Il restyling di Caffè Doria, bistrot all'interno di Palazzo Doria Pamphilj

12caffe-doria-gin-trolley-ph-andrea-di-lorenzojpg-e4778ef9

Un Bistrot all’interno di Palazzo Doria Pamphilj, in perfetta armonia tra contemporaneità e classicismo, dove la cucina viaggia sempre fedele al concetto di ‘Comfort Food’. Un elegante Caffè con pasticceria, di cui godere fin dalla prima colazione. Un prezioso salotto nel centro storico di Roma, nel quale concedersi pause fino al dopocena, quando anche la Mixology trova la sua perfetta connotazione grazie all’esclusivo Gin Trolley (oltre 20 Premium Gin provenienti da tutto il mondo) con cui il Bartender vi raggiungerà al tavolo, per suggerirvi le migliori alchimie per il vostro Gin Tonic. Tutto questo è Caffè Doria, il vostro nuovo Secret Spot.

LA STORIA

Il Caffè Doria nasce nel 1999, all’interno di Palazzo Doria Pamphilj, negli ambienti che un tempo ospitavano le scuderie nobili, motivo per il quale nel locale è possibile ammirare una splendida fontana monumentale del ‘600 che serviva proprio ad abbeverare i cavalli. Il recente progetto di ristrutturazione(che ha avuto inizio ad agosto 2019 per terminare a febbraio 2020) ha conferito al locale, precedentemente vocato ad un servizio di tea room e caffetteria,un respiro più ampio ed internazionale: un luogo rinnovato che offre agli ospiti la possibilità di intrattenersi in un’atmosfera raffinata all’interno delle sale e di godere in ogni momento della giornata di una ricca proposta che spazia dalla caffetteria al bistrot, dall’alta pasticceria moderna alla gelateria gastronomica, sino al cocktail bar serale, coinvolgendo al suo interno i migliori artigiani del gusto. Il Caffè Doria, che ha il suo ingresso principale su Via della Gatta 1/a, può essere raggiunto anche direttamente dall’interno del Palazzo Doria Pamphilj, tramite un accesso riservato agli ospiti in visita alla Galleria d’Arte che si trova al piano superiore (il museo è attualmente aperto dal lunedì al venerdì, visitabile solo su prenotazione, con turni 16.00/18.00 e 18.00/20.00). Il restyling è stato profondo e ben studiato, curato nei dettagli dagli stessi fondatori che lo aprirono nel 1999, la famiglia Bianchi, e oggi il Caffè Doria e` finalmente pronto a raccontarsi, dopo aver dovuto posticipare il grande re-opening a causa della pandemia.

IL NUOVO CAFFÈ DORIA

Sia nella ristrutturazione che negli arredi, si è cercato in maniera prioritaria di rispettare la storicita` e la natura dei luoghi che ospitano il Caffè Doria, rimanendo coerenti e sobri nella scelta dei materiali, dei colori e di tutti gli altri dettagli. Le importanti altezze dei locali, che raggiungono anche i sei metri, nonché le imponenti colonne, hanno rappresentato elementi di ispirazione: il concetto di verticalità è espresso in maniera elegante e ripetuta dal rivestimento listellare in legno, che impreziosisce tutti gli arredi forniti dalla CIAM, come il bancone bar, il banco pasticceria e il drink trolley.Si è guardato anche alle volte e dai ricorrenti archi a tutto sesto: sono state quindi eliminate spigolosità ed angoli retti, costruendo linee morbide dalla spiccata rotondità che richiamano questi elementi preesistenti, rispettando quindi anche l'architettura della fontana, anch'essa costituita da una nicchia rotonda ed una vasca ovale. La sala principale è contrassegnata da una boiserie in legno massello recuperata e ristrutturata, che accompagna i divani ocra per tutta la loro lunghezza, rendendo l'atmosfera più calda ed accogliente, e che fa da cornice a varie esposizioni di quadri e mostre a rotazione continua. Attualmente infatti, il Caffè Doria ospita nelle proprie sale il progetto "Le Mostre Impossibili", a cura del Prof. Renato Parascandolo, che riunisce le principali opere della storia dell'arte italiana, riprodotte in scala originale ad altissima definizione e retroilluminate; non semplici copie, ma vere e proprie esposizioni a scopo divulgativo, per portare l'arte in luoghi inusuali e sensibilizzare anche un pubblico molto giovane grazie alla tecnologia utilizzata.

