

il nuovo Roses sboccia nel cuore di MILANO

Più di un'occasione potrebbe essere buona per scegliere il ristorante Roses. In posizione centralissima - a due passi da Piazza Fontana - e all'interno del raffinato hotel Starhotels Rosa Grand, è il posto ideale per chi vuole trattarsi bene

Se son rose fioriranno. E il Roses ha tutte le carte in tavola per affermare il proprio successo. A un anno dalla chiusura per ristrutturazione, il nuovo ristorante del prestigioso Gruppo Starhotels riapre al pubblico.

Notevoli sono stati i lavori di restyling per garantire alla vecchia e alla nuova clientela un ambiente ancora più ricercato e piacevole. Rinnovati gli interni, rivisitato l'arredamento e cambiata la disposizione delle cose. Ma, si sa, a fare di un ristorante un buon ristorante,

uno di quelli in cui appena esci dalla porta già pensi a quando ci tornerai, non è certo solo l'aspetto. Ci vuole anche la sostanza. E il Roses di sostanza ne ha eccome.

Innanzitutto alle spalle c'è l'esperienza dei proprietari, che nei 5 anni di gestione hanno introdotto idee in grado di far crescere sempre di più la notorietà del ristorante. Ne sono un esempio le serate a tema con degustazione di vini e formaggi o il famoso "business lunch", dedicato ai pranzi di lavoro, che hanno portato

il locale ad allargare la propria clientela e a diventare un punto di riferimento anche la sera.

Quello che sicuramente non è cambiato nel tempo e che i clienti troveranno ancora al Roses, è l'ottima cucina. E quando si parla di ristorazione, questo è uno dei requisiti fondamentali.

Come ci racconta Cristina Spiga, Food&Beverage Manager, il Roses metterà a disposizione due tipi di menu differenti, uno più tradizionale, con piatti tipici della cucina DOC, e uno più innovativo che, invece, rispecchia il lato creativo della cucina italiana.

Spaghetti, mozzarella di bufala DOP, ravioli ricotta e spinaci fatti a mano, culatello, cotoletta... ma non solo, anche ricette più originali, come il tonno al miele di castagno in crosta di pistacchio o la crema di zucca e amaretti con aragostella allo zenzero, il tutto accompagnato da una scelta di più di 400 etichette di vini di qualità.

La riuscita di un piatto, come ci ricorda Cristina Spiga, è però determinata anche dalla scelta delle materie prime. Al Roses sono tutte selezionatissime: "Abbiamo dei fornitori molto frammentati: uno ci porta il filetto, i grissini li compriamo da un laboratorio artigianale, il pane lo facciamo in casa...".

Certo poi la differenza la fa anche il bravissimo cuoco partenopeo, Luigi Di Donna, imbattibile ad esempio nel cucinare il pesce.

Per gli amanti dei dolci non va dimenticato che il Roses dispone anche di una pasticceria interna che sforna prelibatezze a tutto andare. "Da assaggiare in questa stagione è la mousse con salsa di cachi, in questo periodo è eccezionale".

Il Roses sembra che ne abbia pensata davvero una per ogni palato. E in effetti Cristina Spiga ci tiene a sottolineare che il punto forte del ristorante è proprio la duttilità. "Siamo un po' per tutti i gusti e per tutte le tasche. E pensiamo anche ai bambini". È a loro, infatti, che il ristorante ha dedicato il menu bambini e una serie di attenzioni che vanno dagli album per far disegnare i piccoli agli speciali seggiolini per farli accomodare.

Anche il servizio al Roses è sviluppato nell'ottica di accontentare una clientela varia e diversificata, per questo il personale è composto da camerieri di diversa nazionalità.

Da non perdere sono, inoltre, gli appuntamenti fissi: tutti i giorni dal lunedì al sabato, presso il Grand Lounge&Bar, Jazz Cocktail con jazzisti che suonano dal vivo e la domenica in programma sia il "brunch" che il "drunch" (il nuovo dinner lunch, una sorta di aperitivo "rinforzato" pre-cinema).

Cena formale, colazione di lavoro, aperitivo, pranzo in compagnia o in famiglia... il Roses soddisfa proprio tutti. Noi compresi.

di Silvia Barlascini



Sopra, una veduta dell'interno del Roses, dove la ricerca estetica incontra l'attenzione e la cura per la tradizione.



Dall'alto, panoramica di alcuni angoli del locale, nei quali abbandonarsi al gusto e al piacere di essere coccolati.