



ROMA

NUMA AL CIRCO MASSIMO

Il nuovo locale di Davide Cianetti nel cuore della città

Duecento mq per 100 posti a sedere (50 secondo la normativa Covid) che vanno dal dehors alla parte interna con il grande banco che dal Cocktail bar prosegue nella Salumeria, per arrivare poi alla pizzeria e alla dispensa con i dolci a vista. Sono tanti gli “spettacoli gastronomici” realizzati sotto l’occhio attento dell’executive chef Davide Cianetti, che propone una ristorazione dove protagoniste sono soprattutto le eccellenze laziali. In Salumeria arrivano il Prosciutto di Bas-

siano e la Porchetta dei Castelli Romani, accompagnati dallo gnocco fritto. Vero trionfo della romanità sono le paste fresche: dai Tonnarelli Cacio e Pepe agli Strozzapreti all’Amatriciana. Tra i secondi un must dello chef: il Maialino da latte in porchetta con senape di pomodoro verde e patate al pecorino. In Pizzeria invece, oltre alle classiche, come la Regina Margherita, c’è la Roma con carciofi alla brace, pomodori semiseccati e scaglie di pecorino.

Viale Aventino 20, Roma
Tel. 06 64420669

SEREGNO (MONZA-BRIANZA)

Festina Lente, “da leggere mangiando”



Il primo bistrot letterario con il delivery che dalla Brianza arriva in tutta Italia. Qui i libri non si trovano solo sugli scaffali, come una comune libreria, ma addirittura nel piatto: è l’idea della chef-lettertrice Toanda, appassionata di Luis Sepulveda, Banana Yoshimoto e molti altri. Qualunque autore che dedichi al cibo una storia, una pagina o un ricordo è protagonista in questa cucina. Nasce così anche l’idea delle box-delivery da leggere mangiando: speciali cofanetti che vanno dalla “Coccolazione” al Cofanetto Amore o a quello Ottimismo, tutti rigorosamente in compagnia di libri.

Via alla Porada 20, Seregno (MB)

Tel. 331 5464623

www.festinalentebistrot.com



TORINO

Davide Appendino fa il bis

Uno tra i più talentuosi artigiani del cioccolato scommette su Torino aprendo un secondo punto vendita in città. Una scelta coraggiosa, dato il momento, dettata dalla voglia di dare un segnale di grande ottimismo. Una piccola boutique del cioccolato, pensata con lo stesso gusto che caratterizza lo storico

negozio in via Maria Vittoria, dove il cioccolato è l’assoluto protagonista e che punta a diventare un riferimento strategico per gli acquisti ma anche a rafforzare il legame con il pubblico torinese. Via Carlo Alberto 30 - Torino
Tel. 349 8463617
www.davideappendino.it

