Aquamarina, apre una trattoria di pesce all’interno di Umiltà 36

20240725090248aquamarinasala-r-64ac9463

Il mare sotto il cielo di Roma. Il nuovo ristorante Aquamarina, all’interno dell’hotel di lusso romano una chiave Michelin **Umiltà 36 nel rione Trevi,** porta i sapori marini nella capitale. Si tratta del **terzo ristorante di Shedir Collection**, gruppo di hotel di lusso in Italia con quattro strutture a Roma e una a Capri, e altri due ristoranti nella capitale (Adelaide al Vilòn e Don Pasquale al Maalot).

La nuova trattoria di mare, l’unico ristorante di pesce di Shedir Collection, è aperto sette su sette sia a pranzo che a cena ed è destinato ad una clientela locale e internazionale. «*La cucina si rivolge **ai romani e ai viaggiatori,** una clientela abbastanza giovane ma attenta alla qualità e che ama stare in un ambiente curato e chic*», spiega **Sabrina Camillini, direttore di Umiltà 36**.

IL FORMAT

Il mare, i viaggi e i mondi lontani sono al centro del format del ristorante che si rispecchia anche nell’ambiente, caratterizzato da tartarughe marine, polipi in vetro di Murano, vasi che richiamano le onde del mare e pesci in ceramica artigianale usati come centro tavola. Gli arredi sono quelli degli anni 50 in un luogo glamour con un’ottima proposta di costo e qualità. È proprio sul **rapporto qualità prezzo** che Aquamarina si posiziona sul mercato. «*Il ristorante si posiziona sul mercato per fascia di prezzo medio e per l’ottimo rapporto costo/qualità*», continua Camillini.

Per quanto riguarda il pricing, invece, **è stata fondamentale la posizione centrale del locale.** «*Il pricing di Aquamarina ha avuto come obiettivo la penetrazione del mercato locale, considerato che nel centro storico i livelli di prezzo dell’offerta sono purtroppo influenzati più dal livello della domanda turistica che dalla qualità*», dichiara il direttore.

MENU DI MARE E NON SOLO

Il menu, **basato sul pescato del giorno,** prevede crudi, tartare e carpacci, serviti con julienne di verdure, erbe aromatiche ed emulsioni leggere, ma anche piatti caldi di mare o evergreen come la Catalana di astice. I primi sono quelli della tradizione marinara, con qualche rivisitazione sul tema che esalta la materia prima. Un esempio? I**l Tagliolino all'uovo fatto in casa Ajo e Ojo e branzino.** Il signature è, invece, **il Risotto alla crema di scampi mantecato con una stracciatella di bufala campana.** Passando ai secondi, questi sono proposti in diverse cotture, dal sale all'acqua pazza, dal forno al tegame o alla griglia, come il ***Calamaretto piselli e menta***; l'offerta comprende anche pesci interi, affusolati e piatti, serviti al tavolo col guéridon.

L'autore di questo menu è lo chef **Fabrizio Leggiero**, che per cinque anni è stato al ristorante di mare Pierluigi a Roma, e per quindici anni al ristorante romano di tradizione veneta El Toulà. Ha lavorato anche alla Crostaceria Ipanema, di target medio alto.

Il pesce è accompagnato sia da una **carta dei vini,** sia da una **drink list**. La prima conta circa **80 etichette con bollicine italiane e francesi**, ma anche vini fermi, prevalentemente bianchi; la seconda, invece, proponendo cocktail per un pairing, è **giornaliera.**

Considerando l'apertura di un nuovo ristorante all'interno di un hotel di lusso, non si può non fare una riflessione sulla ristorazione d'hotel, entrata ormai a far parte dell'offerta della città e decisiva nella scelta e nella prenotazione anche dell'alloggio. «*La ristorazione d'hotel ha finalmente sdoganato il retaggio della sola appendice di servizio all'ospite dell'hotel* ***entrando come protagonista nell'offerta della città.*** *È ormai considerata un valore aggiunto, fattore decisivo nell'****influenzare le scelte a monte della prenotazione e a valle, in termini di fidelizzazione.*** *Diventa una destinazione ancora prima dell'alloggio*», conclude Camillini.