Materia - Terraza Macro, per l’estate torna il connubio tra arte e cibo

202505261215522materiaterrazzamacro-7bac1cc0

Aperitivi estivi, esposizioni artistiche e brunch della domenica: sono alcune delle novità proposte per la stagione primaverile ed estiva da **Materia Terrazza Macro,** il progetto avviato dai fratelli Guidi, David e Daniele, imprenditori della ristorazione romani, insieme ad Andrea Gasperini, manager aziendale, Daniele Conficconi, fondatore di AVR sistemi (società nel panorama dei gestionali per la ristorazione), Massimo Bassetti, imprenditore del mondo tessile, e l’architetto romano Roberto Anichini.

Considerando la Materia come materia prima, materiale umano e materiale primordiale, la terrazza sul rooftop del **Museo Macro di Roma** continua il suo obiettivo dei far vivere ai clienti un’esperienza nell’esperienza, da quella artistica a quella gastronomica.

È così che dall’interno del ristorante di 300 mq con 120 coperti, si passa alla terrazza esterna di **500 mq, con circa 150 sedute**, una vista urbana sul quartiere **Salario-Nomentano** e un allestimento verde che trasforma lo spazio in una sorta di **jungle rooftop**.

LE NOVITÁ PRIMAVERA/ESTATE

Aperto dal martedì alla domenica a pranzo, il ristorante propone anche aperitivi e cene il giovedì, venerdì, sabato e domenica. Dalle **18:30 alle 21:00**, l’aperitivo segue una formula che prevede **tre piatti in formato tapas accompagnati da un drink**. Questo momento è arricchito da eventi culturali: una serie di collaborazioni con gallerie e artisti trasforma lo spazio in una vera e propria **galleria d’arte temporanea**, accompagnata da un **dj-set soft** in sottofondo. Il programma prende il via **giovedì 29 maggio 2025** con **MovArt**, un progetto espositivo di ceramiche giapponesi curato dall’artista italo-giapponese **Yuriko Damiani**, in collaborazione con la galleria romana **Spazio Cima**. Si prosegue il **5 giugno** con una selezione di opere dell’artista pop **Errico Dicò**. Tutte le opere esposte durante gli aperitivi artistici sono in vendita.

Spazio anche per le serate a tema. Infatti, il **venerdì** è possibile cenare accompagnati da **live music**, con una selezione di artisti provenienti da tutta Italia, sia negli spazi interni che sulla terrazza; il **sabato**, invece, è dedicato all'intrattenimento con **spettacoli dal vivo** che coinvolgono performer, ballerini e musicisti.

Ma non solo. La domenica è dedicata al **brunch** servito dalle 12.00 alle 16.00 **con circa 18 portate servite a buffet e una carta di circa 10 piatti espressi,** con pancake, uova alla Benedict, uova di quaglia strapazzate e toast creativi.

LA PROPOSTA DI CHEF MANUEL NARDO

Le novità non sono finite. Infatti, per la bella stagione, sotto la supervisione di **Giulio Zoli** - chef con esperienze in Italia e all'estero - arriva **Manuel Nardo**, che porta con sé un percorso maturato tra **Perù, New York e Milano**.

Con il suo arrivo, **il menu evolve**: a **pranzo** la proposta è più semplice e immediata, mentre a **cena** si avvicina al fine dining.Al centro resta sempre la **Materia prima**, rispettata e valorizzata durante tutto l'arco della giornata, con l'impiego di **tecniche moderne e innovative**. La cucina mantiene un'impronta **fortemente italiana e contemporanea**, con **contaminazioni internazionali** e una particolare attenzione alla **componente vegetale**. L'idea è quella di una cucina **inclusiva**, trasversale, capace di dialogare con tutti - proprio come fa l'arte contemporanea - e lasciare un messaggio che si diffonde in modo naturale.

Per la cena il ristorante propone Sarde alla beccafico, zucchine alla scapece e fiori d'arancio; Ragù di manzo, spuma di patate, affumicate e polvere di alloro; Tagliolini al dragoncello, funghi e speck d'anatra; Fregola con zuppa di pesce, cedro e basilico; Risotto con crema di piselli, fave, carciofi e aceto di lampone; Filetto di maiale alla senape, radicchio arrosto, chutney di albicocche; Polpo rosticciato, guacamole, gazpacho, cipollotto arrostito; Orto dello chef. A **pranzo**, invece, si opta per una **selezione di piatti del giorno** e una versione più snella della proposta serale.

Infine, per accompagnare il tutto, **una carta vini con circa 70 referenze**, tra etichette italiane e alcune chicche internazionali, soprattutto da **Francia e Slovenia**.