



IL ROMEO HOTEL DI NAPOLI DÀ IL VIA A UN PROGRAMMA NATALIZIO IN CUI AVANGUARDIA, EMOZIONE ED EMPATIA SONO PROTAGONISTI, ANCHE NEL PIATTO

Il *retreat* urbano, noto da sempre per la sua mai scontata arte dei contrasti - tanto nel décor quanto in cucina - stupisce con un'offerta gastronomica in cui ognuno può trovare e rivivere la propria tradizione del Natale

Napoli, dicembre 2022 – Sta arrivando quel momento dell'anno in cui ogni giorno viene vissuto come fosse una festa. Dicembre riaccende la voglia di condividere emozioni, scambiarsi un dono, **rivivere e creare nuovi ricordi.**

In occasione del Natale, ROMEO Hotel, forte di una personalità decisa e non convenzionale, è pronto a offrire ai suoi ospiti il piacere unico della **scoperta dell'inaspettato**, con un **ciclo di appuntamenti sorprendenti.**

Naturale **social circle di un pubblico internazionale e multiculturale**, gli spazi sono pensati per garantire, in ogni momento della giornata, **un'emozione per gli occhi e il palato**, per regalare un benessere avvolgente dal risveglio fino a notte.

Ecco allora che, dopo l'accensione del camino con la degustazione di caldarroste in abbinamento a vino Aglianico del 28 novembre, **dall'8 dicembre e per tutto il periodo natalizio** la lobby del ROMEO hotel diventerà la prima, dolcissima tappa di un percorso goloso: sul **tavolo delle coccole**, allestito per l'occasione all'ingresso, i clienti potranno gustare in libertà un **assaggio del pregiato cioccolato Gay-Odin**, rinomata eccellenza dolciaria napoletana, che testimonia l'attenzione che la struttura riserva alle migliori realtà locali.

La **festa dell'Immacolata** sarà anche il momento del **grand opening delle celebrazioni natalizie**, che saranno inaugurate ufficialmente con un **cocktail party** a partire dalle ore 18.30 e fino alle 20.30, animato dal dj set di Claudio De Tullio. Protagonisti: **intriganti drink** come il **Christmas Rock**, a base di Sakè, liquore Umeshu, Maraschino e Campari, vini del territorio, insieme alle **proposte "espresso" di Salvatore Bianco**, lo chef stella Michelin del Comandante Restaurant, come la **Tartelletta con cefalo affumicato e maionese al rafano** o il **Cremoso di limone e crue di cacao.**

Cena della Vigilia, pranzo di Natale e di Santo Stefano, Veglione di Capodanno: ecco l'imperdibile quartetto culinario su cui si focalizza l'attenzione del ROMEO hotel, che **declina la sua proposta sia** con raffinate suggestioni inserite nei menù che saranno disponibili **al nono piano**, sia in **versione più informale al piano zero**, con un menù special à la carte.

La cena della Vigilia di sabato 24 dicembre, dalle 19.30 alle 22.30 al nono piano, sarà dedicata alla cucina di pesce, che lo chef rilegge con quei codici stilistici, uniti alla solida tecnica d'esecuzione, che lo hanno fatto diventare uno dei nomi più apprezzati e ispirati della moderna cucina della città: **Gambero con maionese di carapaci e gelatina di limone, Totanetto con crema di patate al limone, estrazione di cefalopodi e melissa, Baccalà in oliocottura con salsa all'aceto di champagne e caviale, Tagliolino concentrato di mare, Risotto con pesto di erbe di mare, midollo di tonno alla brace e bottarga, Gallinella con concentrato di zuppa di pesce, Mousse al cioccolato con barbabietola e frutti rossi** (costo: 200 euro a persona, bevande escluse).

Domenica 25 dicembre, dalle 12.30 alle 14.30, la brigata di cucina sarà impegnata a rendere indimenticabile il **pranzo di Natale** con **Petto d'anatra con mela verde, funghi e acetosa**, un classico



signature di chef Bianco come l'*Uovo 65°*, *Pasta ripiena con cremoso di zucca al camino, parmigiano e tartufo bianco*, una *Variazione di agnello con olio alla brace, carciofi e salsa di salmoriglio* e per finire il *Cremoso di nocciola con cioccolato fumè e passion fruit* (costo: 150 euro a persona, bevande escluse).

