



COMUNICATO STAMPA

QVINTO VI PORTA A NOTTING HILL.

QVINTO PRESENTA LA NOVITÀ DELL'ESTATE 2021: LA NUOVISSIMA LOCATION "NOTTING HILL".

QUESTA ESTATE DA QVINTO SI POTRÀ VIVERE A PIENO L'ATMOSFERA DEL SUGGESTIVO E COLORATISSIMO QUARTIERE DI LONDRA, GRAZIE ALLA NUOVA LOCATION IN PERFETTO BRITISH STYLE.

Per l'estate 2021 Qvinto Restaurant – polo della ristorazione romana immerso nella verde cornice del Parco di Tor di Qvinto – propone, oltre al già affascinante e suggestivo dehor estivo a tema tropicale, una nuova sensazionale location, realizzata in perfetto *british style*.

Il Notting Hill Garden è la nuova area esterna di Qvinto, arricchita da postazioni comode ed eleganti, incorniciate da incredibili decorazioni floreali e ricche di dettagli che permetteranno ad ogni ospite di vivere un'esperienza culinaria unica e un vero e proprio viaggio che li trasporterà direttamente nella fantastica e suggestiva atmosfera del colorato quartiere londinese.

La nuova location è aperta tutti i giorni, dalle 09:00 alle 23:00, e sarà possibile gustare a pieno e in totale sicurezza, tutta la ricca proposta culinaria di Qvinto, a partire dalle colazioni, sia tradizionali che internazionali, per arrivare fino a cena.

L'offerta di Qvinto, disponibile nella nuova location, comprende una vasta offerta di antipasti e piatti della gastronomia, i primi e i piatti della tradizione romana, una ricca selezione di carni alla brace, le pizze realizzate secondo la tradizione partenopea, così come i dolci capolavori realizzati dai Maître Pâtissier di Qvinto. Non mancherà una gustosa offerta di aperitivi e i drink originali firmati dai bartender del ristorante.

Assolutamente da non perdere, tra i piatti di Qvinto, i nuovissimi appetizer in stile tex-mex, antipasti speciali come i gustosi Spring Roll e un particolare Uovo Croccante ma



anche una pregiata degustazione del migliore caviale nazionale ed internazionale – i “tesori del mare” di Qvinto Restaurant – che comprendono anche piatti come il Salmone rosso selvatico, la degustazione di Ostriche Fine de Claire David Hervè e le Alici del Cantabrico Nardin accompagnate da pane caldo e burro francese.

L’offerta sarà arricchita anche da nuovi “primi speciali” come il riso al salto e gli spaghetti al farro con pesto di basilico e stracciata di bufala oltre che dai nuovi tagliolini, rigorosamente home-made, con fiori di zucca e crudo di gamberi rosa, mentre tra i nuovi “secondi” di Qvinto, si potrà scegliere una eccezionale Cotoletta di tonno in crosta di cereali, con misticanza e maionese alla ‘nduja.

È possibile prenotare a partire della cena di venerdì 21 anche direttamente online, utilizzando l’apposito form presente sul sito www.qvintoroma.it o telefonicamente allo 06.3332961.

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 09:00 alle 24:00), 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.

500 i coperti, 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.

Contatti media: press@qvintoroma.it