

Spazio

RIVISONDOLI

UN PROGETTO  ACCADEMIA
NIKO ROMITO

MANIFESTO

Questo è il primo **Spazio** pensato, studiato e dedicato esclusivamente ai ragazzi dell'Accademia Niko Romito.

Un modo per ampliare la proposta formativa della scuola, per dare loro la possibilità di mettere davvero le mani in pasta nel mondo del lavoro.

11 ragazzi, 40 coperti.

La parola d'ordine di Spazio è **SEMPLICITÀ**, sia nei piatti che fuori.

Niente tovaglie, nessun cameriere. Dialogherete direttamente con i giovani chef, che si alterneranno tra i fornelli e la sala raccontando le loro creazioni, la scelta degli ingredienti e delle preparazioni.

Quindi **Spazio** anche ai produttori, alle migliori materie prime italiane, al territorio.

Un luogo in cui sperimentare, crescere, acquisire quella sicurezza e quella padronanza del mestiere che poi permetterà loro di aprire qualunque porta.

Ma attenzione, non stiamo parlando di un ristorante: **Spazio** è un'appendice naturale dell'Accademia di cucina, in cui sono i ragazzi i veri direttori d'orchestra.

Non mi resta che augurarvi buon ascolto.

Niko Romito



#accademianikoromito #spaziorivisondoli #nikoromito #spazionikoromito

spazio

RIVISONDOLI

UN PRODOTTO ACCADEMIA
NIKO ROMITO

Insalata tiepida di baccalà, peperoni e patate	€ 12
Vitello con salsa tonnata, pomodoro e capperi	€ 12
Burrata, misticanza e acciughe	€ 12
Pane, uovo e cicoria	€ 12
Ziti Garofalo, pecorino, pepe, limone	€ 13
Gnocchi di patate, pomodoro arrosto e ricotta "Scorza Nera"	€ 13
Tagliatelle al ragù bianco di coniglio, arancia e pecorino	€ 13
Cavatelli acqua e farina, pesto di basilico, fagiolini e pinoli	€ 13
Manzo laccato al pomodoro, insalata di sedano e patate	€ 16
Capocollo arrosto, zucchine alla scapece	€ 16
Pollo al tegame e bieta	€ 16
Spezzatino di melanzane e pomodoro in agrodolce	€ 16
Tiramisù	€ 7
Torta "tenerina" al cioccolato fondente, more selvatiche	€ 7
Gelato alla mandorla, confettura di mandarino e aceto balsamico	€ 7
Creoso di cioccolato bianco, fichi al vino rosso	€ 7
Pane Niko Romito	€ 3





Tutti i nostri prodotti sono selezionati secondo la filosofia Spazio.

Per garantire la massima qualità, si comunica alla gentile clientela che sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento in conformità alle normative igieniche sugli alimenti (Cap IX del REG.C. n.852/04).

Il prodotto ittico non cotto, marinato o scottato è stato abbattuto secondo quanto richiesto dal Reg. 853/2004.

Se vuoi conoscere gli **INGREDIENTI ALLERGENI** contenuti nei piatti, consulta l'informativa. Chiedi ai nostri ragazzi dove è posizionata.



#accademianikoromito #spaziorivisondoli #nikoromito #spazionikoromito

spazio

RIVISONDOLI

UN PROGETTO  ACCADEMIA
NIKO ROMITO

La Brigata del 13° Corso di Cucina Professionale

Alessandro A.

Francesco B.

Gianluca

Giovanni

Francesco G.

Andrea L.

Alessandro M.

Chiara

Alessandro P.

Stefano

Andrea T.

Tutor chef

Claudio Bellavia



#accademianikoromito #spaziorivisondoli #nikoromito #spazionikoromito