“In Cucina con Carnìca”, tra cuochi VIP e le magiche notti di Via Veneto

scritto da Malinda Sassu | 28/02/2024

È già un successo il nuovo format culinario del rinomato ristorante di Roma: il debutto con la giornalista Sara De Bellis e l’ex concorrente Masterchef, “Il Conte” Giuseppe Garozzo Zannini Quirini

Se mai si pensasse che il divertimento nella Dolce Vita romana fosse giunto al termine, ci si sbaglia di grosso. Con **Carnìca**, il nuovo locale di **Veronica Ursida** e **Vito Fiusco**, quella voglia di piacere e spensieratezza è rinata alla grande, grazie a **ottimi piatti gourmet** che sfilano tra dj set e raffinate ambientazioni.

Un “segreto” da scoprire come uno scrigno di sorprese, un ristorante (ma non solo) dove poter godere anche di cocktail signature da abbinare a originali aperitivi, così come immergersi in esclusivi eventi dal vivo, fino a tarda notte. Un mix di gastronomia e divertimento, insomma, a pochi passi da **Piazza Barberini**, avvolti dal fascino e dalle luci glamour di **Via Veneto**.

La giornalista Sara De Bellis e l’ex concorrente Masterchef, Giuseppe Garozzo Zannini Quirini (Foto © Malinda Sassu).

In Cucina con Carnìca, la sfida culinaria tra cuochi VIP

Un grande successo, la puntata zero del contest culinario **In Cucina con Carnìca**, andata in scena nel locale di Via Veneto. Un debutto che ha visto protagonisti i giornalisti **Sara De Bellis** e **Giuseppe Garozzo Zannini Quirini**, il famoso “Conte” concorrente di Masterchef Italia. In una piacevolissima serata, i due cuochi VIP hanno sfoderato le loro abilità culinarie, dando vita a un menu di tutto rispetto, abbinato ai vini dell’azienda di Cirò, **Cav. Antonio Malena**.

Dall’antipasto di ***Tartara Borbonica con Twist***, al gustosissimo primo piatto composto dai ***Tortiglioni ripieni al Ragù di Pennuto Germano***, fino al succulento ***Pollo Porchettato alla Marchigiana***. Coadiuvati dallo staff di **Carnìca**, i due “sfidanti” hanno dato vita a piatti originali e convincenti; difficile giudicare la portata migliore di un intero menu che ha coniugato gusto ed estetica, in perfetta linea con la filosofia del ristorante romano. Un’esplosione di sapori ed emozioni, chiusa in finale con una pietanza extra-sfida, il ***Tiramisù scomposto***, creato ad hoc dal locale ospitante.

Tanti ed esclusivi sono gli eventi in preparazione presso il **Carnìca** di Roma. Intanto, prosegue il successo di **In cucina con Carnìca**, con nuovi concorrenti VIP pronti a confrontarsi tra pentole, padelle e goliardica abilità.

Veronica Ursida e Vito Fiusco, proprietari di Carnìca (Foto © Carnìca -Secret).

Raffinate atmosfere in un ambiente esclusivo: l’idea di Veronica Ursida e Vito Fiusco

Un locale dal design elegante e sofisticato, dove mangiare bene anche a mezzanotte e fare tardi, bere un buon cocktail e ballare. Una proposta innovativa diretta da **Veronica Ursida**, influencer e volto televisivo che, insieme al compagno e imprenditore pugliese **Vito Fiusco**, ha dato vita a questa gemma sulla raffinata **Via Veneto**.

La proposta culinaria di **Carnìca** spicca sempre per originalità, con un **menu attento anche ai celiaci** e sapori raffinati che riflettono l’alto pregio delle materie prime, nonchè la passione di Veronica e Vito per l’alta cucina.

L’atmosfera che si respira è seducente, capace di attrarre una clientela esigente e cosmopolita, in un ambiente dal design contemporaneo: dominano i toni del nero e dell’oro, la splendida cucina a vista e la morbida illuminazione che avvolge la sala con 40 posti ben distribuiti, per consentire la giusta riservatezza. Un locale destinato a lasciare un segno indelebile nelle notti romane, tra piatti gourmet e tanto divertimento.

Roll giapponesi con pregiata carne galiziana (Foto © Carnìca – Secret).

La vivacità gastronomica di Carnìca nelle migliori carni di tutto il mondo

Non solo un ambiente chic e alla moda ma anche un vero e proprio tempio della carne di prima qualità, che mescola l'essenza argentina a quella pugliese, con tocchi fusion dal Giappone e dalla Spagna. Dalla **Sashi** alle razze autoctone galiziane servite in *roll giapponesi*, in perfetto sushi style declinato in dieci differenti preparazioni, ma anche la griglia a carbone per esaltare *carni di bisonte* o *Hereford* irlandesi.

Tra empanadas, carpacci e tartare ecco le suggestioni di Puglia volute da **Vito Fiusco**, eccellenze che vanno dalle caponatine alla succulenza della *burrata pugliese* e l'aromaticità di salumi come il pregiato **capocollo di Martina Franca**.

Un mix ben combinato e abbinato ad una ricca carta di vini, champagne e distillati che conta oltre cento etichette, frutto di un'attenta scelta. Ampia anche la **selezione di gin** che ben si abbina alle preparazioni di carne.

Creazioni uniche anche nelle proposte di pesce

Non solo carne ma anche diversi piatti di mare caratterizzano la carta di **Carnìca**: dal **Tuna Roll** al trionfo di **polpa di granchio e carpaccio di astice**, fino ai tre tranci di Baccalà fritti in tempura e serviti con salsa d'arancia. Passione e creatività anche nei dessert, navigando tra un ***Apple Pie*** o un golosissimo ***Brownies alle noci e gelato alla crema***.

Impegno per l'eccellenza e passione autentica per la cucina, alla ricerca del piacere ritrovato di

godersi la magia e il fascino delle notti di Roma. Questa la promessa (mantenuta) di **Carnìca** in Via Veneto.

Ristorante Carnìca
Via Vittorio Veneto, 11 – Roma
Tel. 06 833 93 339 | www.facebook.com