



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.

16 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



spazio

RIVISONDOLI

UN PROGETTO



ACCADEMIA
NIKO ROMITO

| | |
|---|---------|
| Sauté di cavoli con estratto di sedano e mela | € 12,00 |
| Cicoria, pane e uovo | € 12,00 |
| Polenta ragù di porri e caprino | € 12,00 |
| Polenta e ragù | € 12,00 |
| Baccalà e scarola ripassata | € 13,00 |
| | |
| Cazzarelli ceci e funghi | € 13,00 |
| Tagliolini ai carciofi | € 13,00 |
| Gnocchi, parmigiano rosmarino e bergamotto | € 13,00 |
| Zito Garofalo con ragù leggero alle tre carni | € 13,00 |
| | |
| Pollo bieta e pomodoro | € 16,00 |
| Agnello brasato e finocchio | € 16,00 |
| Filetto di maiale salsa al latte e verza speziata | € 16,00 |
| Arrostò di manzo e patate al forno | € 16,00 |
| | |
| Tiramisù | € 8,00 |
| Gelato alle castagne meringa e mandarino | € 8,00 |
| Caprese e panna | € 8,00 |
| Crema bruciata alla vaniglia e composta di ciliegie | € 8,00 |





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



La Brigata del 14° Corso di Cucina Professionale

Guglielmo

Marco

Claudio

Simone

Pasquale

Nicola

Sergio

Luca M.

Stefano

Luca P.

Federico

Giuseppe

Francesco Saverio

Luigi

Niccolò

Roberta

Tutor chef

Claudio Bellavia

Tutor sala

Alessandra Di Sante

