

Sei su: [Homepage](#) > [Casa & Cucina](#) > [Cucina](#) > [Mondo cucina](#)

Ristorante Porto fluviale di Roma: un grande complesso polifunzionale

0 commenti

Tweet 0 +1 0 Pin it Mi piace 0

Oggi più che mai si fa attenzione alla qualità e alla provenienza dei cibi. Gli appassionati del mangiare bene sanno certamente apprezzare la buona ristorazione che offre il ristorante Porto fluviale di **Roma** situato in zona Ostiense. Si tratta di un vero e proprio **complesso polifunzionale** in grado di soddisfare le più disparate esigenze gastronomiche.



Tante proposte convenienti e ottimo rapporto qualità-prezzo

Al ristorante **Porto fluviale** di Roma si può mangiare di tutto, dalla semplice colazione o [snack](#) ad un pranzo o una cena completa. Il locale occupa circa 1000 metri quadrati e dispone di quattro zone ben distinte, ognuna dedicata ad un certo tipo di clientela. L'orario di apertura si prolunga fino a notte inoltrata.

Annunci Google

Connessione Wi-Fi

[www.wi-fi4free.it](#) Connettività Wi-Fi per aziende attività commerciali e ricettive.

Fitta la tua casa vacanze

[www.housetrip.com/annunci-gratuiti](#) Aggiungi la tua casa gratis, Più di 50 prenotazioni all'anno!

Panorama del tuo locale

[fotopanoramicheroma.it](#) La tua attività commerciale a 360 gradi su G o g+e

L'angolo salotto è un vero punto di aggregazione e di incontro, chi ama cucinare e vuole mettersi alla prova, può approfittare del **Salotto Culinario**, una sala che dispone di cucina Kitchen Aid, comode poltrone e posti a sedere nelle panche disposte lungo il perimetro del bancone. Lo spazio del salotto è utilizzato anche per riunioni e feste private. Molto apprezzate sono le consumazioni al banco, aperto fino a tarda ora, si servono cocktail, **cicchetti**, vini di qualità e [birre artigianali](#) tra cui la Fluviale.

Una serie di tavoli, disposti intorno al banco, definiscono la **Trattoria**, dove si possono degustare le ricette tipiche locali realizzate con prodotti freschi accuratamente selezionati e a

km zero. Il punto [pizza](#) dispone di due forni a vista e gli abili pizzaioli lavorano con grande professionalità usando esclusivamente farine biologiche. Degno di nota è l'angolo dello **street food**, a cui si può accedere anche dalla strada, che offre i piatti tradizionali italiani e stranieri. Non poteva mancare il banco- vetrina dedicato ai prodotti di *pasticceria* e prelibatezze di stagione. I clienti del Ristorante Porto Fluviale hanno la possibilità di interagire con gli chef, chiedere notizie circa la **provenienza** dei prodotti.



I tempi cambiano

L'affermazione del ristorante Porto Fluviale di Roma è la conferma che i **tempi** sono cambiati. Non più pranzi e cene interminabili ma formule diverse in grado di soddisfare una clientela attenta ed esigente. Lo hanno ben capito gli imprenditori Dany Di Giuseppe e Gino Cuminale che, con la collaborazione del consulente gastronomico Dario Laurenzi, hanno trasformato un semplice capannone industriale in un **luogo** di socialità e di cibo per tutte le tasche.

Potrebbe interessarti anche



Frittata di patate senza uova: la ricetta



Polpette melanzane, un secondo molto particolare



Torta allo yogurt senza burro e con albicocche: una ricetta leggera



Bikini: Scopri come sembrare più snella *(Magazine Zelando)*



Pavimenti e rivestimenti: nuovi materiali per personalizzare gli... *(UnaDonna)*



Virgin Australia premia chi vola con il pet *(PetsParadise.it)*

Powered by

Temi caldi

[ricette](#)

[dolci](#)

[Primi piatti](#)

[Zucchine](#)

[cucina italiana](#)

[Torte](#)

[Risotti](#)

[Vini e Bevande](#)

[cucina etnica](#)

[nutrizione](#)

In evidenza



USI TROPPO SALE?

Scopri i consigli per una corretta alimentazione!