

 molto
i t a l i a n o



IL GUSTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA



IL GUSTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA
THE TASTE OF ITALIAN TRADITION



CONCEPT MOLTO

Molto Italiano nasce dalla volontà dei suoi ideatori di coniugare stile e cucina del territorio. Il progetto si concretizza nel 2006 con l'apertura del ristorante di Viale dei Parioli, unico per la sua offerta esclusiva ed innovativa, in un luogo di incontro privilegiato, suggestivo angolo di Roma dove convivono tendenze contemporanee e tradizione.

Dopo il successo di Molto Ristorante, nasce Molto Libreria con Cucina, situato in Via dei Due Macelli, il cui menù è caratterizzato da proposte veloci e di qualità all'interno di una libreria d'arte contemporanea.



Molto Ristorante è una struttura inedita, dal design particolarmente ricercato e curato nei dettagli. Tradizione e velate contaminazioni internazionali fanno di Molto un ambiente esclusivo dove bere, mangiare e parlare. Ottimo come wine-bar e cocktail-bar, splendida la terrazza esterna dove intrattenersi nelle serate estive circondati dal verde.





La filosofia di Molto persegue la volontà di creare qualcosa dal forte sapore Italiano. Con impegno e passione ci dedichiamo alla ricerca dei prodotti del territorio, scelti nel rispetto della stagionalità e della freschezza, per garantire agli ospiti una costante variazione delle proposte in menù. Paste e lieviti sono fatti in casa secondo antiche ricette, così come i dolci, la carne è rigorosamente italiana e il pesce di eccellente qualità. Lo Chef Paolo Castrignano rivisita in chiave moderna e personale la cucina della tradizione laziale, realizzando piatti unici.

Anche la cantina è impeccabile, i clienti possono scegliere tra molteplici proposte alla mescita, oppure dalla carta dei vini costituita da oltre cento etichette nazionali. Unica eccezione oltre confine una accurata selezione di distillati e champagne.



Molto Ristorante si articola in trecentoventi metri quadri interni caratterizzati da ferro, legno ed ardesia. La luminosità è uno dei primi aspetti che colpisce, grazie a sette porte-finestre realizzate artigianalmente attraverso le quali è possibile accedere ad una terrazza esterna.

Lo spazio è un inno all'accoglienza in ogni sua declinazione, grazie al suo stile che non lascia nulla al caso.

La percezione è quella di sentirsi in un luogo riservato, come un club privato, come ci si trovasse tra le mura di una casa, immersi in un'atmosfera tradizionale e contemporanea.





SULLE MIGLIORI TAVOLE DEL MONDO

L'UNICO MODO PER SCOPRIRE
I SEGRETI DEI GRANDI CHEF
È SEDERSI A TAVOLA CON LORO.
VI ACCORGERESTE CHE
C'È UNA COSA
CHE NON MANCA MAI,
ANZI DUE.



Cuore pulsante di Molto è il girarrosto, con i suoi sapori tipici come il pollo, il maialino, l'anatra, il piccione e il coniglio, di volta in volta rielaborati in chiave creativa. Protagonista assoluta la cucina a vista, che permette al cliente d'intrattenersi guardando in diretta la realizzazione dei piatti.

L'IDEA

Un'idea originale rispetto ai consueti canoni capitolini, realizzata con successo nel bel mezzo di una delle strade più frequentate dai bon-vivant di Roma e dagli amanti della cucina. A credere in questo progetto imprenditoriale è stata la ARP food, divisione della ARP Spa, affermata società di retail che gestisce un portfolio di brand di fama mondiale.



LA NOSTRA RICETTA

LA TRADIZIONE NELLE ORIGINI



acqua e farina alla carbonara

500 gr pasta acqua e farina

4 tuorli d'uovo

150 gr pecorino romano

50 gr parmigiano

300 gr guanciale stagionato

vino bianco

pepe nero



Tagliare il guanciale stagionato a listarelle e adagiarle sopra una padella fredda. Cuocere il guanciale a fuoco lento fino a farlo diventare croccante. A quel punto spegnere il fuoco, mettere il guanciale da parte, in caldo, sfumare il grasso rimasto nella padella con del vino bianco e aggiungere pepe nero. Nel frattempo cuocere la pasta in acqua bollente e salata. Con un mestolo, prendere poca acqua di cottura e metterla in una ciotola, nella quale immergere i tuorli d'uovo, per conservarne la compattezza.

Scolare la pasta e mantecarla nella padella con pecorino e parmigiano. Mettere in un piatto la pasta appena mantecata, aggiungere il tuorlo d'uovo scolato dall'acqua, il pecorino, il guanciale croccante ed il pepe.



