

SPAZIO NIKO ROMITO

Spazio Niko Romito è un format di ristorazione creato nel 2013 dallo chef Niko Romito.

Nato a Rivisondoli come ristorante-laboratorio nel quale gli allievi dell'Accademia Niko Romito potessero fare pratica, è un esperimento unico nel suo genere che conta oggi tre locali: a Rivisondoli, negli spazi dell'ex ristorante Reale; a Milano, al quarto piano del Mercato del Duomo con affacci sulla Galleria Vittorio Emanuele II e piazza Duomo; a Roma in Piazza Verdi, nel cuore del quartiere Pinciano/Parioli.

L'identità di Spazio

Spazio offre un modello di cucina italiana contemporanea basata su ricerca e creatività, con un'attenzione particolare alle materie prime e alla leggerezza delle preparazioni. Piatti semplici e insieme raffinati nei quali ritrovare il sapore originale degli ingredienti.

L'identità gastronomica è in linea con la filosofia di Romito eppure completamente originale. I menu sono sviluppati in maniera centralizzata nelle cucine del ristorante Reale 3 stelle Michelin a Castel di Sangro, da cui ereditano filosofia di cucina, tecniche e protocolli di preparazione riadattandoli in un contesto più informale. A piatti divenuti ormai classici come il *"Sauté" – il cui nome varia a seconda della stagione e dei vegetali impiegati*, le *"Tagliatelle con parmigiano, limone e menta"* o l'*"Agnello brasato, timo, maggiorana e carciofi"* si affiancano a ogni stagione piatti inediti, che esprimono in maniera sempre nuova una filosofia di cucina moderna e incisiva. I piatti partono dalle stesse intuizioni del Reale: chi ama la cucina del ristorante di Castel di Sangro la ritrova nei piatti di Spazio ma con una diversa intensità.

Executive chef di Spazio Niko Romito è **Gaia Giordano**, Cuoca dell'Anno per la guida ai Ristoranti d'Italia L'Espresso 2018, che coordina le brigate di Rivisondoli, Roma e Milano composte da cuochi professionisti e allievi dell'Accademia Niko Romito che completano da Spazio il percorso di studi.

Il modello e le sue declinazioni

L'offerta gastronomica è allineata, ma i vari locali hanno ciascuno una propria identità.

Se da Spazio Rivisondoli il legame con l'Accademia è forte – qui gli allievi sono protagonisti sia in cucina sia in sala, sperimentando i diversi aspetti della ristorazione ed entrando per la prima volta nel mondo del lavoro – a Milano e a Roma il ristorante ha un profilo più elegante, con una clientela business e internazionale e un ruolo di punto di riferimento gastronomico per le città. Con la moltiplicazione delle aperture poi la formula di Spazio si è progressivamente evoluta: pur mantenendo i contorni di una ristorazione che si può considerare di mezzo per fascia di prezzo e carta dei vini, è estremamente curata, a tratti ricercata, sia nella sostanza e filosofia del menù sia nell'identità di sala. Alcuni elementi però restano costanti: la *mise en place* semplice ed essenziale, l'atmosfera accogliente e il servizio attento, i prezzi contenuti.

Pane e Caffè

A Roma accanto al ristorante c'è Pane e Caffè: un locale divertente, informale, contemporanea tavola calda e fredda all'italiana che, dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo alla cena, offre piatti confortevoli dall'ispirazione tradizionale ma interpretati secondo lo stile di Romito. La colazione è mutuata sul modello di Casadonna con le brioche, le confetture e i succhi di frutta freschi; durante tutto l'arco della giornata protagonista assoluto è il pane, prodotto nel laboratorio PANE a Castel di Sangro che si declina nelle numerose tipologie di fette di pane condite, in panini, focacce, toast e nelle forme di pane in vendita.

spazio

NIKO ROMITO

La cucina offre antipasti sfiziosi e leggeri come sformati di verdure e torte salate, primi piatti golosi di ispirazione tradizionale come lasagne e gnocchi alla romana, secondi classici della rosticceria italiana come arrostiti di vitello o galletto, baccalà, chips.

E, per la prima volta a Roma, Bomba: la sfera di pasta lievitata e fritta che Romito da dolce ha trasformato anche in versione salata creando un nuovo *street food* tutto italiano. L'aperitivo è incentrato su gusto e flessibilità di scelta con i cocktail elaborati dal mixologist Mauro Cipollone in abbinamento alla cucina e a una selezione ricercata di salumi e formaggi.

www.spazionikoromito.com

Spazio Srl

Località Casadonna 67031 Castel di Sangro | Aq Tel. e Fax 0864.840610 PI e CF 01935490662