The Deer Club – lounge, restaurant e liquor bar del D.O.M Hotel Roma – ha riaperto le sue porte dando inizio alla stagione autunnale con una nuova proposta gastronomica d'ispirazione internazionale per un giro del mondo attraverso il gusto.
L'Executive Chef **Max Mariola** ha ideato un menu del tutto nuovo accostando ai piatti tradizionali e stagionali italiani, **ricette provenienti dai principali Paesi del mondo iniziando con il Brasile, per passare poi alla Cina, al Giappone, all'India fino ad arrivare nell'area mediterranea con la Grecia e l'Italia.**
L'idea dello chef nasce dalla sua grande passione per i viaggi e dal desiderio di riportare i piatti che più lo hanno colpito a The Deer Club, dando così vita ad una **variegata proposta gastronomica che permetterà di viaggiare attraverso i sapori del mondo reinterpretati da Max Mariola con l'abilità e la tecnica che contraddistinguono la sua cucina**.

Il nuovo menu si apre con i **'Piatti',** un'ampia selezione di proposte tra cui la *'Cevice di spigola con chips di platano'*, brasiliana, e i cinesi *'D.O.M – Plings, ravioli al vapore ripieni di carne e verdure con salsa di soia e germogli piccanti'* per poi richiamare i sapori mediterranei con il *'Souvlaki di pollo con insalata greca'.*
Non mancano poi alcune proposte tipicamente italiane, ma sempre con il twist personale dello chef, realizzate con l'utilizzo di prodotti stagionali e piatti vegetariani.
Ai **'Piatti'** principali seguono poi i **'Fritti'** e i **'Sushi & Sashimi'.**
La selezione dei **'Fritti'** di Max, si apre con il piatto di tradizione indiana *'Samosa Veggy con salsa di banane e tamarindo'*, seguito dalle polpette tipicamente arabe *'Falafel di melanzane con insalata di sedano rapa e crescione con polvere di rapa rossa'* e dai malesiani *'Fish – roll con salsa al curry agrodolce'*. Per concludere non mancano i gustosi *'Panzerotti ripieni di carne e broccoletti accompagnati con*

marmellata di peperoncino'.
Ricca è la proposta dei **'Sushi e Sashimi'** reinterpretata dallo chef con l'utilizzo di ingredienti italiani di qualità come il *'Sushi Rainbow con cetriolo, avocado, mango rapa rossa, carota e formaggio cremoso'* e l' *'Aburi-Toro tagliata di tonno speziata'*.

I **'Dolci'** concludono il viaggio di sapori e, accanto al tradizionale *'Millefoglie con crema e cioccolato'* e all'inglese *'Crumble di noci con crema e composta di frutta'*, lo chef ha spaziato con la preparazione del dessert giapponese *'Dorayaki con crema e gelato alla violetta'* e del *'Banoffee Bread con cioccolato fuso, gelato brie e frutti di bosco'* tipicamente anglosassoni.
Nello spirito elegante e decontracté del **The Deer Club**, gli ospiti potranno trascorrere le serate autunnali in un ambiente cosmopolita dove arte, design, antico e moderno, si fondono in un perfetto connubio, ricreando l'atmosfera intima, rilassata ed elegante di una casa privata.
Le creazioni gastronomiche dello chef saranno accompagnate da una sofisticata carta di cocktails e liquori preparati dagli esperti barman dell'albergo e dalle note del dj set .

*Il **D.O.M Hotel e The Deer Club** in poco tempo dalla loro apertura, hanno richiamato importanti personalità dal mondo del cinema, all'arte, alla moda e alla musica*

Per informazioni:

D.O.M. Hotel
Via Giulia, 131 – Roma –
Tel: 06 6832144 –
www.domhotelroma.com