Rinaldini inaugura un nuovo locale a Fiumicino in partnership con Areas - My Chef

20230414095808rinaldini-3701c931

Il brand **Rinaldini** si consolida e **inaugura un nuovo locale in formula travel all'areoporto di Roma Fiumicino**, presso il Nuovo Molo Imbarchi. L'operazione è **in collaborazione con Areas-My Chef** e rafforza così la partnership già attiva coi punti a insegna Rinaldini di Milano Linate e Roma Termini.

Il locale di Fiumicino propone **pasticceria, caffetteria, cioccolateria e gelateria, ma anche ristorazione**, per fornire il massimo comfort ed eccellenza qualitativa a chi viaggia. Posizionato poco prima dei gate di imbarco, si rivela meta perfetta per quanti desiderano una colazione di pasticceria, un gelato di un due volte campione del mondo, una pausa pranzo o cena, preparata con cura artigianale e le migliori materie prime. O ancora, per chi vuole acquistare un dolce da viaggio o altre referenze Rinaldini – come i MacaRAL – da regalare e regalarsi. Ma scopriamo l'offerta nel dettaglio.

La **colazione** comprende un **vasto assortimento sin dalle primissime ore del mattino**, con cornetti all’italiana a lievitazione naturale, croissant al burro dalle diverse farciture e vegani, pan suisse, pain au chocolat e vere e proprie esclusive firmate Roberto Rinaldini come "Puccioso", deliziosa brioche leggera e soffice grazie alle 24 ore di lievitazione. Tutto da gustare comodamente seduti, ospitando infatti lo store **22 tavoli** (per circa 50 persone). Tra i prodotti di punta, anche la sfogliatina di ricotta e limone, delicata pasta sfoglia caramellata con delizioso ripieno di ricotta al profumo di limone, e il croissant con cremosa vegana al pistacchio.

Ampia la carta caffetteria, con caffè speciali e soluzioni vegan, mentre il menu bistrot è nel segno della migliore tradizione italiana, rivisitata dall'estro di uno chef e pastry chef del calibro di Roberto Rinaldini. Tra le novità, il vasto assortimento di **panini gourmet**, perfetti per la pausa pranzo (o cena) in chiave travel: indimenticabile il Puccioso in versione salata con Chicken party (filetti di pollo leggermente speziati in crosta croccante) e con il burger vegano di ceci e piselli; ma anche le gustosissime baguette, dalle molteplici farciture per incontrare tutti i gusti.

Non mancano ovviamente le **pizze stirate a mano,** preparate artigianalmente con ingredienti pregiati e diversi topping, dai più classici ai più originali, in ricettazioni sempre sapientemente bilanciate. Altra punta di diamante è il **gelato**, così come le monoporzioni - da citare l'inimitabile Venere Nera – e tutto il mondo mignon.

"Questo store rispetta la nuova filosofia Rinaldini ovvero pastry e food experience: comodità, eleganza, varietà nell'offerta, pensata per un pubblico eterogeneo e tarato sulle esigenze di chi viaggia", racconta lo stesso **Roberto Rinaldini**.