Roma, lo chef Niko Romito lancia la sua "Bomba salata"

niko-romito-91cd30ee

Lo chef tre Stelle Michelin **Niko Romito** allarga la sua proposta enogastronomica a Roma con la " **Bomba salata**", a un anno circa dell'apertura di **Pane e Caffè** nella zona Parioli. Già presente in versione dolce nel menu colazione, la "Bomba" 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 un restyling della proposta offerta rendendo Pane e Caffè un format indipendente e sinergico all'adiacente ristorante **Spazio**, 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 troppe 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".