

Da Saulo uno show cooking con il Maestro Mauro Secondi

Mercoledì 21 Marzo alle 20,30 si terrà uno showcooking con il Maestro Mauro Secondi, tra le antiche mura del ristorante cocktail bar sito sulla Via Ostiense, per presentare al pubblico il nuovo menu firmato proprio dal noto pastaio. Sarà una vera esibizione ai fornelli quella che eseguiranno gli chef nel chiostro romano del locale circondato da un sepolcro millenario, un luogo che crea una magica atmosfera, che prepara al gusto retro della sala interna e che stupisce gli occhi di chi invece preferisce immergersi in un ambiente totalmente in contrasto come la terrazza panoramica total white dal gusto francese. Cuore dell'evento sarà la preparazione di uno dei piatti di punta di Saulo, LACACIO E PEPE SABBIA, che aprirà la serata assieme ad un flute di prosecco di benvenuto consegnato all'ingresso a tutti i clienti che parteciperanno. Il Maestro Mauro Secondi e lo Chef Andrei Dondin regaleranno ai fornelli momenti speciali a tutti i presenti, che potranno gustare in anteprima i piatti selezionati per il nuovo menu dedicato alla stagione primaverile e che farà felici tutti gli appassionati della vera cucina romana. A due mesi dall'apertura Saulo, ristorante e cocktail bar ma anche sito archeologico e terrazza panoramica, si afferma tra le nuove realtà più dinamiche e apprezzate della Capitale nel settore food. Storia e sapori si intrecciano in questo spazio suggestivo dedicato al cibo e al buon bere che affaccia sulla maestosa Basilica di San Paolo Fuori Le Mura. La nuova carta mantiene la filosofia iniziale della tradizione romana, prediligendo gusti più decisi, con l'obiettivo di evocare nel cliente sapori ed emozioni propri di un tempo passato che si rinnova attraverso lo studio e la ricerca della materia prima. Tra le proposte in carta la Trippa al sugo, il Cartoccio romano, il Guazzetto di pesce, il Raviolo fresco al pecorino con cozze crema allo zafferano e fiori di zucca, lo Spaghettoni burro alici e panecroccante, l'Anguilla alla cacciatora e le Polpette Arsugo, senza dimenticare i grandi classici della cucina romana come la Coratella, presentata nella versione "finché te v'è", e l'Amatriciana, considerata tra le migliori in città. Anche il pranzo della domenica, pur mantenendo la sua essenza, si rinnova con nuovi piatti, così come nuovo è il menu dei dolci provenienti dalla Pasticceria Barberini; costante e invariata l'originale ed elegante carta dei caffè, composta da 7 miscele appositamente create dalla Torrefazione Profili. La notte da Saulo assume invece tutt'altro sapore: la drink list, pensata e messa a punto da Argot, prevede 10 interessanti cocktail dai nomi originali, come Il Calvario di Margherita e Figaro e Le sue Nozze, ognuno dei quali racconta una storia pronta ad accompagnare il cliente dall'aperitivo al dopocena. La novità sarà la proposta di un menu dedicato al dopocena per chi vuole bere senza rinunciare a qualche sfizio. Si va dal tagliere di formaggi selezionati, a quello di salumi scelti, fino ad arrivare al maritozzo alla carbonara e alla variata dolce con ricotta e cioccolato.

Per partecipare all'evento è necessaria la prenotazione.

Saulo Roma – aperto tutti i giorni dalle 18,30 alle 2,00 e la domenica anche a pranzo

Per info e prenotazioni: info@sauloroma.com / Pagina FB: Saulo – Roma / Pagina IN: saulo_roma

www.sauloroma.com

SAULO ROMA

TRA LE STORICHE MURA DI SAULO

UNO SHOW COOKING CON MAURO SECONDI

APRE LE PORTE ALLA PRIMAVERA

Mercoledì 21 Marzo

Ore 20,30

Il profumo della Primavera da Saulo è quello della Cacio e Pepe!