L'EMPORIO

Tutti gli amanti della cucina di Molto possono acquistare prodotti genuini come l'olio siciliano, ottenuto dalle olive nocellara del belice, l'olio toscano prodotto con olive moraiolo e leccino, la pasta trafilata in bronzo, realizzata dal Pastificio Verrigni in esclusiva per Molto Ristorante, l'aceto balsamico extravecchio, invecchiato venticinque anni, il pomodoro idroponico dell'azienda agricola Ferrari Farm, il tonno sottolio di Favignana, i coltelli fatti a mano dalla famiglia Berti a Scarperia in Toscana. Un'occasione di ritrovare in tavola quelle note di sapore caratteristiche delle preparazioni di Molto.

IL NOSTRO ORTO

LA QUALITÀ DALLE ORIGINI



Le materie prime della cucina di Molto provengono dalla tenuta della famiglia Bassetti, non lontana dal Lago di Bracciano.

Il clima lacustre permette alle coltivazioni di godere di una condizione meteorologica mite e temperata, ideale per raccolti sani ed integri. La produzione, assolutamente biologica e manuale, senza l'ausilio di macchinari e di prodotti fertilizzanti chimici, è totalmente dedicata a Molto Ristorante e Molto Libreria con Cucina, a cui quotidianamente vengono consegnati i prodotti freschi di giornata.

Questo approccio a Km0 annulla la filiera della grande distribuzione in favore della genuinità delle materie prime, dimostrando che a partire da ingredienti semplici possono essere preparati piatti eccellenti.





TERENZI

— VITICOLTORI IN SCANSANO —





MOLTO TAKE AWAY

Molto Italiano, da sempre attento alle esigenze dei propri clienti, ha pensato ad un servizio ad hoc per dare la possibilità di gustare sapori eccellenti comodamente a casa propria.

Il servizio di take away offerto da Molto è espresso, il cliente dopo aver consultato il menu sul sito moltoitaliano.it o sull'apposita App, ordina i piatti che desidera. Grazie al packaging studiato per mantenere la fragranza e la temperatura del cibo, il servizio Molto take away riesce a soddisfare anche chi, nonostante i ritmi frenetici, non vuole rinunciare alla qualità e al gusto.

TAKE AWAY

DAL GIRARROSTO

Pollo ruspante con patate croccanti
Maialino da latte

FRITTURE E CARTOCCI

Gamberi croccanti con cous-cous di verdure e mayonese agli agrumi
Arancini di riso
Frittini vegetali

DAL BANCO

Culatello di Zibello d.o.p.
Mortadella d.o.c. di Bologna
Prosciutto crudo d'autore "Ghirardi Onesto" 24 mesi
Prosciutto crudo toscano "Ranieri" 24 mesi
Schiacciata romana
Bufala di Battipaglia con pomodorini secchi
Burrata di "Andria" e alici del Cantabrico
Selezione di formaggi nazionali con le nostre conserve
Tartare di manzo Fassone "La Granda"

DAL MARE

Carpacci e tartare di pesce bianco
Pescato del giorno

SALSE PER LA PASTA

Pomodoro idroponico e basilico
Amatriciana con guanciale di Cinta Senese
Vongole veraci e bottarga sarda
Pesto alla genovese

I DOLCI

Tiramisù
Tagliata di frutta fresca
Zabaione all'uovo biologico
Millefoglie con crema e frutti di bosco
I gelati fatti in casa: crema, cioccolato fondente, pistacchio di Bronte, nocciola



MOLTO BURGER DAY

Qualità e raffinatezza non significano necessariamente occasioni formali, Molto guarda sempre con un occhio di riguardo alle mode, ecco perché ha dedicato al famoso Burger americano una rivisitazione tutta italiana. Il Burger Day è l'appuntamento fisso del sabato al quale gli appassionati non rinunciano.

La nostra ricetta prevede carne proveniente esclusivamente da allevamenti italiani selezionati, pane fragrante preparato dallo staff di Molto ed altri ingredienti a scelta, che fanno del Burger Day un giorno da segnare in agenda.



MOLTO BRUNCH

Un modo per scoprire la cucina di Molto, che coniuga la genuinità degli ingredienti con preparazioni semplici ma allo stesso tempo curate.

La perfetta sintesi tra colazione e pranzo che punta sulla varietà delle pietanze proposte, iniziando da un'accurata scelta di salumi e formaggi, passando per zuppe cucinate con vegetali provenienti dall'orto di Molto e carne selezionata; fino ad arrivare a dolci della tradizione italiana.

Quella del brunch è una formula che celebra il gusto, firmato Molto italiano.



oltre il biologico

Il pomodoro idroponico Ferrari Farm

Un pomodoro perfetto che, grazie al suo sistema di coltivazione, assorbe tutti i nutrienti rigorosamente naturali.

