L'AUTUNNO NEL PIATTO: IL NUOVO MENU' DI STAGIONE DA MAMA SHELTER ROMA
Proposte gustose e sapori vicini e lontani da condividere



Roma, 27 ottobre 2025 – L'autunno è nel piatto. Con la nuova stagione, Mama Shelter Roma presenta il rinnovato menù per il ristorante *Il Giardino d'Inverno* a cura dello chef Gianfranco Pecchioli, dove figurano ortaggi, funghi e prelibatezze disponibili in questo momento dell'anno, classici della tradizione italiana rivisitati e ispirazioni che vengono da terre più lontane, per un insieme di proposte gustose e rigorosamente fatte in casa, pronte a deliziare i palati e riscaldare anima e corpo.

Fra gli **antipasti** il profumo dell'autunno arriva ad esempio con la *tartare di manzo al tartufo nero*, maionese e tuorlo d'uovo grattugiato, o con i sapori scandinavi del *gravad lax* – salmone marinato, accompagnato da purè di barbabietola, maionese di soia e chips croccanti. I *cappellacci di polpo alla Luciana* con spuma di patate, polvere di cipolla rossa e cialda al nero di seppia, gli *gnocchi di ricotta con robiola* guarniti con agnello sfilacciato, menta e brunoise al limone e i *tagliolini* con burro, parmigiano reggiano e tartufo grattugiato al momento popolano il variegato **menù della pasta fresca**. Si prosegue, poi, con le proposte – sia di carne che di pesce – dei **secondi piatti**, come il *filetto di manzo* con purè di zucca e patate arrosto, la *spigola* con salsa di scarola, bagnacauda e pakchoi, o la *salsiccia Mama* fatta in casa con purè di patate. E per finire in dolcezza, il classico *tiramisù Mama*, la *NY cheesecake* con composta di ribes nero e mirtilli, o la *royale chocolate* – con base di biscotto, mousse di cioccolato fondente e lampone.

Da Mama tutti sono i benvenuti! Per questo, nel menù sono presenti anche **proposte esclusivamente vegetariane**, contrassegnate con una foglia verde – come il *lingotto di patate* con avocado e crème fraiche, la *pasta ripiena al taleggio* servita con funghi trifolati, verdure e ribes rosso o il *misto di funghi di stagione* con champignon crudi, crema di funghi e scalogno, crumble di burro e nocciole e parmigiano cremoso.

A Tavola con lo Chef
Mama ama la convivialità e lo stare insieme! A cena, dal lunedì al giovedì, gli ospiti possono optare per un menù degustazione da condividere in modalità dine-sharing, scelto per loro dallo chef Gianfranco Pecchioli. Il menù include tre diversi antipasti, primo, secondo e gelato.
Dal lunedì al giovedì, 45€ a persona, bevande escluse, o 55€ con bottiglia di vino ogni due persone

Aperimama
Il momento dell'aperitivo da Mama si arricchisce con un colorato e goloso buffet. Dal lunedì al mercoledì, il drink preferito da ogni ospite si accompagna ad una scelta variegata di affettati, lievitati, formaggi e snack prelibati, per concludere in compagnia e sorrisi la giornata
Dal lunedì al mercoledì, 18.00 – 19.30. Drink + buffet aperitivo: 15€; secondo drink: 10€

San Martino, castagne e vino
Un fuoco scoppiettante, caldarroste fumanti e un buon vino sono fra le gioie che porta l'autunno. Domenica 9 novembre, in concomitanza con il Family Brunch, Mama ospita l'evento *San Martino – vino e mercatino*: un mercatino originale dove trovare proposte di artigianato locale, gioielli particolari, capi colorati per l'inverno e oggettistica – per curiosare fra le bancarelle, degustando castagne e vino in compagnia, anche per scegliere i primi doni di Natale.
Domenica 09/11 – dalle 14.00 alle 20.00

**

Per informazioni e prenotazioni:
Mama Shelter Roma
Via Luigi Rizzo, 20
00136 Roma
https://it.mamashelter.com/roma/
Tel: 06 94 53 89 00

Per ulteriori informazioni, visitare:
it.mamashelter.com
it.mamashelter.com/roma

@MamaShelterRoma #MamaShelterRoma

Immagini Mama Shelter Roma possono essere scaricate al link:
https://www.dropbox.com/sh/vy66pk3qi7etj2n/AACwVmaSoMIFJr5jlm-lampja?dl=0

- FINE -

****

Mama Shelter Roma

Situato sulla riva occidentale del Tevere a poca distanza dal Vaticano, Mama Shelter Roma si caratterizza per uno stile colorato, sexy e irriverente, e per un design esuberante, che coniuga lo stile post-razionalista degli esterni con una rivisitazione giocosa dell'arte classica, unita ad atmosfere francesi. Al tempo stesso hotel, animato rifugio urbano e indirizzo gastronomico, offre alla clientela romana e a quella internazionale svariati punti di ritrovo, tra cui il ristorante e bar Il Giardino d'Inverno, La Pizzeria e la spettacolare Rooftop Terrace con vista sul cupolone. Mama Shelter fa parte di Ennismore, un gruppo creativo nel settore dell'hospitality, radicato in culture e destinazioni, con un portafoglio globale di marchi imprenditoriali. Ennismore è stato fondato nel 2021 come joint venture con Accor.

Mama Shelter

Dopo molti gloriosi anni al Club Med (co-fondato dalla famiglia Trigano), nel 2008 Serge Trigano, insieme ai figli Jérémie e Benjamin, ha lanciato Mama Shelter. Fin dall'inizio, i fondatori hanno offerto agli ospiti un mix di divertimento condiviso, servizio eccezionale e prezzi accessibili, portando MAMA solo nelle città che amano, e in quartieri con una storia unica. Concentrandosi esclusivamente su luoghi che sono a loro cari, gli hotel Mama Shelter esprimono l'ideale di uno spazio particolare, eccentrico ed unico dove soggiornare. Molto più che semplicemente una collezione di camere e ristoranti, gli hotel Mama Shelter sono luoghi dinamici e vivaci – veri rifugi urbani che non sono solo belli e moderni, ma anche popolari, friendly e sensuali. Dopo Parigi East, è stata la volta dell'apertura di Marsiglia, e poi Lione, Bordeaux, Praga, Belgrado, Tolosa, Lille, Londra, Paris West, Lussemburgo, Roma, Lisbona, Paris La Défense, Rennes, Digione e Nizza. Recentemente sono state inaugurate le strutture di Dubai e Zurigo, e nuove aperture sono previste in diverse località nel mondo, tra le quali Amsterdam e Città del Capo. Nel 2014 la catena alberghiera internazionale Accor ha siglato una partnership con Mama Shelter per lo sviluppo del suo concetto di ospitalità, con l'obbiettivo di dare il benvenuto a viaggiatori di tutto il mondo. Mama Shelter fa parte di Ennismore, un gruppo creativo nel settore dell'hospitality,
radicato in culture e destinazioni, con un portafoglio globale di marchi imprenditoriali. Ennismore è stato fondato nel 2021 come joint venture con Accor.

**

CONTATTO STAMPA
ABC PR Consulting
Chiara Bartoli – c.bartoli@abc-prc.com, Mobile: 345 456 97 48
Maria Vittoria Ambrosioni – mv.ambrosioni@abc-prc.com, Mobile: 335 173 84 75
www.abc-prc.com

