

Doppio Malto inaugura a Roma Fiumicino, è la 36esima apertura in Italia

20230616100754doppiomaltofiumicino-5bae61ad

Giovedì 15 giugno Doppio Malto ha inaugurato un nuovo locale a Fiumicino. *"Si tratta di un'ulteriore e importante evoluzione del format Doppio Malto"* afferma **Giovanni Porcu**, CEO di Doppio Malto, *"in un luogo di passaggio e di lunghe attese, come quello di un aeroporto, c'è bisogno di uno spazio di svago, di decompressione e piacere. Un posto dove bere una buona birra accompagnata da un buon piatto. Di un posto felice, insomma".*

Sono oltre **150 i posti a sedere** in un locale che, trovandosi in un luogo attivo 24 ore su 24 come un aeroporto, **propone anche un breakfast menù**. Oltre ai classici gusti mediterranei, la colazione soddisfa anche i viaggiatori di tutto il mondo con **menù internazionali** che comprendono pancake, bacon e salmone.

Si tratta del 36° ristorante [Doppio Malto](#) in Italia, il 39° in Europa e, ovviamente, grande protagonista è la birra. Presso il locale di Fiumicino i clienti Doppio Malto potranno scegliere tra **oltre dieci tipologie di birre artigianali** diverse, tutte di produzione propria, sia alla spina che in bottiglia da 33cl (anche gluten free), oltre che a cocktail classici e alla birra.

La cucina di Doppio Malto è semplice, genuina e creativa, combina birra e cibo in modo innovativo e gustoso proponendo una **scelta ricca e varia** che va **dalla carne alla griglia agli antipasti, passando per insalate e dessert**. Tra i best of di ogni categoria il Filetto lardellato, 250g di filetto di Black Angus con lardo alle erbe, rifinito con fiocchi di sale e olio EVO, la grigliata mista, una selezione della migliore carne della casa servita per due persone in uno scenografico braciere da mettere a centro tavola, i galletti alla birra e la leggera tartare con stracciatella e pomodori Piccadilly.

A chiudere una **selezione di dolci** tra cui spiccano il classico Birramisù, tiramisù in barattolo con biscotti savoiardi inzuppati nella birra Black Stout e scaglie di cioccolato, e la Cheesecake all'italiana, crema di Robiola in barattolo e crumble di Sbrisolona con salsa al cioccolato o ai mirtilli. Presente anche un menù con **proposte gluten free di pizze, dolci e antipasti**.

Spazio anche al **divertimento e allo svago**: ci si potrà sfidare a **scacchi giganti e calciobalilla**. Il nuovo locale di Fiumicino è pronto ad accogliere anche i più piccoli con un **menù dedicato ai bambini fino ai 10 anni** composto da un piatto a scelta tra burger, cotoletta o tagliata di pollo, acqua o bibita e dolce incluso.