

Alfredo Di Roma encabeza la evolución del restaurante italiano en la CDMX

Un restaurante italiano en CDMX que rinde homenaje a la tradición con visión contemporánea

MEXICO CITY , MEXICO, July 24, 2025 /EINPresswire.com/ -- La comida italiana en la CDMX vive una transformación constante de la mano de uno de sus grandes referentes: El Alfredo Di Roma.

El icónico [restaurante italiano](#) da la bienvenida a sus comensales con una carta que armoniza raíces e innovación, buscando sorprender tanto a los clientes más fieles, como a los nuevos visitantes.



Restaurante italiano en Polanco

Alfredo Di Roma ha sido sinónimo de elegancia y excelencia culinaria desde 1996. Y año con año apuesta por mantener su legado con una propuesta actualizada. Su menú contempla preparaciones con ingredientes frescos, texturas y presentaciones visualmente impactantes.

Con la inauguración del lugar hace 29 años, también se dio la incorporación del chef ejecutivo Mauro Chiecchio. Quien a través de su pasión por la cocina italiana, ha logrado platillos pensados para despertar emociones a través del sabor.

El chef, cuya trayectoria incluye una especialización importante en reconocidos restaurantes de Europa y América Latina, ha sabido adaptar su estilo al alma de Alfredo Di Roma.

Sus propuestas resaltan el uso de productos italianos de alta calidad, técnicas de cocción precisas y una sensibilidad estética que se refleja en cada preparación.

Platos emblemáticos como el Fettuccine Alfredo, cuya receta original fue creada por Alfredo di Lelio en Roma, sigue siendo parte fundamental del menú; sin embargo, ahora convive con

nuevas creaciones que cautivan por sus contrastes y armonías bien logradas.

Reinterpretaciones refinadas como el Carpaccio di manzo, con aceite de trufa blanca y lascas de parmesano, o los Gamberoni alla griglia, camarones gigantes a la parrilla servidos con risotto negro y emulsión de limón, son de las más apreciadas.

Las pastas, cortes finos y una selección de vinos italianos y mexicanos para un maridaje a la altura tienen su complemento perfecto con postres como el clásico Tiramisú o el delicado Gelato alla vaniglia con higos al balsámico.

Asimismo, la atmósfera del restaurante continúa ofreciendo una experiencia sofisticada y cálida. El servicio atento, la carta de vinos cuidadosamente curada y el ambiente refinado, hacen que el comensal se sienta en la misma Roma.

La cercanía de su 30 aniversario en 2025 es una invitación a redescubrir los sabores de Italia desde una de sus mesas. Toda vez que el Alfredo Di Roma se mantiene fiel a su historia, pero no teme evolucionar con las tendencias y las exigencias del comensal contemporáneo.

Con una mirada fresca y técnica impecable, el chef Mauro Chiecchio le da nueva vida a los clásicos italianos. La invitación está hecha, reserva ahora, prueba y comprueba por qué este restaurante sigue marcando tendencia.

José Adrián Zermeño Garduño
Impulsora de Empresas Turísticas
+52 55 4569 1069
[email us here](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/833642574>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.