Per gli ospiti del ROMEO hotel, da non perdere anche il **pranzo di Santo Stefano, lunedì 26 dicembre** sempre al nono piano: *Pollo in consommé al tartufo e verdure acidule*, *Tortello ripieno di verdure "maritate" in brodo di funghi e castagne*, *Pasta di semola con ragù di pecora, cipolla al sale e santoreggia*, *Pesce bianco con salsa acidula e caviale* e *Limone* (costo: 150 euro a persona, bevande escluse).

Il tempo di riprendersi dalle fatiche culinarie di Natale che arriva il momento di salutare il 2022, pronti a dare il benvenuto all'anno nuovo: ecco il **cenone del Veglione di Capodanno**, il 31 dicembre. Dalle 19.30 fino a notte inoltrata, il ROMEO hotel festeggerà l'arrivo del 2023 con un "Gran galà" gastronomico in 7 movimenti, che parte con *Salmone selvaggio affumicato con salsa bernese*, prosegue con *Ostrica marinata in aceto di kombucha, sesamo bianco, finocchio di mare e consommé di carciofi*, *Riso con nocciola, crostacei e limone*, si arricchisce con *Gnocchi di patate con capasanta, salicornia e paprika*, *Astice blu bbq con aghi di pino, mostarda di limone e cavolfiore*, *Pescato del giorno con alga nori e rapa bianca* e giunge al brindisi di mezzanotte con un *Cioccolato...* che stupisce. Per chi lo desiderasse, alle portate previste in degustazione è possibile anche aggiungere tartufo bianco o caviale Beluga. Un altro gustoso extra rispetto al menù special è rappresentato dall'*Uovo 65°*, che può andare in abbinamento agli altri piatti oppure può essere gustato separatamente. Allo scoccare delle 0.00, nel corner dedicato, la Maison Louis Roederer - partner della serata - omaggerà tutti gli ospiti con un calice di champagne Cristal, per brindare a un nuovo anno che si spera sia ricco di soddisfazioni (costo: a partire da 550 euro a persona, bevande escluse).

Chiude il mese di celebrazioni il **cocktail party di venerdì 6 gennaio**, dalle 18.30 alle 20.30, che riprende la formula utilizzata per l'appuntamento dell'8 dicembre, dove la cucina propone 4 appetizer come la *Tartelletta con mortadella, maionese al pistacchio e gelatina di aceto* o la *Panna cotta al cardamomo con kiwi fermentato*, in abbinamento alla selezione dei cocktail, tra i quali l'Annurca Fizz, a base di Grey Goose, Nurchetto e B&B, vini del territorio e il dj set di Vicky Vanna.

Durante tutto il periodo delle festività, gli ospiti potranno vivere esperienze anche fuori dall'Hotel come, ad esempio, visitare la **storica pasticceria del Maestro Sabatino Sirica, a San Giorgio a Cremano**, dove è previsto un workshop al laboratorio dedicato alla preparazione dei dolci della tradizione natalizia napoletana.



ROMEO Napoli - Inaugurato nel 2008, il Romeo è la sintesi perfetta tra design, architettura contemporanea e atmosfera partenopea. Nella storica sede della Flotta Lauro, l'edificio in cui sorge l'hotel domina la vista mare e la vecchia città, con le sue 79 camere e suite, dotate delle più moderne tecnologie e servizi 24 ore su 24. Nella lobby, oltre a dettagli di design contemporaneo Made in Italy si trovano la Cigar room per fumatori e conoscitori di sigari e un Salotto dei Giochi. L'esperienza gastronomica comprende 2 ristoranti: un bistrot e il Ristorante stella Michelin Il Comandante Restaurant al 9° piano. Il Romeo ospita inoltre la SPA, caratterizzata dal sofisticato design e dalle più avanzate tecnologie e una gym di 300 metri quadri, attrezzata con le più moderne apparecchiature Technogym. Ciliegina sulla torta, la piscina relax panoramica riscaldata, con vista mozzafiato sul Golfo di Napoli e il Vesuvio.

Per prenotazioni:

T +39 081 604 1580

F +39 081 604 1599

reservations@romeohotel.it

Per informazioni

Ufficio Stampa Romeo hotel:

Adele Bandera RP

Adele Bandera | mail: adele@adelebandera.com | tel. +39 3497668012

Desirée Sigurtà | mail: desiree@adelebandera.com | tel. + 39 3332519073