

Open Colonna, il ristorante dentro il Palazzo delle Esposizioni di Roma

SCRITTO DA VERUSKA ANCONITANO | 18.7.2014



Prendete uno spazio turistico ma non troppo, lavorate sulla location, costruite attorno all'ambiente qualcosa di bello (e buono!) ed ecco che viene fuori l'**Open Colonna**, spazio multifunzionale all'interno del Palazzo delle Esposizioni, un [ristorante](#) che è riduttivo definire solo tale. A guidare l'orchestra il maestro **Antonello Colonna**, chef romano ma ormai conosciuto in tutto il mondo che ha saputo interpretare in maniera moderna e funzionale lo spazio progettato dall'architetto Paolo Desideri.

L'Open Colonna è uno spazio esclusivo e versatile adatto per una cena ma anche per un evento, dal più semplice al più complesso; non ha caso è stato insignito di una stella Michelin e di due forchette del Gambero Rosso ma, se fossi io un giudice, ne assegnerei almeno un'altra.

Lo spazio si divide in **due livelli**, entrambi con terrazza all'aperto, e questo permette di organizzare eventi di diverso tipo oppure di dividere lo stesso evento su più sale per un sicuro effetto sorpresa.



Ma veniamo alla cucina che, guidata da Antonello Colonna, secondo me non tradisce le aspettative: **è una cucina tradizionale romana ma rivisitata in maniera fantasiosa** e che, nonostante io sia una purista del classico, non solo non disturba ma è anche piacevolissima.

Il vero punto di forza del menù dell'Open è proprio l'accostamento di sapori e profumi diversi tra loro in maniera coerente e corretta, in modo tale da far risaltare gli ingredienti tradizionali senza per questo annoiare; la ricercatezza stilistica e di sapori è il plus di questo spazio che vale esattamente il prezzo che si paga.

Per dire, avreste mai pensato di preparare la panzanella ma di servirla direttamente dentro una pagnotta di pane? Oppure di poter assaggiare le **animelle**, prodotto tipico del Lazio e di Roma in versione gourmet ovvero **con tamarindo, platano e Vermouth**? E che mi dite del negativo di carbonara, una versione rivisitata della più tradizionale **pasta alla carbonara**? Se [ha conquistato me](#), che della carbonara sono la sostenitrice più accanita, sono certa che conquisterà anche voi!

E' infatti previsto un **buffet a pranzo** che si aggira sui 16 euro bevande escluse, un **ricchissimo brunch** la domenica dalle 12,30 alle 15.30 che di euro ne costa 30 sempre bevande escluse e la possibilità di **cenare al ristorante solo la sera** spendendo più di 100 euro a testa per un'esperienza gastronomica da ricordare... e ripetere!



Consiglio personalissimo: assaggiate gli ormai famosi cannoli di baccalà, panna acida e limone candito, proseguite con il negativo di carbonara (oppure con la delicatissima ajo e ojo di mare), se avete spazio concedetevi il piccione panna e fieno e sicuramente lasciate spazio al dolce scegliendo uno (o entrambi!) tra il biscotto ghiacciato con crema ai canditi e il diplomatico crema e cioccolato con caramello al sale.

Lasciatevi consigliare dal sommelier in sala per quel che riguarda il vino (o i vini!).

Uscirete con la pancia piena ma, date retta a me, soddisfatti!

Open Colonna

c/o Palazzo delle Esposizioni

Via Milano, 9A (scalinata)

Roma Quartiere Monti

Telefono: 0647822641

Giorni di chiusura: lunedì e domenica sera. Il mese di Agosto.