# Capo d’Africa, c’è un bistrot sui tetti

Con la bella stagione, il roof dell’**Hotel Capo d’Africa a Roma** si trasforma e diventa la location ideale per un aperitivo o una cena con vista sui tetti e sul vicino Colosseo. Ora, però, il panorama si può godere tutto l’anno grazie al nuovo **Bistrot L’Attico**, che propone piatti della cucina romana e classici italiani rivisti in chiave moderna dallo chef Davide Lombardi. Il direttore dell’albergo Alessandra Laterza commenta così la novità: «L’albergo ha vissuto negli anni una evoluzione costante, reinventandosi sempre nel marketing e nei servizi: il nostro obiettivo è quello di fornire un’ospitalità su misura, anticipando i desideri dei clienti. Un bistrot rappresenta un valore aggiunto di grande appeal per l’Hotel Capo d’Africa, che in questo modo può offrire agli ospiti ed ai clienti esterni un servizio ristorazione tutto l’anno». Il servizio è nella sala con doppio affaccio sulle due terrazze panoramiche del roof dell’albergo; durante i mesi estivi invece il Bistrot sarà trasferito in terrazza e sarà dotato di show kitchen.