

COMUNICATO STAMPA

AL DIVINITY RESTAURANT ARRIVA IL NUOVO CHEF SIMONE CAMMERTONI
E PRESENTA IL NUOVO MENU AUTUNNALE

AL VIA ANCHE IL FORMAT "OTTOBRATE ROMANE" PER TUTTE LE DOMENICHE
DI OTTOBRE



Dal 4 ottobre, al The Pantheon Iconic Rome Hotel – Autograph Collection, il nuovo appuntamento domenicale tra menù dedicati, produttori dei Castelli Romani e un tavolo conviviale.

La nuova stagione gastronomica prende il via al Divinity Restaurant, ristorante con terrazza al sesto piano del The Pantheon Iconic Rome Hotel – Autograph Collection, hotel 5 stelle lusso nel cuore della Capitale, a pochi passi dal Pantheon. Tra le novità dell'autunno, l'arrivo in cucina del Head Chef Simone Cammertoni e il debutto delle "Ottobrate Romane", il nuovo format dedicato alle domeniche di ottobre.

A partire da domenica 4 ottobre, e per tutte le domeniche del mese, il ristorante celebra il fascino dell'Ottobrata Romana con un pranzo che rende omaggio alla fine della vendemmia, ai sapori autentici della cucina romana e al profondo legame con il territorio.

L'appuntamento è alle 13.00, attorno a un unico tavolo conviviale, dove riscoprire il piacere di incontrarsi, stare insieme e condividere la tavola.

LE OTTOBRATE ROMANE: DAL PRODUTTORE ALLA TAVOLA

Ogni domenica l'esperienza prende il via con un antipasto del produttore accompagnato da una bollicina di benvenuto. Cibaria, il produttore, conduce gli ospiti alla scoperta di prodotti e specialità dei Castelli Romani, creando un momento di incontro che precede il pranzo vero e proprio. Dopo l'antipasto, il pranzo prosegue con piatti accompagnati da un abbinamento di vini. Il menu non sarà fisso: cambierà ogni domenica, costruendo di settimana in settimana un percorso differente.



L'idea è quella di accorciare la distanza tra prodotto e tavola: durante l'appuntamento sarà possibile assaggiare le specialità, conoscere i produttori e confrontarsi direttamente con loro, scoprendone lavorazioni, provenienza e caratteristiche. Una formula rivolta non soltanto agli appassionati e agli ospiti dell'hotel, ma anche a ristoratori, commercianti e operatori del settore interessati a conoscere più da vicino le produzioni del territorio.

Ad aprire il calendario, domenica 4 ottobre, sarà un menù che parte da uno stand di salumi e formaggi Selezione Cibaria e prosegue con ravioli di lingua, galletti e pomodorini; lombo di agnello, salsa d'erbe amare e porro arrosto; per concludere con fichi cimaruali scottati, yogurt e mosto d'uva. Il costo dell'esperienza è di 80 euro a persona, vini inclusi.

SIMONE CAMMERTONI ALLA GUIDA DEL DIVINITY RESTAURANT

A guidare la cucina del Divinity Restaurant è il nuovo Head Chef Simone Cammertoni, classe 1996, nato a Frascati e cresciuto a Rocca di Papa. Figlio di un macellaio e norcino e nipote di un contadino, Cammertoni ha mosso i primi passi professionali proprio nei Castelli Romani, lavorando tra catering, hotel e ristoranti prima di proseguire il proprio percorso nel centro storico della Capitale.

Nel 2016 entra nella brigata del Ristorante Pascucci al Porticciolo, una stella Michelin, dove approfondisce in particolare il rapporto con la materia prima e la centralità del prodotto. Il suo percorso prosegue a Roma nelle cucine dell'Hotel Hassler, all'epoca insignite di una stella Michelin, dove incontra Francesco Aprea. È proprio durante l'ultimo anno di Aprea all'Hassler che nasce un sodalizio professionale destinato a proseguire nel tempo. Nel 2018, Aprea lascia l'Hassler per intraprendere una nuova sfida al The Pantheon Iconic Rome Hotel, Simone sceglie infatti di seguirlo, entrando a far parte della brigata che accompagna l'apertura del Divinity Restaurant. Un'esperienza particolarmente significativa nel suo percorso, anche per il legame professionale costruito con Aprea, oggi Chef di Idyllo by Aprea, il ristorante una stella Michelin del The Pantheon Iconic Rome Hotel. Negli anni successivi Simone prosegue il proprio percorso tra I Portici di Bologna, Hotel De La Ville, Mandarin Oriental sul Lago di Como e Romeo Hotel di Napoli, confrontandosi con cucine e realtà diverse che gli permettono di affinare la tecnica e maturare una crescente esperienza nell'organizzazione e nella gestione della brigata.

