TED, Burger & Lobster: la passione per l’aragosta conquista Roma

ted-burger-lobster-9-1024x680-8b6da706

Oltre 23mila porzioni vendute ad Expo. Basta questo dato a fotografare la passione degli italiani per il lobster roll, il panino a base di crostacei proposto dal Food Truck del Padiglione Usa e letteralmente “andato a ruba”, come ha rilevato lo stesso direttore creativo Mitchell Davis. Una passione che ha spinto anche McDonald’s a inserire nel proprio menu una ricetta ispirata proprio a questi crostacei (McLobster). E che sta portando all’apertura di numerosi locali a tema. E’ il caso del lobster bar Corallo a Milano, come pure del nuovo TED, locale Burger & Lobster inaugurato nel cuore dell’elegante quartiere Prati a Roma

Ted-Burger-Lobster-1Prendendo ispirazione dalla tradizione della East Coast americana, punta di diamante della proposta gastronomica di TED è infatti l’astice, accompagnato da contorni e salsine rigorosamente home made oppure servito alla griglia o bollito, in insalate e in roll. «*F*ilo conduttore del ristorante - dichiara il general manager Stefano Aprile **-** vuole essere il contrasto tra cibo di qualità proposto però in maniera smart in un’atmosfera al contempo elegante e spensierata, capace di accogliere tanto un pranzo di lavoro quanto un aperitivo tra amici. Vogliamo in sostanza rompere gli schemi, servendo astice e champagne in un ambiente friendly e con una clientela trasversale».

A contraddistinguere ulteriormente TED - si legge sul sito di **Laurenzi Consulting**, società leader nel campo della consulenza enogastronomica, che ha curato interamente il progetto, al fianco di Stefano Aprile - c’è sicuramente anche il fronte beverage, con due punti fermi: bollicine e cocktail. Accanto infatti ad un’accurata selezione di birre artigianali - alla spina e in bottiglia - e di vini bianchi e rossi fermi, c’è la possibilità di degustare, anche al calice, alcune delle migliori etichette della produzione spumantistica nazionale ed estera, champagne su tutti, abbinamento perfetto con il lobster. Abbinamento che vede peraltro protagonisti anche i cocktail, che spaziano dai grandi classici (anche vintage rivisitati), alle proposte appositamente studiate per TED dai barman professionisti che animano il grande bancone di legno ricoperto di ottone al centro del locale.

«TED ha un’anima internazionale e cosmopolita che ben si addice a una capitale come Roma - afferma Aprile -. L’ampia e variegata proposta food&beverage, la cucina sempre aperta dalle ore 12.00 a tarda notte, la possibilità di venire qui anche solo per un drink, l’abbinamento cibo-cocktail, sono tutti connotati che danno al locale uno stile unico, tale da far sentire chi varca la soglia di TED come a Soho o a Manhattan, trovandosi però nel cuore di quella che è una delle città più belle del mondo».