



ALL'ORO

RESTAURANT



Biografia Chef Riccardo Di Giacinto

Sono un cuoco giovane ed artigiano con tanta passione per il mio mestiere. Nato a Monterotondo il 22 maggio 1976. Non Ho frequentato la scuola alberghiera e a 14 anni ero già tra i fornelli. Ho alle spalle tanta esperienza all'estero con grandi cuochi come Ferran Adrià e Marco Pierre White: quattro anni in Inghilterra, altri quattro in Spagna, uno in Cina. Ci vuole passione, tanta passione; se poi si aggiunge anche pazienza e tenacia, i risultati si raccolgono sempre, come conseguenza del far bene. In Inghilterra ho imparato molto per quanto riguarda la gestione del personale. Stesso discorso per la Spagna con una squadra di ben quaranta cuochi. Sono tutte esperienze che ti permettono di capire il lavoro e di personalizzarlo.

All'Oro ha un triplice significato. L"alloro" è la pianta aromatica, ma è anche il disegno decorativo del nostro locale dei Parioli. "Oro" è un piccolo legame con il lavoro di mio padre che ho perso nel 2003: ho voluto quindi portare nel mio futuro qualcosa di lui.

piatti forti della nostra lista sono: Rocher di Coda alla Vaccinara, il Lamb'urger, ossia un mix di soufflè e pane di pecorino con un battuto di filetto di agnello, o ancora il Tiramisù di Baccalà e Patate con Lardo di Cinta Senese oppure i cappelletti in brodo "asciutto" parmigiano e zafferano , brodo asciutto perché il brodo lo troviamo all'interno della pasta

All'Oro lo abbiamo aperto nel 2007 io insieme a mia moglie Ramona ed a sua sorella quindi mia cognata Carmela, in zona Parioli, piccolo locale di soli 20 coperti.



ALL'ORO

RESTAURANT



Riconoscimenti:

A novembre del 2010 ci è stata assegnata una stella Michelin, da gennaio 2011 facciamo parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, 2 forchette Gambero Rosso, 1 cappello l'Espresso, 1 medaglia Tourig Club Italia tutto questo ci ha permesso di abbracciare anche un mercato internazionale. Dal 2010 al 2012 ho seguito una consulenza molto importante a Salina in Sicilia, presso la famiglia Tasca d'Almerita a Capofaro Resort. Nel 2010 ci è stato assegnato dal Gambero Rosso e Provincia di Roma il premio di miglior ristorante emergente. Nel 2008 miglior Chef emergente del Lazio concorso Medoliva di Luigi Cremona, La guida Il Golosario di Paolo Massobrio ci ha assegnato nel 2009 il premio di Migliore tavola dell'anno, nel 2009 Premio Miglior pasto dell'anno su Repubblica di Gianni Mura, ed inserimento tra i 100 nomi dell'anno sempre Repubblica. Sempre nel 2009 concorso Chef On Board - Cremonini, Trenitalia premio miglior interpretazione dei "piatti regionali".etc... Nel 2013 ci è stato assegnato il premio "Innovazione" del Gambero Rosso ed il premio "Cucina d'Autore" del Touring Club

A dicembre del 2012 ci siamo trasferiti con il nostro All'Oro in una location molto prestigiosa all'interno del The First Luxury Art Hotel, in pieno centro storico, vicino Piazza del Popolo e più precisamente in Via del Vantaggio 14. All'interno della location oltre ad All'Oro abbiamo un food cocktail bar che si chiama Misceliamo dove anche lì la qualità e l'originalità della proposta dei cocktail è la nostra forza, ed al 6° piano nel nostro roof garden un altro ristorante che si chiama 0° 300° Roof Garden Cold and Grill, che ha un altro concetto di cucina ovvero 0° (freddo quindi tartare di pesce di carne, pesce crudo, burrata etc... 300° forno a legna, quindi maialino cotto a legna, aragosta etc..) una cucina più diretta, più di prodotto, eccellenza della materia prima ma meno lavorata, meno elaborata.


ALL'ORO
RESTAURANT  **STELLA MICHELIN**

All'Oro nasce il 24 aprile del 2007 da Riccardo Di Giacinto Chef, insieme a sua moglie Ramona ed a sua cognata Carmela, nel cuore dei Parioli .