Il suo ritorno oggi al Divinity Restaurant, questa volta nel ruolo di Head Chef, ha quindi il sapore di un ritorno alle origini, ma con una nuova consapevolezza: nello stesso luogo in cui aveva partecipato all'apertura del ristorante al fianco di Aprea, Simone torna oggi per guidarne la cucina e sviluppare una propria identità gastronomica. Una cucina che parte dalla solidità delle basi e dal rispetto della materia prima, per aprirsi alla sperimentazione, alla ricerca e a una personale interpretazione del territorio.



IL NUOVO MENU AUTUNNALE

A partire dal 29 ottobre, al Divinity Restaurant sarà disponibile il nuovo menù autunnale firmato dall'Head Chef Simone Cammertoni: una carta che segue il ritmo della stagione e mantiene un legame riconoscibile con la tradizione romana, valorizzando, come tratto distintivo, la cucina dei Castelli. Un dialogo fatto di incontri e contrasti tra l'eleganza di un'esperienza gastronomica di lusso e l'autenticità delle radici del territorio: è questa l'esperienza che lo chef desidera far vivere ai suoi ospiti. Tra gli antipasti trovano spazio il carpaccio di manzo "Anni 80", il quinto quarto all'insalata con salsa verde e la trippa frita con nervetti ed erbe selvatiche; tra i primi, oltre agli spaghetti alla Carbonara, arrivano le crespelle, ricotta ed erbe di campo, le fettuccine all'uovo con ragù di pecora, pecorino e santoreggia e il risotto con porcini e lupini. Nei secondi, invece, si passa dall'ombrina in olio cottura con mela, noci e broccoletti al lombo di agnello con animella, ramoracce e melograno, fino alla costata di Vacca Vecchia. Chiudono la carta dessert legati ai sapori dell'autunno, dalla torta di castagne allo zabaione con prugne, fino alla crema bruciata ai cachi.

Ottobrate Romane – Divinity Restaurant

The Pantheon Iconic Rome Hotel – Autograph Collection

Dal 4 ottobre 2026, tutte le domeniche di ottobre - dalle ore 13.00

80 euro a persona, vini inclusi

PACINI GROUP

PACINI GROUP Pacini Group da oltre 20 anni si dedica all'arte dell'ospitalità in qualità di Hospitality Developer, sviluppando progetti vincenti e di rilievo e creando esperienze memorabili con un approccio multidisciplinare e una visione non convenzionale. Pacini Group è sinonimo di lusso, di calda accoglienza e di servizio personalizzato.

Il portfolio include la divisione Hospitality, con tre linee: Prestige, con tre strutture cinque stelle lusso, The Pantheon Iconic Rome Hotel e The Goethe Hotel a Roma nonché, come nuova apertura, Palazzo Rota - Luxury Apartments a Venezia; Concept Hotels, con The Venice Times - Vignette Collection e Unica Suites & Apartments, appartamenti e suite di lusso al centro di Roma; e, infine il Garner Hotel Rome Aurelia, property 4 stelle per la clientela bleisure internazionale; la divisione ristorativa include tre Food Hub, lo stellato Idyllo by Apreda e il Divinity Restaurant e Lounge Bar presso il The Pantheon Iconic Rome Hotel e Affinity Kitchen & Alchemy, ristorante e lounge bar del The Goethe Hotel a Roma. Ricerca, passione, creatività, esperienza, sviluppo costante e dinamico: sono quattro i pillar dell'azienda capitanata da Emidio Pacini. www.pacinigroup.it
Instagram: [Pacini Group Official](#) LinkedIn: [Pacini Group](#).

Contatti Pacini Group:

Francesca Romana Canaletto Marketing.manager@pacinigroup.it
+39 3804627042

Ufficio Stampa: Food Confidential

Nerina Di Nunzio press@foodconfidential.it +39 3440644377

