

COMUNICATO STAMPA

OPEN COLONNA BISTRO': SI RIPARTE DALLA STAZIONE TERMINI

Col nuovo menu pranzo e il lancio dell'aperitivo serale

Roma, 4 novembre 2021 – “Si Riparte, sì, si riparte!”. Lo **chef Antonello Colonna** non nasconde il suo entusiasmo in occasione del lancio dell'aperitivo che va ad arricchire l'offerta di Open Colonna Bistrò, il ristorante inaugurato poco prima dello scoppio della pandemia all'interno dell'Ala Mazzoniana della Stazione Termini, sul lato di Via Giolitti (all'altezza della galleria di testa). Il locale era stato poi chiuso per il lockdown.

“L'attesa è stata lunga e sofferta”, spiega Colonna. “Era esattamente il 20 febbraio del 2020 ma la festa durò soltanto 10 giorni per lasciare il passo all'inatteso Covid 19. Da poco abbiamo riaperto le porte al nostro pubblico fatto di viaggiatori e di assidui clienti dopo aver lavorato con estrema cura per presentare non solo il nuovo menù ma una serie di iniziative, di promozioni, e di momenti diversi che attraverseranno tutto l'arco della **giornata 7 giorni su 7 dalle 11 alle 15**. Fulcro della proposta a pranzo sono i “Romanissimi”, ovvero gli iconici primi romani. In più, **dalle 17 alle 21, l'ambiente si trasformerà in un vero music lunch e Cocktail bar con proposte stuzzicanti e drink originali**, un ambiente raffinato all'interno della Stazione Termini. E' una nuova sfida a fianco di Chef Express che ormai mi sostiene da 20 anni sempre con progetti nuovi e stimolanti”.

Open Colonna Bistrò è stato infatti realizzato con Chef Express (Gruppo Cremonini) come completamento della Terrazza realizzata al piano ammezzato della stazione. Al locale si può accedere da tre differenti ingressi: direttamente dall'esterno della Stazione da Via Giolitti 4, oppure dall'interno, entrando a lato del binario 24, salendo poi una scala dal piano terra; e dal portale della Terrazza al primo piano della stazione, di cui il ristorante è il massimo coronamento nell'offerta gastronomica.

Per l'aperitivo sarà possibile scegliere tra diverse offerte di drink e taglieri di salumi e formaggi, a un costo compreso tra i 7 e i 12 euro. L'ambientazione dell'aperitivo sarà differente rispetto a quella del pranzo, con luci più soffuse, apparecchiatura differente e musica con dj.

Per informazioni:

Luca Macario

Ufficio stampa Cremonini

tel. 059 754627

Email comunicazione@cremonini.com

Profilo Facebook: www.facebook.com/chefexpress4u Hashtag

ufficiale: #chefexpress

Sito internet: www.chefexpress.it