



ORMA

ROMA



## FILOSOFIA

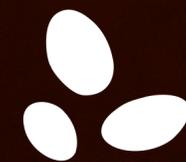
Orma Roma è un viaggio nei sogni e nelle ambizioni dello chef Roy Caceres, un progetto di fine dining che celebra i sapori autentici con una cucina dinamica, chiara e diretta.

Con i suoi piatti e le sue storie, Roy Caceres regala un'esperienza culinaria in cui le sue radici colombiane trovano perfetta armonia con tradizioni e ingredienti italiani, invitando gli ospiti a esplorare nuove frontiere e contaminazioni del gusto, scoprendo e accostando eccellenze vicine e lontane.

Una cucina che lascia un segno indelebile su chi si lascia andare ai suoi inconfondibili sapori.

*"Ognuno lascia la sua impronta nel luogo che sente appartenergli di più."*

*Murakami Haruki*



## MEETINGS & EVENTI

Orma è il luogo ideale per rendere ogni evento indimenticabile, grazie ad una cura meticolosa per i dettagli e ai suoi spazi ampi e luminosi, progettati per adattarsi con versatilità a diverse esigenze.

Perfetto per eventi aziendali come lanci di prodotto, teambuilding, piccoli meeting, presentazioni, incontri di networking, cene di gala o celebrazioni private.

L'atmosfera rilassata e accogliente di Orma è pronta ad soddisfare le vostre richieste e a costruire un evento su misura per ogni necessità.



## GLI SPAZI

Il ristorante Orma offre un ambiente essenziale e raffinato, ispirato alla natura e progettato per trasportare gli ospiti in un viaggio sensoriale unico.

Lo spazio, curato da Hangar Design Group, si distingue per materiali come legno, pietra e ceramica, con tonalità neutre e rilassanti sui toni del grigio e del beige.

La luce proveniente dalle grandi vetrate gioca un ruolo fondamentale, creando un'atmosfera calda e accogliente.

Gli elementi naturali, come l'imponente ulivo sulla terrazza, completano il design minimalista e materico, in armonia con la filosofia culinaria dello chef Caceres.





## SALA VIP

Elegante saletta privata con tavolo imperiale 10pax.

Possibilità di allestimento audio/video, adatta a cene intime o piccoli meetings dove la privacy è fondamentale.





## SALA NUVOLA

Sala centrale 'open space' con vista sulla cucina, dove poter vedere lo Chef e la sua brigata in azione.

Max 25pax placèe e allestimento audio video per eventi corporate, presentazioni o cene di gala.







## CANTINA

Un'esperienza riservata ad un max di 4/6pax per degustazioni, aperitivi esclusivi o meetings riservati, circondati dalle più importanti e prestigiose etichette nazionali ed internazionali.





## SALA ORMA

Uno spazio versatile, che comprende al suo interno sia l'angolo Cocktail Bar che la Sala Nuvola, può ospitare fino a 80pax standing e 50pax placée.

Ambiente curato che regala una vista unica dello Chef's Table e della brigata di cucina all'opera.

Perfetta per cene di gala o cerimonie esclusive.

Possibilità di allestimento audio/video per presentazioni aziendali.







## COCKTAIL BAR

Accogliente angolo Bar, fornito di etichette di prestigio e prodotti di nicchia per veri intenditori, risulta particolarmente adatto ad eventi come aperitivi di benvenuto, degustazioni personalizzate, teambuilding con cocktail class o classici coffee break.



## TERRAZZA

Circondata da un giardino mediterraneo, dove mirto, elicriso, erbe aromatiche e ulivi fanno da cornice regalando profumi inebrianti, può ospitare fino a 100pax standing o 50pax placée.

Arricchita inoltre con un elegante cocktail bar, è il luogo ideale per incontri di networking, cene di business o esclusivi eventi privati.







## STORIA & SQUADRA

Dopo aver lavorato nelle grandi cucine stellate d'Italia, fino a giungere alla guida di Metamorfosi e a ottenere la sua prima stella Michelin, Roy Caceres apre Orma ad aprile del 2023, e ottiene la stella Michelin appena qualche mese dopo, grazie alla sua cucina libera e senza frontiere, con il solo, grande, obiettivo di far star bene.

Accanto a lui in cucina i due Sous Chef Pier Mario Fiengo e Giovanni Olivieri. I tre chef credono nella visione e nel progetto di Orma, con l'intento comune di renderlo un ristorante che possa lasciare davvero una traccia.





## PROPOSTA GASTRONOMICA

L'esperienza gastronomica di Orma è un viaggio attraverso sapori, culture e stagioni, con due menù degustazione che esplorano contaminazioni tra eccellenze locali e suggestioni internazionali, con piatti che si evolvono seguendo il ritmo della natura.

Ogni portata racconta una storia: dal lievitato con kaymak turco, alla fregola sarda con salsa XOrma, fino alla piccola pasticceria.

Ingredienti come il lulo colombiano, lo yuzu e la muhammara si intrecciano con prodotti locali e stagionali, coltivati in un orto rigenerativo dedicato. Un'esperienza sincretica, che lascia una traccia concreta in chi la vive e la assapora.







LA GRANDE DAME – FEBBRAIO 2024

**Veuve Clicquot**

[Ripercorri l'evento cliccando qui.](#)



LA GRANDE DAME – SETTEMBRE 2024

**BRUGAL** 

[Ripercorri l'evento cliccando qui.](#)

# ORMA

ROMA

## CONTATTI

**Stefania Farina Sciascia**

Marketing & Events Director

Mob: +39 3384319242

Email: [stefaniafarina@ormaroma.it](mailto:stefaniafarina@ormaroma.it)

[eventi@ormaroma.it](mailto:eventi@ormaroma.it)

**Orma Roma**

Via Boncompagni, 31/33 00187 Roma