

Prende un ex centro commerciale e ci apre un bistrot, a Centocelle nasce Cibum

24 Marzo 2025

di Redazione



ROMA – La ristorazione, le eccellenze, la voglia di rendere ogni momento gastronomico una pausa di gusto e di piacere. Sono questi i cardini su cui ha preso vita Cibum bistrot, la nuova realtà inaugurata a Centocelle da **Emiliano Lucarelli**.

“Il mio percorso inizia circa vent’anni fa”, racconta, “con la creazione di un laboratorio in cui si preparavano box di sushi da vendere nella grande distribuzione. Sono stato tra i primi in Italia a portare avanti un progetto del genere”.

Lo scorso anno rileva l’intera area del centro commerciale, per dare vita a Cibum, un

ambiente di 1.600 mq, trasformato in uno spazio poliedrico di cucina mediterranea, con un ristorante di terra (Pizzeria & Bbq Grill House) che comprende una braceria, con selezione di carne del gruppo Galli, e una pizzeria napoletana (l'impasto è stato realizzato appositamente da un maestro pizzaiolo) con ingredienti ricercati, come ad esempio il Fiordilatte di vacca irpina del caseificio Gargiulo. Accanto troviamo un ristorante sushi, con cucina di pesce italiana. E infine Cibus Coffee & drink dall'aperitivo al dopocena.

“Sono sempre stato un amante del buon cibo, e come da Cibus ho sviluppato un format polivalente di qualità, ora la mia sfida è di creare altre proposte in giro per la città”.

Cibus bistrot si presenta così, un locale intimo ed elegante, con una quarantina di posti all'interno e una ventina all'esterno, e un ampio bancone in cui sono esposte tutte le eccellenze gastronomiche. Il menu spazia tra panini classici e varianti golose, in cui spicca la vasta selezione di affettati del Salumificio “Villani”, grandi protagonisti anche nei taglieri.

Un'altra sezione del menu è dedicata alle cocotte, una serie di piatti caldi come melanzane alla parmigiana, sformatini, crespelle, lasagne. E infine gli originali muffin salati proposti in un mini trittico, o in formato grande, a scelta fra Carbonara, Amatriciana e Cacio e Pepe.

Cibus Bistrot propone serate all'insegna del jazz e dello swing, e presto ospiterà anche presentazioni di libri, degustazioni di vini e altri eventi. Il pubblico viene accolto da un aperitivo ricco e gustoso con taglieri come “Lo Special”, un'alzatina a tre piani, contenente prelibati salumi e formaggi, bruschettine e focaccia, melanzanina alla parmigiana, polpettine di carne con salsa cacio e pepe, abbinata a due drink (inclusi nella formula).