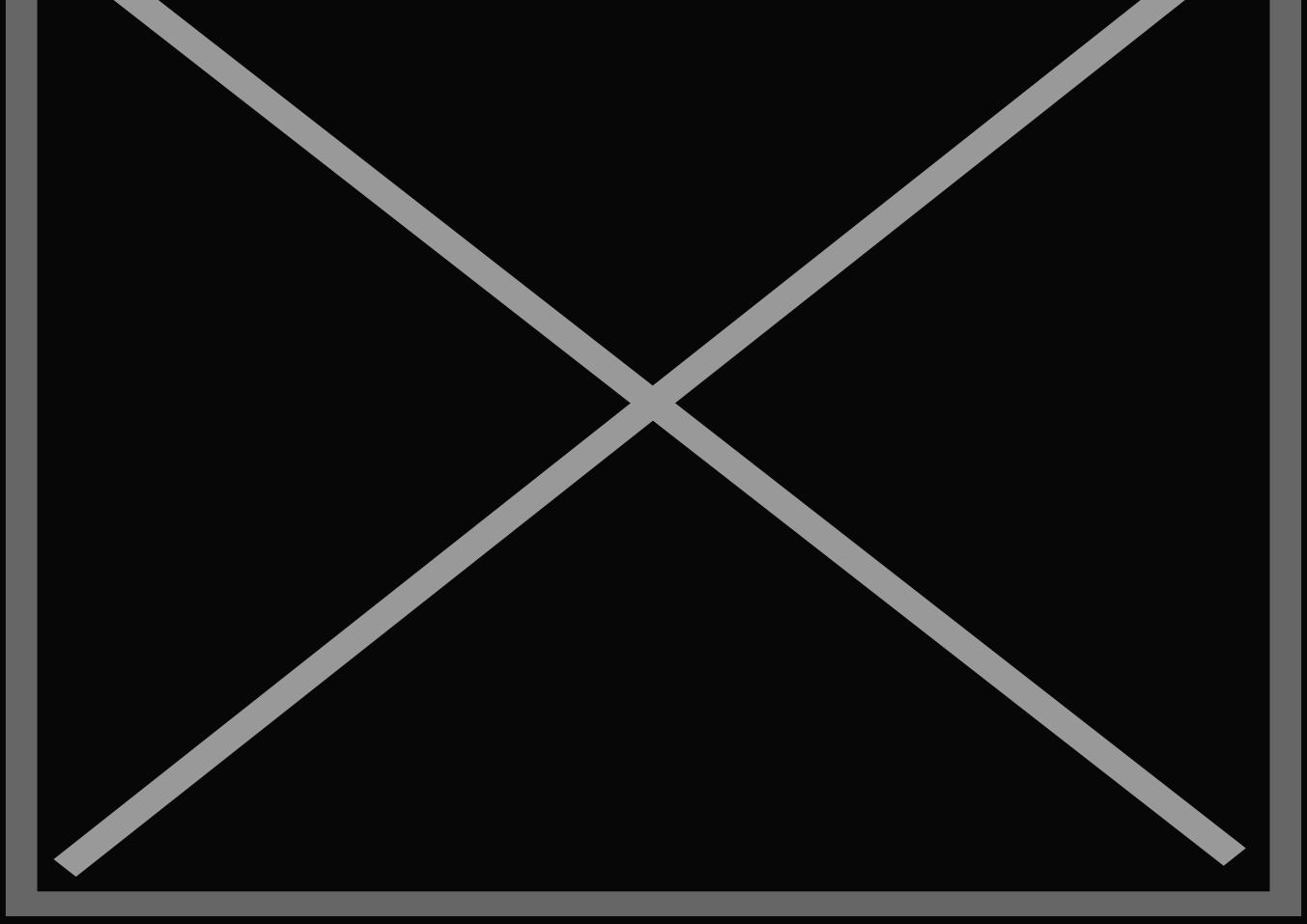
Roma, apre alla Stazione Termini Open Colonna Bistrò dello chef Colonna

open-colonna-bistro-stazione-termini-1-4585fd40

I "**Romanissimi**" (Amatriciana, Carbonara, Cacio e Pepe e Gricia) arricchiscono l'offerta food della **Stazione Termini di Roma** grazie al nuovo ristorante **Open Colonna Bistrò**, realizzato dallo chef **Antonello Colonna** con **Chef Express** (Gruppo Cremonini).

Il locale si trova all'interno dei rinnovati spazi dell'Ala Mazzoniana, sul lato di Via Giolitti (all'altezza della galleria di testa). Open Colonna Bistrò, articolato in due piani, è integrato al piano terra, dal bar gelateria a marchio **Cioccolatitaliani** e dallo spazio gourmet di **Renzini Salumi**.



Il

ristorante, che ha una capienza di 120 coperti, proporrà una selezione di piatti della tradizione. **Con un prezzo che non supera i 20 euro si potrà scegliere e degustare un "Romanissimo", un calice di vino e un dolce**.

L'amministratore delegato di Chef Express Cristian Biasoni ha ricordato che l'area dove è sorto Open Colonna Bistrò è gestita da Chef Express dal 2005 ed era occupata da un bar caffetteria. L'intera operazione, per i tre punti ristorativi, ha richiesto un investimento di **circa due milioni di euro**. La scelta dello chef Colonna "è arrivata invece naturale grazie a una conoscenza e collaborazione che dura da oltre oltre 20 anni".

Antonello Colonna ha spiegato che "sarà una proposta culinaria che a Roma non ho mai fatto, basata sulla romanità autentica integrata dalle ricette regionali del Lazio e dell'Italia".

Lo Chef Operating Officer di Grandi Stazioni Retail **Sebastien de Rose** ha detto che "l'obiettivo è valorizzare Roma Termini, la stazione più grande d'Italia, la seconda stazione in Europa".