A dicembre del 2012 si trasferisce nel pieno centro vicino Piazza del Popolo, in Via del Vantaggio 14 in una splendida location all'interno del The First Luxury art Hotel. Non è semplicemente un trasferimento di location ma nella stessa struttura Riccardo e Ramona aprono 2 Ristoranti ed un lounge bar. Al Piano terra troviamo Il Ristorante All'Oro 1 stella Michelin, stessa filosofia di cucina che lo ha sempre contraddistinto, quindi una cucina creativa radicata ai sapori della tradizione, dove dei grandi classici della cucina italiana vengono interpretati dallo Chef in chiave contemporanea, come ad esempio il "Rocher" di coda alla vaccinara con gelée di sedano , storico piatto ma che compare sempre nel menu di All'Oro, oppure il "Tiramisù" di baccalà e patate con lardo di cinta senese o ancora i cappelletti in "brodo asciutto" con parmigiano e zafferano(brodo asciutto perché il brodo lo troviamo all'interno della pasta). Tutto rigorosamente fatto in casa, dal pane ai grissini, alle molteplici paste e sfoglie, ai dolci, giocando con tecniche moderne ma rispettando quelli che sono i sapori "veri" della tradizione italiana. Il sapore ed il gusto sono il fulcro della cucina di All'Oro. Ambiente moderno, elegante ma informale dominato dai colori del bianco, di giorno illuminato da un grande lucernaio e la sera con un'atmosfera più romantica a lume di candela.

Riconoscimenti: A novembre del 2010 ci è stata assegnata una stella Michelin, da gennaio 2011 facciamo parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, 2 forchette gambero Rosso, 1 cappello l' Espresso, 1 medaglia Touring Club Italia tutto questo ci ha permesso di abbracciare anche un mercato internazionale. Dal 2010 al 2012 ho seguito una consulenza molto importante a Salina in Sicilia, presso la famiglia Tasca d'Almerita a Capofaro Resort. Nel 2010 ci è stato assegnato dal Gambero Rosso e Provincia di Roma il premio di miglior Ristorante Emergente. Nel 2008 miglior Chef emergente del Lazio concorso Medoliva di Luigi Cremona, la guida Il Golosario di Paolo Massobrio ci ha assegnato nel 2009 il premio di Migliore tavola dell'anno, nel 2009 Premio Miglior pasto dell'anno su Repubblica di Gianni Mura, ed inserimento tra i 100 nomi dell'anno sempre Repubblica. Sempre nel 2009 concorso Chef On Board - Cremonini ,Trenitalia premio miglior interpretazione dei "piatti regionali" etc... Nel 2013 ci è stato assegnato il premio "Innovazione" del Gambero Rosso ed il premio "Cucina d'Autore" del Touring Club





0°300° Roof Garden Cool and Grill

Al 6° piano del The First Luxury Art Hotel abbiamo **il ristorante 0° 300° Roof Garden Cold and Grill**: 0° 300° Cold and Grill è il nuovo ristorante dello chef Riccardo Di Giacinto e di sua moglie Ramona. Il nome 0°300° nasce dall'unione di 0 gradi e 300 gradi quindi **0 gradi** intesi come tartare di carne o pesce, salumi, mozzarella di bufala, crudi di mare, tartare , e **300 gradi** piatti di carne o pesce come una spigola o un' aragosta o un semplice filetto ma tutto cotto rigorosamente nel forno a legna. E' un forte richiamo alla tradizione ed a tutti i più grandi prodotti italiani ed alla cottura a legna la più antica che l'uomo conosca. Lo 0°300° però non è solo un cold and grill ma è anche un bar, una terrazza su Roma dove potrete provare una proposta unica di cocktail tutti eseguiti con ingredienti e frutta fresca.

0°300° vuole offrire una cucina fatta con una grandissima materia prima cucinata in modo semplice e salutare ed un'atmosfera magica sulla capitale.

Gode di un privè sospeso nel nulla, un ambiente unico, riservato dove si può gustare Roma in un sol boccone.

Si può riservare in esclusiva per una cena romantica, per una dichiarazione d'amore o per un evento privato. Materia prima, semplicità, rispetto, atmosfera bellezza e tanta magia...





Misceliamo
FOOD COCKTAIL BAR

Il food cocktail bar Misceliamo è frutto della nostra passione per la miscelazione, e dei nostri percorsi professionali sia in Italia che all'estero, dove abbiamo avuto modo di affinare tecniche di servizio e la conoscenza del prodotto.

La nostra filosofia è pura passione per i clienti, per il vino e per i cocktail, per la cucina e per il buon vivere proprio per questo motivo ci vedrete creare con ingredienti che una volta si leggevano solo sulle ricette di cucina di Riccardo.

Il nostro obiettivo è quello di proporvi oltre ai drink classici, dei cocktails insoliti, seguendo la "stagionalità" delle materie prime.

Cercheremo inoltre di divertirvi a rincorrere le vostre richieste personali, con la speranza di creare per ogni stagione qualche drink su misura grazie esclusivamente ai vostri consigli.

La proposta è in poche parole un mix tra: la vecchia scuola classica di Barman, e la nuova concezione del Mixologist.

La nostra unica soddisfazione è rendere speciali i vostri incontri di lavoro o di svago.

Alla vostra salute, con gioia e passione Riccardo, Ramona e lo staff di Misceliamo.

