



a tavola
il ristorante

il ritorno di Filippo

di Maria Grazia Borriello foto Guendalina Ravazzoni

Una grande sala bianca piena di luce e una terrazza spalancata su via Veneto. A Roma, presso il Majestic, Leading hotel of the world ricavato da una dimora del 1889, lo chef **Filippo La Mantia** ha inaugurato il suo nuovo ristorante. Dopo un anno di pausa trascorso tra cene private ed eventi, ha magicamente trovato il "suo" posto. «Un luogo insieme antico e contemporaneo, in sintonia con la mia cucina legata alla tradizione povera siciliana innovata». Da questo punto di vista il ristorante è perfetto: la struttura fin de siècle è intatta; gli arredi ne sottolineano la sobria eleganza; solo i lampadari di Murano danno qualche accento di opulenza. L'innesto con la modernità è avvenuto con la cantina dove l'ospite può scegliersi il vino personalmente, ma soprattutto con il laboratorio di pasticceria inserito nella sala, progettato da Piero Lissoni: **un'area "sottovetro" dove opera a vista Stéphane Betmon, artista francese del dolce**. Due gli ingressi: da via Veneto e da via Liguria. Scegliendo quest'ultimo, l'ospite ha la piacevole sorpresa di attraversare le cucine. Il ristorante è aperto dal lunedì al sabato solo a cena. In terrazza, il servizio è continuato, dalle 11 alle 20, per caffetteria, aperitivi e spuntini a base di panini con la frittata o le polpette e bibite made in Sicilia. Ovviamente. ►



Dopo un anno da personal chef e un'estate al Pevero Golf Club in Costa Smeralda, il cuoco palermitano Filippo La Mantia torna sulla scena con un nuovo ristorante.