

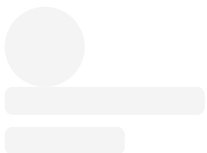
Quanto costa mangiare al ristorante di Cristina Bowerman? Menù e prezzi

Autore: Alice Marchese

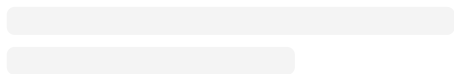
Data: 22 Febbraio 2022



“Spumeggiante nella vita come nella sua cucina, Cristina Bowerman è stata definita un vulcano”. E’ chef stellata, imprenditrice di successo e mamma. In un’intervista si è definita pugliese, prima di tutto, di Cerignola. Scopriamo qualcosa di più su questa frizzante personalità!



[Visualizza questo post su Instagram](#)



Un post condiviso da Cristina (@cristinabowermanchef)

Il ristorante di Cristina Bowerman e la sua cucina

La sua creatività le è valsa una stella Michelin per il suo ristorante romano Glass Hostaria. In un mondo ancora sbilanciato verso la rappresentanza maschile, chef Bowerman ha cercato da sempre di rappresentare un modello per le donne della ristorazione. Del suo ristorante la guida Michelin dice: “Spumeggiante nella vita come nella sua cucina, Cristina Bowerman è stata definita un vulcano, e non solo per i colori vivaci che ne accendono la capigliatura. Nel cuore di Trastevere, la chef di origini pugliesi riesce sempre a stupire con piatti in perenne equilibrio tra fusion, tradizione, eleganza e audacia”. Dalla tartare di pecora alla zuppeta di astice alla ‘pastina dell’infanzia’ con miso e tè: ecco il menu del ristorante di Cristina Bowerman e quanto costa un pranzo o una cena da Glass Hostaria.

Menù e prezzi del ristorante di Cristina Bowerman a Roma

Ma quanto costa mangiare da Cristina Bowerman nel suo ristorante Glass Hostaria a Trastevere, nel cuore di Roma?

- Menù degustazione
- Intanto ci sono due menu a prezzo fisso: il 'Cristina', "un viaggio dal mare alla terra, da Nord a Sud con un tocco originale", che costa 110 euro a persona, bevande escluse, e comprende 8 portate per tutto il tavolo.
- Il secondo menù è il 'Verde', un menù vegetariano, 6 portate per tutto il tavolo al costo di 90 euro, bevande escluse.

Menù alla carta

Questi sono i piatti che invece è possibile, ad oggi, ordinare alla carta:

- **Tartare di pecora, sedano, anguria compressa, salsa alla senape e uovo di quaglia marinato in soia affumicata.** 38 euro
- **Linguine, anguilla affumicata, mela, foie gras e cipolla rossa in agrodolce.** 38 euro
- **Agnello al sumac, carote al caffè e gorgonzola in polvere.** 38 euro
- **Astice, zuppetta di semi misti e tapioca, kimchi di mango e foglia di shiso in pastella.** 38 euro
- **Pastina dell'infanzia, seppie, burro al miso e tè Lapsang Souchong affumicato.** 38 euro
- **Frangipane, visciole e wasabi.** 15 euro

Chi è Cristina Bowerman

Cristina Bowerman è nata il 5 ottobre 1966 (età 54 anni), a Cerignola, in provincia di Foggia. La sua passione per il mondo della cucina arriva dopo aver studiato lingue straniere e legge e lavorato come graphic designer. Successivamente si laurea all'Università del Texas, Le Cordon Bleu, e una volta ritornata in Italia inizia a lavorare come chef.



[Visualizza questo post su Instagram](#)



Un post condiviso da Cristina (@cristinabowermanchef)

La sua specialità è la gastronomia molecolare e negli anni si è andata a specializzare in questo settore. Al suo ritorno nel Bel Paese ha iniziato a lavorare presso il Glass Hosteria di Roma, dove è possibile apprezzare tutti i suoi buonissimi piatti. Grazie alla vincita della stella Michelin, la Bowerman ha aperto altri ristoranti come ad esempio Romeo Chef & Bake e Giulietta Pizzeria a Testaccio.

La carriera di Cristina Bowerman

Si è laureata in Giurisprudenza e ha continuato questi studi a San Francisco. Nella città statunitense la sua passione per il cibo si fa sempre più forte tanto che decide di conseguire la laurea in Culinary Arts nell'Università di Austin. La sua cucina, dopo essersi trasferita a Roma, è un mix di esperienze, viaggi, formazione e studi. I suoi ristoranti nel mondo culinario sono molto apprezzati, tanto che nel 2010 mentre lavora al Glass Hosteria si guadagna una stella Michelin.

Nel 2014 è stato pubblicato il suo primo libro intitolato: Da Cerignola a San Francisco e ritorno, in cui la Bowerman racconta la sua esperienza di vita dalle sue origini pugliesi fino alla conquista della California

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/attualita/ristorante-di-cristina-bowerman/>

Generato il 19/04/2025