

LA “BOMBA SALATA” DI NIKO ROMITO A ROMA DA “PANE E CAFFÈ”

19 Aprile 2019

di Redazione



ROMA – Cambio di marcia a Roma per il Tre Stelle Michelin **Niko Romito** che amplia nella città la sua proposta enogastronomica con la “Bomba salata” a un anno circa dell’apertura di “Pane e Caffè”, locale della zona Parioli della Capitale.

La novità culinaria “Bomba” (sfera di pasta lievitata, fritta e ripiena), già presente in versione dolce nel menu colazione di “Pane e Caffè”, arriva ora anche in versione salata nel menu pranzo e cena, con sette diverse farciture e un omaggio a Roma con la Bomba “Sgombro, cipolla arrosto e puntarelle”.

La rivisitazione culinaria, ha previsto – spiega una nota – un restyling della proposta offerta rendendo “Pane e Caffè” un format indipendente e sinergico al ristorante Spazio adiacente in

modo da ampliare ulteriormente le possibilità di scelta per gli ospiti.

L'impostazione gastronomica è quella di una contemporanea tavola calda e fredda all'italiana con una selezione della carta del ristorante Spazio. La novità della sera è invece l'aperitivo a base di "Bomba" con una selezione di cocktail, vini, bollicine e birre.

"Spazio ristorante" sarà operativo di sera per il momento della cena.

"Il locale – commenta Niko Romito – è stato migliorato perché mi sono reso conto dei punti deboli. I lavori sono stati fatti per migliorare il comfort e per ridurre i rumori quando il locale era pieno. Per 'Pane e Caffè', avevamo troppo persone in lista quindi abbiamo unito le sale di colazione e pranzo con una piccola modifica architettonica inserendo nel menu la 'Bomba', progetto che mi appartiene e che fino a questo momento era solo a Milano e Castel di Sangro".