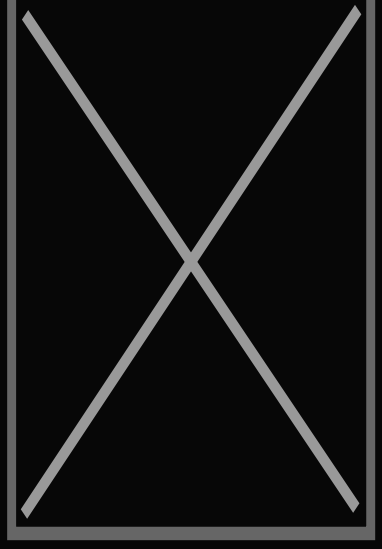
La Colazione

La riprogettazione non si è limitata a coinvolgere gli ambienti, ma ha completamente rinnovato anche l'offerta Food & Drink. La cucina del Bistrot è attiva ed in fermento durante tutta la giornata: se il momento del pranzo è quello che affonda maggiormente le proprie radici nelle abitudini dei romani e della clientela business che frequenta il locale, quello della Colazione non è da meno. "Accettate inviti a colazione!" è il Mantra del Caffè Doria. Perché qui la colazione vuole essere promossa e comunicata come un rito, un momento di aggregazione, da vivere comodamente al tavolo cosi` come tradizionalmente lo sono il pranzo, la cena e l'aperitivo. E per far si che sia unica, lo Chef ha ideato una carta esclusiva dedicata interamente a questa, con spunti internazionali ma anche tanta tradizione a filiera corta. Si può trovare, per esempio,pane di segale con burro e marmellata; croque-monsieur con prosciutto cotto arrosto, Emmental e fonduta di taleggio; avocado toast al salmone con uovo pochè; club sandwich con tacchino, pomodoro, lattuga e bacon; croissant;tagliata di frutta fresca di stagione; porridge con frutti di bosco e sciroppo d'acero; yogurt bio con mueslie molto altro ancora. Il caffè, con miscele a rotazione provenienti da tutto il mondo, è quello di Lavazza, i lievitati quelli dell'Antico Forno Roscioli ed i dolci sono quelli dei Fratelli De Bellis, che hanno dedicato al Caffè Doria anche una proposta personalizzata. Altre eccellenze provengono dal territorio, come alcune specialità

dolci dai vicini Castelli Romani, o il gelato dolce e gastronomico del maestro Marco Radicioni di Otaleg.

La Cucina

A guidare la cucina del Bistrot è Massimiliano Mazzotta, giovane chef classe ’87. Un menu in continua evoluzione, dinamico, semplice, composto da poche portate, che ben si presta a diverse esigenze e che segue il fil-rouge del bistrot contemporaneo.Una cucina che è espressione della migliore materia prima e della sua stagionalità, che ha come cardine il concetto di ‘Comfort Food’, inequivocabile segnale di familiarità, con lo scopo di solleticare le sfere emotive legate ai ‘ricordi del cibo’, espresso e presentato attraverso ricette tradizionali modernizzate da tecniche di preparazione innovative. Millefoglie di vitello tonnato; Alici alla beccafico in salsa di arancia;Gnocchi di patate con crema di scarola e fonduta di provola affumicata; Misticanza erbe e fiori da permacultura con vinaigrette al miele e passion fruit; Filetto di agnello con il suo fondo, carotine, porri e cipollotti bruciatie altri ancora; tutti piatti ben equilibrati, rotondi, che catturano per gusto e senso estetico. E se l’offerta per il pranzo rimane piu`‘classica’, sono l’Aperitivo e la Cena che vogliono uscire dagli schemi, con una proposta che ruota intorno a vini e alla mixology: dalla cucina, infatti, arrivano amuse-bouches ed una particolare selezione di piccole ricette espresse appositamente studiate e selezionate per accompagnare i drinks. Per esempio, i Baozi (panini al vapore) con diverse farciture, il Crispy Chicken (filetto di pollo con una panatura croccante) con salsa honey mustard, le Empanadas, i Gyoza, il Tuorlo d’uovo croccante su crema di topinambur e tanti altri in continua rotazione. E se per l’aperitivo, consumato al tavolo in pieno stile Caffè Doria, la formula prevede in abbinamento ad ogni drink una selezione di tre amuse bouches (difficile dimenticare il Tortellino fritto su crema di parmigiano) ed un piatto special in omaggio, durante la cena si può invece liberamente scegliere di assaggiare una o più ricette proposte in carta dallo Chef.



La Mixology e il Gin Trolley

La proposta drink del Caffè Doria merita un capitolo a parte. Accanto ai grandi classici, come Negroni, Martini Cocktail, French 75, in carta anche i Signature Cocktails, leggeri ed originali, come il Bitter Chapter (cognac, triple sec, vermouth rosso, chinotto) o il Mango Italiano (vodka, aperol, mango, lime, orzata). Ma la vera perla è senza dubbio il Gin Trolley. Ispirato ai grandi cocktail-bar anglosassoni, rappresenta una proposta esclusiva a Roma, con il Bartender di casa che arriva direttamente al tavolo con il carrello dei gin. Il Gin Trolley, elegantissimo elemento di design realizzato appositamente per il locale nello stesso stile degli altri arredi, ospita a bordo oltre 20 Premium Gin provenienti da tutto il mondo, un'ampia selezione di acque toniche e garnish, e tutto ciò che serve per preparare un grande Gin Tonic, ogni volta diverso a seconda delle preferenze, proprio davanti al cliente comodamente seduto al tavolo. Non solo un Gin Tonic quindi, ma un vero e proprio show durante il quale il Bartender avrà modo di raccontare curiosità e dettagli sui vari gin. Il motto è: "Accomodati, scegli il tuo Gin, mixa una tonica, abbina una garnish e goditi il tuo Gin Tonic". Ogni ospite che sceglierà di vivere l'esperienza del Gin Trolley, riceverà insieme al proprio Gin Tonic, anche un tag dove sono indicati il Gin, la Tonica e la Garnish scelti, cosi` da poter ricordare e, perché no, collezionare le tags con le bevute. Per veri Gin Addicted!

Il Vino

La carta dei vini è un omaggio al territorio laziale, prediligendo ricercati vini biologici, ma prevede anche una selezione di etichette nazionali ed alcune eccellenze internazionali. La mescita è importante, grazie all'utilizzo della tecnologia Coravin: non male degustare un grande bianco della Borgogna o un Super Tuscan anche durante un pranzo veloce.

Eventi & Catering

Il Caffè Doria si propone come location per l'organizzazione di eventi, di tipo privato o business, affiancando il cliente nella scelta di ogni dettaglio, e mette a disposizione la propria professionalità ed

esperienza per tutto ciò che riguarda il Food & Beverage, servizi di accoglienza, allestimenti floreali, ed ogni altra specifica esigenza. Tutti i servizi sono disponibili anche presso location esterne. Le proposte culinarie, oltre a quelle già delineate dallo Chef, sono interamente personalizzabili insieme al cliente.