



Check-in & sweet dreams

Ospitalità sartoriale e dolce risveglio sono la coppia d'assi del The First Roma Dolce, nuova frontiera dell'hôtellerie capitolina.



di Danilo Ascani 10/07/2019



Una promessa mantenuta, di quelle che superano le aspettative. E un nome foriero di golose sorprese. **The First Roma Dolce** è un raffinato hotel in cui l'ospitalità a cinque stelle e l'alta pasticceria si fondono alla perfezione, come nella sublime "religiosa al caramello" servita a colazione. Inaugurata da poche settimane, in Via del Corso 63, questa nuova perla del gruppo The Pavilions Hotels & Resort sorge in un palazzo dell'Ottocento, una struttura ricca di fascino progettata dall'acclamato architetto **Giuseppe Valadier**, genio neoclassico al quale si deve anche l'assetto urbanistico della non lontana Piazza del Popolo.



Una delle 23 camere e suite del The First Roma Dolce.

Courtesy photo

Nel cuore della capitale, The First Roma Dolce si compone di **23** raffinate **camere** e **suite** decorate con opere d'arte contemporanea di Licia Galizia, arredi dal twist vitaminico firmati Edra (negli spazi comuni) e librerie dove trovare titoli di rara eleganza, tanto da sentirsi nel salotto di casa propria. Fiore all'occhiello di tale struttura è la **pasticceria VELO** al primo piano, un'oasi *gourmand* nelle due sale accanto alla reception, anch'essa un angolo dove fare check-in accolti come ospiti d'onore. Soggiornare in una delle eleganti camere vuol dire non vedere l'ora di svegliarsi per concedersi una colazione *haute couture*, servita al tavolo, senza doversi mai alzare. Niente buffet ma uno scenografico bancone da pasticceria, in prezioso marmo retroilluminato, fa da palcoscenico a dessert d'autore, quelli del pastry chef **Pier Simone Guarino**.



Il pastry chef Pier Simone Guarino.

Courtesy photo



La pasticceria VELO al The First Roma Dolce.

Difficile scegliere tra croissant, maritozzo con panna, bomba alla crema o pain au chocolat, così come optare per un menu continentale, americano, à la carte o dolce. Se nel primo spiccano pane bianco e integrale, focaccia romana e tanto altro, nel secondo è impossibile resistere al porridge o alla selezione di uova bio. Ma l'offerta è davvero ampia: si va dai formaggi misti al salmone, passando alla selezione di cinque marmellate e mieli. Ai tavoli del The First Roma Dolce si trovano le miscele di tè **Dammann Frères**, le confetture bio di Infuso Natura e il nettare delle api di Giorgio Poeta, una vera eccellenza tra cui si annovera persino la qualità Il Carato, un eccezionale miele di acacia invecchiato in barrique. Praline, dolci al cucchiaino e piccola pasticceria griffati VELO sono anche gli attori principali di un'altra invitante *mise en scène*, l'afternoon tea (che come la prima colazione o il menu *all day* è aperto anche agli esterni). Il sontuoso rito delle cinque è servito nelle porcellane Richard Ginori della linea Catene, l'iconica collezione firmata **Gio Ponti**. Fare check-in al The First Roma Dolce è garanzia assoluta di... sweet dreams.



Un salotto con le opere di Licia Galizia alla parete.



Nelle sale da bagno del The First Roma Dolce le toiletries sono firmate Acqua di Parma. In alcune suite la spaziosa doccia è anche bagno turco.

Courtesy photo

Info: Roma, Via del Corso 63 - www.thefirsthotel.com/dolce/it/ - info.dolce@thefirsthotel.com - tel. 0039 06 45427861



La tea room attigua alla pasticceria VELO.