

[Link alla pagina web](#)

FARINA KITCHEN È IL MIGLIOR APERITIVO DI ROMA! GIOVEDÌ 11 LUGLIO EVENTO ENOGASTRONOMICO TASTING WINE

FARINA KITCHEN È IL MIGLIOR APERITIVO DI ROMA! GIOVEDÌ 11 LUGLIO EVENTO ENOGASTRONOMICO TASTING WINE

Segui 16K PARTNERS COMMERCIALI FARINA KITCHEN È IL MIGLIOR APERITIVO DI ROMA! GIOVEDÌ 11 LUGLIO EVENTO ENOGASTRONOMICO TASTING WINE Dopo Tiburtina, zona Libia e Malaga, il brand Farina Pick Your Kind sbarca



a Trastevere con Farina Kitchen, il nuovo locale capitolino che non tradisce lo stile pop del marchio di successo e che ora punta a conquistare anche gli abitanti di uno dei quartieri più affascinanti della Capitale con un'offerta che spazia dal pranzo alla cena, passando per l'aperitivo. Per i lettori de Lalaziosiamonoi.it e gli ascoltatori di Radiosei, poi, c'è un'offerta speciale. Chiunque si presenterà a nome del sito o della radio, dalla domenica al giovedì, avrà diritto a uno sconto speciale del 15% (solo a cena!). Una promozione da sfruttare per provare le prelibatezze che il locale offre. Senza dimenticare che il locale ha anche un parcheggio dedicato che permette ai propri clienti di lasciare la macchina senza difficoltà per potersi godere pranzo, aperitivo o cena in assoluta tranquillità e senza girare ore alla ricerca di un posteggio. APERITIVO DA LECCARSI I BAFFI A 10 EURO Farina Kitchen non è solo cena: l'aperitivo più buono di Roma è qui e lo devi provare! COSTA SOLO 10 €, comprende una bevanda alcolica o analcolica ed è espresso! Sì, non è il solito buffet di roba fredda. Sono prodotti di altissima qualità preparati sul momento. Un aperitivo di questo livello a Roma non si era mai visto! Un nuovo appuntamento enogastronomico nella nostra sede trasteverina → Farina Kitchen ☐ I vini siculi **Baglio Di Pianetto** incontrano le deliziose pietanze "made in Farina" per un evento unico ed esclusivo! Si comincerà con il primo accostamento: Tagliere Poseidone Tagliata di tonno con granella di pistacchi, salsa al miele piccante, involtino di salmone marinato ripieno di robiola all'aneto, polpo in citronette, spiedino di gamberi in tempura, salsa yogurt al tabasco, accompagnato da pane ai tre frutti secchi ☐ Abbinato con Ficoligno Insolia - Viognier 2018 (vino bianco) A seguire: ☐ Due pagnottelli Bibbichiù Sfilaccio di maialino in salsa BBQ, chips di rapa rossa, funghi porcini Sbrodolino Ragù in bianco, radicchio sfumato alla Leffe Rouge, crema di noci, stracciatella pugliese Abbinati con Syraco 2015 (vino rosso) Concluderemo in bellezza con: ☐ Mousse di ricotta e cioccolato bianco, crumble e amarene abbinata

con Ra'is Essenza (moscato) □ Scopri tutti i dettagli, guarda l'evento dedicato <https://m.facebook.com/events/439864130186878/> □ Giovedì 11 luglio, start ore 20:00 Prezzo 25 € a persona **i** È vivamente consigliata la prenotazione, assicurati il tuo posto! ----- #██████████████████ Via Ergisto Bezzi 31 06 4291 8500 □ Ampio Parcheggio □ Zona senza ZTL www.pickyourkind.com La nostra sede: ✓ Farina Kitchen - via Ergisto Bezzi 31 - zona Trastevere 06 4291 8500

IL FORMAT E IL PAGNOTTELLO Il format è lo stesso dei 'fratelli' Farina Tiburtina, Farina Lab e Farina Malaga in Spagna, a metà strada tra la pizzeria e la cucina, ma l'offerta si amplia con nuove proposte esclusive della sede trasteverina (70 coperti in tutto), a partire dai primi piatti e da alcune varianti del Pagnottello. Andiamo a vedere nello specifico cos'è il pagnottello: Liberamente ispirato al Panuozzo di Gragnano, il Pagnottello è un prodotto che, oltre a rappresentare un punto di riferimento nel panorama romano dello street food, è anche il prodotto bandiera del brand, i cui tratti distintivi sono la lievitazione (72 ore con farina forte, integrale o speciale, come quella a base di carbone vegetale), la farcitura con prodotti rigorosamente made in Italy, soprattutto campani e pugliesi, e la cottura a legna al momento. Una delle particolarità più interessanti e innovative è rappresentata dal fatto che il Pagnottello, come del resto tutto ciò che viene proposto nel menù di Farina, viene cotto al momento nel forno a legna; sfornato caldo, viene aperto e farcito. Gli abbinamenti per la farcitura variano dalle polpette al sugo, al salmone marinato, agli hamburger, fino agli straccetti di manzo, ovviamente tutti questi ingredienti sono serviti in abbinamento con altri prodotti (cicoria, friarielli, mozzarella di bufala DOP, stracciatella e burratina pugliese, nduja ecc.) Nel menù ci sono oltre 30 tipologie di pagnottelli, tra impasto tradizionale e integrale. Inoltre c'è la possibilità di comporre il proprio pagnottello a piacimento. Ultimata la farcitura, il Pagnottello viene ripassato per qualche minuto in forno per donargli croccantezza e fragranza esterna a fare da contraltare alla morbidezza della parte interna. Il pagnottello ha conquistato tantissimi personaggi del mondo dello spettacolo e dello sport romano, compresi i calciatori della Lazio. Marco Parolo ha già scelto Farina Kitchen a Trastevere più di una volta per le sue cene! La nostra sede: ✓ Farina Kitchen - via Ergisto Bezzi 31 - zona Trastevere 06 4291 8500 L'ultima indiscrezione sul calciomercato della Lazio arriva direttamente dalla Turchia: il Besiktas sarebbe alla ricerca di Riza Durmisi.