omaggio alla cucina laziale della tradizione e il **Rombo arrosto e patate**, arricchito con un tocco contemporaneo. Il pre-dessert è **Marshmellow pepe e limone**, una delizia inaspettata che prepara per **Cacio & Pere** il dolce finale.

Follie mantiene anche il menu alla carta con un'ampia varietà di piatti, tra cui il **Risotto Carnaroli 'Ajo e Ojo'** un inno al comfort food, dal tocco piccante e avvolgente, l'immane e deliziosa **Carbonara** per la quale lo chef è soprannominato "The King", l'**Agnello Tea Lapsang, Alici e Lampone con Spiedo di Cumino e Ostrica** un piatto sorprendente che esplora il confine tra terra e mare, offrendo sapori spinti perfettamente bilanciati oppure il **Manzo alla griglia, Lattuga e Tartufo**.

Tra le novità dell'autunno, Follie propone il **menù bambini** per soddisfare i palati dei più piccoli e rendere l'esperienza al ristorante più inclusiva per le famiglie. Una proposta di quattro portate golose e genuine che comprende un antipasto (**Panzanella in un sol boccone**), **Pasta e oro** (con burro di malga e parmigiano reggiano 36 e foglia d'oro edibile), **Pollo fritto e salsa rubra** (sovracoscia di pollo piemontese bio con panatura di mais e panko con salsa rubra – il papà del ketchup) e

Cioccolato e Caramello (semi freddo al cioccolato con gelato caramello e briciole di pane croccanti). Un menù con un'ampia varietà di sapori e soprattutto interattivo, da colorare, per conoscere e avvicinare i piccoli agli ingredienti. Una forma di intrattenimento che lascia spazio alla fantasia del bambino.

Follie è aperto dal martedì al sabato solo a cena.

Per informazioni e prenotazioni: follie@melia.com – 06.92590830

Ufficio stampa Follie

Adele Bandera RP

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com