La cucina libanese di Comptoir Libanais apre a Roma Termini

76dd678b-b531-4a71-ba61-04b279f35e89

I sapori autentici, i profumi speziati e i colori vibranti del Medio Oriente sbarcano nel cuore di Roma. Comptoir Libanais, l'iconica catena di ristorazione nota in tutta Europa per il suo approccio fresco e pop alla cucina libanese, ha aperto oggi il suo primo ristorante a Roma, all'interno della Terrazza Food Lounge di Roma Termini. Questa apertura segna una tappa fondamentale per il brand, che ha scelto il principale hub ferroviario della Capitale come punto d'ingresso strategico per raggiungere cittadini, pendolari e i milioni di turisti che ogni giorno transitano per la città. Il progetto sposa la visione di Grandi Stazioni Retail: trasformare la stazione in una vera destinazione culinaria, offrendo un'alternativa gastronomica di qualità e una novità assoluta per viaggiatori e residenti.

Il format di Comptoir Libanais unisce l'ospitalità araba a un design moderno ispirato ai mercati di Beirut. L'esperienza propone un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso i grandi classici della tradizione mediorientale preparati con ingredienti freschi, come i celebri mezze da condividere – tra cui hummus e falafel –, ricche grigliate, wrap ideali per il consumo da asporto, insalate speziate e i tradizionali dolci baklava accompagnati da tè alla menta fresca. Al mattino sarà possibile gustare la tipica colazione libanese con uova, funghi, batata harra, hummus e salsiccia di pollo accompagnata dal tea alla menta. Per chi invece non vuole rinunciare al gusto del croissant potrà trovarli con crema di datteri, acqua di rose o crema all’arancia e melograno. Durante la giornata le opzioni sono molteplici, dai sandwich e insalate pronte nella vetrina Grab&Go per chi non ha tempo al servizio al tavolo per chi non vuole rinunciare a un pranzo mediorientale in attesa del treno. Anche la selezione delle bevande richiama l’autenticità del Libano: vini e birre libanesi, tè, limonate fatte in casa e rinfrescanti cocktail esotici accompagnano e completano l’esperienza.

A completare l'esperienza, all'interno del locale è possibile acquistare anche oggetti ispirati all'artigianato libanese, con una selezione di accessori colorati, come le borse e i cappellini che richiamano l'estetica e la vivacità della cultura libanese.

Quote

Siamo felici di proseguire la collaborazione con Comptoir Libanais e Grandi Stazioni Retail, inaugurando il primo locale di cucina libanese all'interno della Stazione Termini, un luogo simbolo di incontro e connessione. Con questa apertura portiamo nel cuore di Roma un'offerta gastronomica autentica, capace di raccontare una cultura ricca di sapori, tradizione e ospitalità. È un progetto che conferma il nostro impegno nell'innovare l'esperienza di viaggio, offrendo ai milioni di persone che ogni giorno transitano in stazione un'occasione per scoprire nuove eccellenze culinarie e vivere un'esperienza di qualità.

Sergio Castelli, Amministratore Delegato di Areas MyChef