Menù Kosher e gluten free: arriva il primo a Roma

image-1-aed2acf2

Menù Kosher dedicato ai celiaci. Una nuova realtà apre i battenti a Roma; piatti della tradizione ebraica rivisti e riproposti al Kosher bistrot nel cuore di Roma (via di Santa Maria del Pianto 68/69) , in una chiave gluten free che assicura una dieta ottimale per chi è intollerante al glutine senza rinunciare al sapore e al gusto.

Un menù, quello Kosher e gluten free, vario: riso alla zucca, pollo al curry, carne secca e baccalà. Concia di zucchine e pomodori a mezzo. E ancora tiramisù e mousse di cioccolato con panna accompagnato dal "Te nana" con la menta. Tutto Kosher e gluten free.

"Sono sempre più numerosi i clienti che richiedono pietanze e piatti senza glutine. Proprio per andare incontro a queste necessità abbiamo deciso proporre piatti tipici della nostra cucina, specializzata in Kosher, anche in gluten free - afferma Angelo Terracina, proprietario del Kosher Bistrot- Siamo il primo ristorante d'italia a testare questa nuova tipologia di menù riscontrando un enorme successo". Da oggi la cucina ebraica potrà essere assaporata anche dai celiaci.