



TOSCANO Le pagine del Club

Viaggio nei fumoir d'Italia

Tappa romana in questo appuntamento con i fumoir consigliati dal Club, il ristorante *Fiore* e l'hotel *Indigo Rome St. George*Nel primo locale potrete gustare un originale concept di cucina sana, gustosa e italiana: l'alimentazione Flexiteriana dello Chef Matteo Cavoli. Se invece dovete prenotare l'hotel per la prossima visita a Roma, allora datevi come base la bellissima via Giulia, prendete una stanza al *St. George* e mettete in piano una cena al Roof Terrace dell'ultimo piano, per godere dei suggestivi colori della città Eterna.

Ristorante Fiore

n ristorante diverso, originale e creativo, si chiama Fiore, ed è in via Boncompagni, nei pressi di via Veneto. Modernità e natura si fondono con gusto dalla tavola agli arredi, in un concept tanto semplice quanto unico. Sano, gustoso e italiano sono i tre aggettivi che caratterizzano il suo stile nutrizionale, una filosofia che parte dalla migliore tradizione gastronomica, rivisitata per seguire uno stile di vita sano e buono.

Il locale è composto da tre spazi, un open space di circa 450 mq. con una bella e grande isola centrale a vista, per assistere alla nascita delle prelibatezze al vapore, crudiste e i deliziosi smoothies. Un progetto architettonico dominato dalla luce grazie a grandi vetrate, colori delicati, legno chiaro e piante di vario tipo. Germogli, legumi colorati, frutta fresca e verdura sono materie prime da lavorare, ma anche arredamento "vivo" del locale, per non dimenticare cosa si sta mangiando. Per chi cerca privacy o intimità, c'è anche una saletta separata in cui ricevere ospiti per un pranzo, o una cena tra amici o di lavoro. E poi una grande terrazza di 250 mq. al piano superiore, per circa 60 posti a sedere, ottimo spazio per un puff con il sigaro Toscano preferito. Il servizio di sala è nelle mani di Giulio Vallorani, Matteo Cavoli lo Chef. Vi guideranno attraverso un modello di alimentazione Flexiteriana, basata su alimenti vegetali o di origine vegetale; non sono esclusi cibi di origine animale, ma in quantità ridotta, selezionando i migliori prodotti biologici. Il tutto nel rispetto dell'ambiente (allevamenti estensivi) e della sostenibilità (prodotti stagionali, bio e km zero, niente tonno e pesce spada, in



Fiore S.r.I.Via Boncompagni 31/33 - 00187 Roma
T.: 06 4202 0400

info@fiore.roma.it





prevalenza pesce azzurro), con un'attenzione speciale al territorio, privilegiando piccoli produttori di qualità e artigianalità. Le proposte vanno da un ottimo crudo, alla cottura a vapore, fritti a bassa temperatura e smoothies dai colori vivaci, dissetanti e nutrienti. Interessante la carta dei vini

grazie a una selezione di Vini e Champagne scelti per le loro proprietà evocative: bianchi profumati, freschi, intensi; rossi fragranti, avvolgenti e profondi; vini dolci e distillati. Fiore, un ristorante dove il sigaro Toscano è benvenuto, tra sapori autentici e calici di vino.

TOS(ANO | LA RIVISTA DEL CLUB

49