



VOLUME II · SUPPLEMENTO FOTOGRAFICO

# Visual *Dossier*

*Per immagini.*

ALLEGATO AL PROFILO AZIENDALE

· ALBUM FOTOGRAFICO · RISERVATO

# Per immagini.

*Quello che segue non è una brochure. È il resoconto silenzioso della tavola così come la apparecchiamo — gli spazi, le sale, la mise en place, il ricevimento, la cucina, il catering e gli eventi. Le pagine sono volutamente prive di parole: a parlare sono le fotografie, la casa si fa da parte.*

*Sfogliatelo con calma, come si attraversa il verde nella luce del tardo pomeriggio, senza fretta.*

# In sette parti

---

**I**      La Cornice ..... 05

*Il luogo, tra il verde del Parco di Veio.*

---

**II**     Le Sale ..... 10

*Gli interni e il carattere del Club.*

---

**III**    La Tavola ..... 13

*La mise en place e la tavola vestita.*

---

**IV**    All'Aperto ..... 19

*Il ricevimento in giardino, all'ora blu.*

---

**V**      La Cucina ..... 23

*I piatti del The Club, dal campo all'impiatto.*

---

**VI**    Il Catering ..... 29

*Percorsi Catering, in sede e fuori sede.*

---

**VII**   Gli Eventi ..... 35

*Ricevimenti e feste, fino all'ultimo brindisi.*

CAPITOLO PRIMO

I

---

## La Cornice

*Dove si apparecchia la tavola. Immersi nel verde del Parco di Veio, tra la club house e il campo da golf — un luogo che conosciamo per stagione, e per il modo in cui la luce cala sul prato.*

VOLUME II · PARTE PRIMA DI SETTE

I



I · LA CORNICE

## *Tra il verde del Parco.*

*La club house del Golf Club Parco di Roma, affacciata sul campo e immersa nella riserva naturale di Veio.*

GOLF CLUB PARCO DI ROMA · PARCO DI VEIO



I · LA CORNICE

## *Quando il giorno dimentica di finire.*

*L'ora dopo il tramonto: gli ospiti si raccolgono, gli ombrelloni si accendono, e la collina si spegne piano alle spalle.*

CAPITOLO SECONDO

# II

---

## Le Sale

*Dentro la club house. Sale calde dal pavimento in cotto, tavoli rotondi e l'eleganza discreta di un circolo che conosce i propri ospiti.*

VOLUME II · PARTE SECONDA DI SETTE





II · LE SALE

## *Dentro, la luce.*

*Quando cala la sera le sale si accendono di colore: una scenografia che cambia con ogni evento.*



CAPITOLO TERZO

# III

---

## La Tavola

*Ciò che l'ospite incontra. La geometria del coperto — porcellana, cristallo e argento — e i piccoli dettagli che danno il tono alla sala.*

VOLUME II · PARTE TERZA DI SETTE





## *Apparecchiata nei dettagli.*

*Dal tavolo rotondo intimo alla tavolata in giardino: sottopiatto, calici e tovagliato coordinati, coperto dopo coperto.*



III · LA TAVOLA

## *Una tavola con vista.*

*Il coperto apparecchiato a bordo campo: cristallo, lino e un fiore, con il green a fare da quinta.*

MISE EN PLACE · VISTA SUL CAMPO

CAPITOLO QUARTO

# IV

---

## All'Aperto

*Quando la cena si sposta sul prato. Ombrelloni illuminati, calici sull'erba e la collina che si spegne lentamente alle spalle.*

VOLUME II · PARTE QUARTA DI SETTE

# IV



IV · ALL'APERTO

## *Sotto le luci, all'aperto.*

*La terrazza si trasforma in sala: tavoli vestiti di bianco sotto grandi ombrelloni, tra il verde e il cielo che vira al blu.*



IV · ALL'APERTO

## *La cena, sotto le stelle.*

*Quando il buio scende del tutto restano le luci calde, i calici colmi e il silenzio del parco intorno.*

CAPITOLO QUINTO

V

---

## La Cucina

*Il momento in cui il territorio diventa piatto. Materie prime di stagione, una mano sicura e l'impattamento curato come un dettaglio di sala: la cucina del The Club, vista da vicino.*

V



## *La mano del cuoco.*

*L'impiatto, gesto per gesto: ogni piatto nasce sotto gli occhi dell'ospite.*



V · LA CUCINA

# *Il piatto, in scena.*

*Fondo scuro, luce radente, un solo protagonista: il piatto come arriva in sala.*

CAPITOLO SESTO

# VI

---

## Il Catering

*La stessa cucina, oltre le mura del Club. Il servizio è affidato a Percorsi Catering, catering ufficiale del ristorante: lo stesso linguaggio, portato dove serve — in sede e fuori sede.*

THE CLUB · PERCORSI CATERING

VOLUME II · PARTE SESTA DI SETTE

VI



VI · IL CATERING

# Oltre le mura.

*Il servizio esce dal ristorante e raggiunge la location dell'ospite, senza perdere la cura di casa.*



VI · IL CATERING

## *Il banco, allestito.*

*Buffet e banchi vestiti con la stessa attenzione di una tavola: la scenografia del ricevimento.*

BUFFET · ALLESTIMENTO



THE CLUB · PERCORSI CATERING

*Lo stesso segno,  
su ogni tavola.*

*Dentro o fuori dal Club, la firma non cambia: stessa cucina, stessa mano, stessa idea di ospitalità.*

CAPITOLO SETTIMO

# VII

---

## Gli Eventi

*Quando la tavola diventa occasione. Ricevimenti, cene di gala e feste private: il Club si veste per la serata e accompagna gli ospiti fino all'ultimo brindisi.*

VOLUME II · PARTE SETTIMA DI SETTE

VII



VII · GLI EVENTI

# *La sala si veste a festa.*

*Tavoli imperiali, centrotavola e luce d'oro: tutto pronto, prima che entri il primo ospite.*



VII · GLI EVENTI

# *L'ultimo brindisi.*

*Quando le luci si abbassano restano i calici colmi e la sensazione che si porta a casa.*



# *La tavola fa la serata.*

*Ciò che un ospite ricorda a mezzanotte è deciso molto prima  
che venga posato il primo piatto.*

THE CLUB · FILOSOFIA OPERATIVA



THE CLUB · PARCO DI ROMA

Via dei Due Ponti, 110 — 00189 Roma

+39 389 533 0817 · [info@theclubparcodiroma.it](mailto:info@theclubparcodiroma.it)

[theclubparcodiroma.it](http://theclubparcodiroma.it)

© MMXXVI · THE CLUB PARCO DI ROMA · TUTTI I DIRITTI RISERVATI