Germogliando in un substrato sterile, garantisce calendari di coltivazione più ampi.



crudo d'autore





A TE LA SCELTA

I NOSTRI SERVIZI



MOLTO A CASA TUA

Molto a casa tua è un servizio che permette di portare Molto Italiano a casa propria. Coerentemente con il progetto sviluppato per il ristorante, vengono proposti piatti tradizionali e di alta qualità contraddistinti da un' accurata selezione delle materie prime.

Grazie all'esperienza del nostro staff è possibile ricreare nel proprio salotto l'atmosfera ed i sapori di una serata da Molto.

MOLTO A CASA TUA

Il servizio prevede la possibilità di studiare un menù su misura per ogni esigenza e la presenza di personale qualificato al servizio del cliente per tutta la durata della serata.

MOLTO CATERING

Molto realizza eventi unici anche in altre location. Grazie all'esperienza, alla professionalità e alla creatività, trasferisce nel luogo da voi scelto il sapore di una serata firmata Molto italiano.

I MENÙ DI MOLTO A CASA TUA



MOLTO MARE

Molto offre la possibilità di consumare comodamente a casa propria un eccellente menù di pesce. Utilizzando ingredienti freschi e tradizionali, valorizza al meglio la cultura gastronomica italiana.



MOLTO TRADIZIONE

Come nella migliore tradizione italiana, scegliendo materie prime di stagione, Molto ha studiato un menù caratteristico che rispetta il ciclo della natura. Un modo di ritrovare il gusto dei sapori di una volta a casa nostra.



MOLTO CRUDO

Un'esaltazione di sapori autentici da gustare nei carpacci, nelle tartare e nei menù dei crudi, ideati dal nostro chef Paolo Castrignano.



MOLTO VEGETARIANO

Il profondo legame con la terra, fonte di nutrimento sano, è d'ispirazione per la cucina di Molto, in particolare per le proposte vegetariane, realizzate con prodotti freschi e biologici provenienti dall'orto di Molto.

molto
ristorante

Viale Parioli, 122 Roma

molto

i t a l i a n o



Situato al primo piano dell'IllyShop, al centro della Roma antica, Molto Libreria con Cucina è il luogo ideale per breakfast, colazioni di lavoro, degustazioni, incontri fra amici, rito del tè pomeridiano, ed eventi riservati. Il menù propone una selezione di prodotti italiani, artigianali e biologici, tutti di alta qualità. Lo spazio è intimo ed accogliente, caratterizzato dalla sua libreria d'arte contemporanea, i cui volumi possono essere consultati ed acquistati.





LA CUCINA

Le ricette sono preparate con le stesse materie prime di Molto Ristorante. Per la prima colazione cornetti artigianali, crostate con confetture biologiche e muffin a lievitazione naturale, pranzi con panini gourmet, insalate genuine e piatti creati giornalmente dallo Chef.

L'IDEA

Il pomeriggio il locale si trasforma in esclusiva sala da tè, proponendo abbinamenti come l'ottima cioccolateria Domori con gli eccellenti tè Dammann. All'interno del locale è possibile acquistare i prodotti utilizzati da Molto Libreria con Cucina.



LA NOSTRA RICETTA

LA TRADIZIONE NELLE ORIGINI



tartare di manzo fassone con tartufo nero pregiato e uovo biologico

500 gr battuta di fassone magra
tartufo nero pregiato
5 capperi di Pantelleria tritati
aceto balsamico stravecchio
4 tuorli di uova bio
olio extravergine
Worcester sauce
qualche goccia di tabasco
pepe nero



Condire la carne con sale, pepe, Worcester sauce, tabasco e capperi.
Posizionare la tartare al centro del piatto.
Adagiare sulla tartare il rosso dell'uovo intero condito con sale e pepe, sul quale sistemare due lamelle abbondanti di tartufo, tagliate sottili.
Finire il piatto con un filo d'olio extravergine d'oliva e qualche goccia di aceto balsamico.

LA LIBRERIA D'ARTE

Molto Libreria con Cucina è uno spazio in cui l'amore per i sapori incontra la passione per l'arte.

Un'occasione di avvicinamento all'arte contemporanea attraverso una selezione di pubblicazioni e cataloghi dedicati. Tutto ciò in un ambiente avvolgente in pieno centro storico.



L'EMPORIO

Le pareti sono allestite con scaffalature all'interno delle quali vengono esposti prodotti selezionati e prodotti esclusivi a marchio Molto, che possono essere acquistati dai clienti, come le marmellate e le confetture biologiche alla mora di rovo, ai marroni, alla rosa Canina e alle cipolle.

CENE ED EVENTI SPECIALI

Un angolo di calda accoglienza al centro di Roma. Un concept innovativo alla stregua delle tendenze internazionali, pur senza perdere il gusto e lo stile tipicamente italiani. E' possibile prenotare e riservare Molto Libreria con Cucina, ideale per eventi esclusivi e cene speciali.





molto ristorante

VIALE PARIOLI, 122 ROMA

06.8082900

moltoitaliano.it