



"IDYLIO BY APREDA" apre anche a pranzo: il "casual lunch" con un nuovo menù

30 Settembre 2024 – *Idyllo by Apreda* continua a evolversi e stupire con entusiasmanti novità, dopo il recente trasferimento in una nuova location nel cuore di Roma a Piazza dei Caprettari. A partire dal 2 ottobre, il ristorante stellato capitanato dallo Chef Francesco Apreda, aprirà per la prima volta anche a pranzo, dal mercoledì al sabato fino al 20 Ottobre per poi partire anche con l'apertura di Domenica, e presenterà nuovi menù degustazione, pronti a sorprendere i palati più esigenti.

Casual lunch da Idyllo: alta Cucina in libertà

La nuova apertura a pranzo è pensata per chi desidera un casual dining anche nelle ore frenetiche del giorno mentre lavora o visita la città con ritmi incalzanti; l'idea di base è offrire un menù più dinamico con massimo 4 portate e tempi ridotti, senza rinunciare al gusto di un percorso gastronomico di elevata qualità.

A partire dal 2 ottobre, lo Chef dell'Idyllo, ristorante del Pantheon Iconic Rome Hotel, aprirà le porte a un pubblico più variegato, invitandolo a scoprire nuove delizie, in cui le sapidità essenziali, le spezie e la sua distintiva cifra stilistica emergono come protagonisti.

"L'apertura a pranzo ci permette di soddisfare un pubblico più vasto" – spiega Francesco Apreda – "Vogliamo deliziare non solo i nostri ospiti già fedeli alla nostra proposta, ma anche gli amanti dell'Alta Cucina con un tempo ridotto a disposizione. Inoltre, desideriamo offrire ad un pubblico più giovane un approccio più informale e accessibile all'alta cucina. Desidero raggiungere un nuovo pubblico al quale proporre la stessa esperienza di qualità."

Continua lo chef: "Anche gli amanti della haute cuisine, a volte possono avere poco tempo a disposizione e la nostra proposta vuole venire incontro a questa esigenza, magari per un business lunch di alto livello. Sempre più ristoranti, anche fuori dai confini nazionali, si stanno adattando a questa necessità offrendo menù degustazione più veloci".

I nuovi menù degustazione del pranzo

Tra le novità più attese, i percorsi del pranzo che rappresentano un invito alla libertà, proprio come la farfalla, simbolo del ristorante, e alla personalizzazione, infatti il cliente può costruire il suo percorso stellato:

- 2 course menù - 50€
- 3 course menù - 70€

Le scelte vedono una commistione di profumi partenopei, spezie e sapori mediterranei come il merluzzetto alle Alghe, Tartufi e Tartufo o la Pasta e Patate, Astice e Curry.

La cucina di Apreda propone poi di intraprendere un viaggio sensoriale con piatti Signature e con il nuovo menù ovvero come ama dire lo Chef, la nuova rotta.

Il nuovo menu "Speciale" rappresenta la filosofia culinaria dell'idyllo che è radicata nella cucina italiana, con forti richiami ai sapori locali, specialmente della Campania e del Lazio, ma sempre con

una personalizzazione che rispecchia il viaggio gastronomico dello Chef Apreda, in particolare l'influenza delle spezie e della crescita negli ultimi anni. In passato, la cucina era più ispirata all'Asia, ma oggi la scelta è di valorizzare di più l'essenza italiana. Così, accanto a piatti come il Terra e Iodio, trovi creazioni come il Votapiatto, un omaggio a Gaeta, preparato con calamaretti, prezzemolo e peperoncino.

- Iconic Signature by Apreda: 4 portate a scelta all'interno della carta di 14 piatti che incarnano l'essenza della cucina creativa dello chef (costo 100€)
- Speciale, la nuova rotta: 5 portate per chi desidera immergersi in una profonda esplorazione di sapidità e spezie con il Mediterraneo a fare da palcoscenico (costo 130€ bevande escluse).

La sera nella nuova casa di Idyllo by Apreda

La sera stellata nella cornice di Piazza dei Caprettari vede al centro sempre la libertà e la dinamicità della scelta degli ospiti con i seguenti percorsi tra cui scegliere:

- Idyllo butterfly: una farfalla che vola da un menu all'altro è il concept dietro al percorso snello e dinamico che permette anche a cena di scegliere fra 4 course premiando libertà e gusto.
- Iconic Signature: 5 course menù a scelta all'interno della carta di 14 piatti che incarnano l'essenza della cucina creativa dello chef
- Speciale, la nuova rotta: 6 course menù per chi desidera immergersi in una profonda esplorazione di sapidità e spezie con il Mediterraneo a fare da palcoscenico.

La parola d'ordine di questi nuovi menù è "Essenzialità e armonia dei sapori". Il concept è infatti quello di proporre un'esperienza completa e appagante, ma con un approccio più snello. "Le sorprese non finiscono qui, vogliamo che l'idyllo diventi un punto di incontro di chef, creativi e artigiani proprio così da dare vita al nuovo laboratorio di idee e condivisione dello Chef Francesco Apreda."

[Per prenotazioni sul nostro sito](#) o via mail idyliomanager@thepantheonhotel.com

IG: @idyllobyapreda

Facebook: Idyllo by Apreda

ABOUT

Idyllo by Apreda è il ristorante stellato costola del The Pantheon Iconic Rome Hotel, Autograph Collection. L'Hotel fa parte di Pacini Group, che da oltre 20 anni si dedica all'arte dell'ospitalità in qualità di Hospitality Developer, sviluppando progetti vincenti e di rilievo e creando esperienze memorabili con un approccio multidisciplinare e una visione non convenzionale. Pacini Group è sinonimo di lusso, di calda accoglienza e di servizio personalizzato. Il portfolio include 4 categorie: Prestige, Design Hotel, Unica Suites&Apartments e Food Hub. Ricerca, passione, creatività, esperienza, sviluppo costante e dinamico: sono quattro i pillar dell'azienda capitanata da Emidio Pacini.

Sito web: www.pacinigroup.it

Social Media

Instagram: Pacini Group Official

LinkedIn: Pacini Group

Ufficio Stampa

SPOONGROUP

Via Ausonio 13 - 20123 Milano (MI)

email: info@spoongroup.it

Silvia Sassone - sassone@spoongroup.it

Anna Pellò - pello@spoongroup.it

Sara Rossatelli - rossatelli@spoongroup.it