

Senza fondo â?? di Valentina Moro

Descrizione

TAG: Food & Beverage, In Evidenza, Innovazione, Cucina romana senza limiti, Diana Russo, Luciano Rufino, Primo all you can eat di cucina romana, Senza fondo

Nasce a Roma il primo â??all you can eatâ?• di cucina romana. Il primo locale con formula â??senza limitiâ?• della Capitale. Battezzato con un nome un pÃ² spiritoso che, evoca in un certo senso i modi di dire stravaganti del popolo romano, quale â??senza fondoâ??. Ubicato in via Teatro della Pace 44, nei pressi di Piazza Navona, da venerdÃ¬ 30 aprile sta offrendo pranzi e cene senza limiti a un costo fisso. I prezzi sono di 19,50 per il pranzo e di 25,50 per la cena, dopo le 18, feriali e festivi.

La novitÃ

Ã? la risposta italiana, o meglio romana ai tantÃ ristoranti giapponesi e cinesi presenti nel nostro Paese. Quelli che, offrono la formula â??all you can eatâ?• dei loro piatti e che si ritrovano ogni giorno da anni gremiti di clienti. Fino ad oggi in Italia si era sentito parlare solo di pizza no stop, per quanto riguarda i menÃ¹ senza limiti di cucina nostrana.

MenÃ¹ senza fondo

La carta di â??senza fondoâ?• oltre alle regine della cucina romana, rigatoni alla carbonara, allâ??amatriciana, tonnarelli cacio e pepe, alla gricia, piuttosto che penne allâ??arrabiata offre tante altre goloserie di cui questa cucina Ã" ricca.

Infatti, la carta non si risparmia di offrire le bruschette, i supplÃ¬, i fiori di zucca, i filetti di baccalÃ , le focacce, le pizze alla romana, il carciofo alla giudia e alla romana, i secondi piatti della tradizione quali, i saltimbocca alla romana, la trippa, la coda alla vaccinara e le polpette al sugo.

QualitÃ del cibo

Diana Russo e Luciano Rufino

La qualitÃ del cibo Ã" garantita dai titolari e fondatori di questa idea, Diana Russo e Luciano Rufino che, hanno attivato il format senza limiti con il pensiero di portare la cucina di casa e in particolare il pranzo della domenica e offrirlo ai clienti. Infatti, tante delle ricette sono appartenenti alla nonna e alla zia della titolare, Diana Russo. Lâ??ambiente Ã" intimo e familiare, per conservare quello classico delle storiche osterie romane. Quelle di una volta, quelle di un piatto di spaghetti e un fiasco di vino che rappresentano la cucina romana per eccellenza. La cucina famosa in tutto il mondo, grazie anche a svariate scene cinematografiche, come si vede in â??[un americano a Roma](#)â?• con il grande [Alberto Sordi](#), dove si siede a confronto con un piatto molto abbondante di spaghetti. Galeotta fu la frase â??maccarone mÃ?? hai provocato e io ti distruggo adesso maccaroneâ?!. Io me te magno ham!â?•

Hits: 1

L'articolo [Senza fondo](#) proviene da [CIAOUP News & Advertising Influencer](#).

Categoria

1. MARKETING NEWS

Data di creazione

8 Maggio 2021

Autore

default watermark