



## **COMUNICATO STAMPA** **DAL 27 MAGGIO RIAPRE QVINTO**

**MOLTE LE NOVITA': DAL FOOD ALL DAY AI NUOVI ESCLUSIVI SPAZI COME IL JUNGLE CUBE, PER UN'ESPERIENZA ANCORA PIU' UNICA, SPECIALE E SERENA.**

**SI POTRA' PRENOTARE DAL 20 MAGGIO.**

**Roma, 15 maggio 2020** – Una gran quantità di novità in arrivo, per tornare a vivere momenti ancora più unici e speciali.

Questo quello a cui sta lavorando tutto lo staff di **Qvinto**, polo della ristorazione romana immerso nella cornice verde del Parco di Tor di Qvinto, pronto per la riapertura, prevista per **mercoledì 27 maggio**, con numerose novità all'insegna di **unicità e qualità** che da sempre il locale punta ad assicurare.

Anzitutto **food all day**: si potrà mangiare a tutte le ore di apertura del locale, dalle 10 alle 2, con breakfast, lunch, bar&chocolat club, appetizer, dinner e after dinner.

In più, al menù di Qvinto, che già proponeva piatti unici e speciali, si aggiungono **nuove proposte gastronomiche**, come i ricchi aperitivi dal sapore messicano e spagnolo, le jungle salads, il chocolate club, i crazy smoothies fino ad arrivare al magic platter.

Ma la più grande novità sarà rappresentata dalla **giungla tropicale**, dove poter gustare aperitivi, cocktail e tutti i piatti: nel dehor di Qvinto saranno montati dei "Jungle cube" di legno, che formeranno un'area esclusiva che assicurerà un'atmosfera sensazionale, con sottofondo di cinguettii e shaker dei barman.

L'esperienza da Qvinto sarà vissuta in assoluta **tranquillità e sicurezza**. Lo staff ha pensato a soluzioni che coniugassero il rispettare delle norme per la tutela della salute e al tempo stesso la piena libertà e serenità ai clienti.

Tra le misure previste: il controllo della temperatura all'ingresso del locale attraverso il termoscanner, la possibilità di utilizzare il proprio smartphone per scaricare il menù e per pagare, i gel igienizzanti monouso, i tavoli distanziati e le mascherine di cui sarà dotato tutto il personale di Qvinto. In più, è stato nominato un manager, che avrà il



compito specifico di occuparsi dell'adozione di tutte le misure previste contro la diffusione del Covid-19, in applicazione dei protocolli indicati dalle autorità sanitarie.

Si potrà quindi vivere una **food experience unica, speciale e serena**, in ogni **momento della giornata e in tutte le aree di Qvinto**: dal ristorante, al secret garden per momenti di privacy, al cool garden, alla cristal room, al The Roof e infine al nuovo Jungle cube.

“Qvinto non si è mai fermato. Abbiamo cercato di trasformare questa chiusura forzata in un’occasione per lavorare, ancor più intensamente, ai nuovi progetti da proporre ai nostri clienti, col desiderio di ripartire più forti di prima e all’insegna di unicità, qualità e positività, che ci hanno da sempre contraddistinto”, ha dichiarato Simone Pellegrino, general manager di Qvinto.

“Per questo, abbiamo costituito dei gruppi di lavoro, con la partecipazione di tutti, dallo chef al commis di sala, che ci ha consentito di fare un gran lavoro di squadra e di lanciare tante novità: dalle proposte enogastronomiche di qualità fino ai nuovi e suggestivi ambienti, come il Jungle cube”, ha raccontato Pellegrino.

“Il tutto in assoluta sicurezza: consumare un pasto fuori casa o bere un drink after dinner deve rimanere un’esperienza da vivere in piena libertà, soprattutto mentale. Non vogliamo mutare la nostra mission, ma viverla in piena sicurezza. Abbiamo quindi studiato e introdotto novità anche da questo punto di vista, in modo da garantire al cliente ambiente sicuro e alti standard. Vogliamo e dobbiamo tornare a vivere con serenità e gioia, e per questo abbiamo fatto in modo che Qvinto fosse ispirato a questi principi”, ha concluso Pellegrino.

Per l’accesso al locale sarà fortemente consigliata la prenotazione, a partire dal 20 maggio, chiamando ai numeri 06.3332961 o 324.6209894, oppure compilando il form sul sito [qvintoroma.it/prenota](http://qvintoroma.it/prenota).

*Qvinto è il polo della ristorazione, aperto a Roma nel marzo 2019, che punta ad offrire una food experience unica, adatta a ciascun momento della giornata (aperto dalle 10 alle 2), con cucina sia made in Italy (pizza compresa) che mediterranea, con possibilità di gustare anche colazioni internazionali; servizi e accoglienza in stile anglosassone, e concept interno incentrato sulla naturalità.*



*Oltre 90 le persone impiegate, 400 i posti auto, coperti da 2.000 pannelli fotovoltaici, in un parco di circa 112.000 metri quadri, pulito e attrezzato, che 20 anni fa era un campo rom.*

*Oltre al ristorante, a disposizione dei clienti anche lounge bar per esibizioni musicali ed eventi mondani.*