Ami Pokè, il primo Hawaiian Bar d’Italia, apre anche a Ponte Milvio

home-poke-173b8efe

A fine marzo a Ponte Milvio, in via Flaminia Vecchia 473, arriva il nuovo locale di **Ami Pokè**, il primo Hawaiian Bar d’Italia e il primo Pokè Bar a Roma, che ha conquistato in meno di un anno lo street food romano con i suoi piatti innovativi, su tutti l’ormai celebre **pokè**. Il secondo store del format, healthy, fast e gourmet, pensato per un casual fine dining ideale, sarà ospitato in una splendida location nel cuore di Ponte Milvio, che ospita ormai le migliori tendenze food di Roma e d’Italia.

Ami Pokè è un bar dedicato al Pokè Hawaiiano, la **bowl di riso, pesce crudo marinato, verdure e frutta tropicale** nato dalle coste delle Hawaii e premiato food trend del 2018 e 2019 che ha ormai conquistato un posto privilegiato nel cuore degli italiani. Il Pokè si è fatto conoscere al grande pubblico da circa un anno, sostituendo il vecchio sushi grazie alle preparazioni più dinamiche e divertenti. E’ un piatto tutto da scoprire, un’evoluzione del sushi che diventa destrutturato, marinato nel lime e nella soia, gustosissimo, completo nei sapori ed eccezionale nelle qualità nutrizionali.



Nella preparazione di questo piatto la fantasia gioca un ruolo importantissimo: sono tantissime infatti le varianti e gli ingredienti da abbinare e da gustare. Ami Pokè

lo presenta sia nella versione “**Build Your Own Bowl**” attraverso la quale si può scegliere come comporre la propria “bowl” seguendo semplici passaggi, sia nella versione “**Home**” dove saranno presenti gli abbinamenti più famosi e selezionati con cura dagli chef di Ami Pokè.

Nella versione “Build Your Own Bowl” si potrà decidere tra **due grandezze** (dai 10€ per la regular e 13€ per l’opzione large) e tra diverse scelte la base, la proteina, la frutta, la verdura, il topping e la salsa da inserire nella propria bowl. Solo 6 passaggi per un risultato gustosissimo e personalizzato.

Ma Ami Pokè offre anche molto altro ancora: questo differenzia Ami Pokè dagli altri Pokè Bar. **Il menù sarà infatti composto anche da altre specialità** tra le quali non potranno mancare gli Appetizer, le Tartare, i Wrap, i Tacos e i Dolci (come la Cheesecake al Passion Fruit, un must di Ami Pokè), oltre al The Ami Pokè Special, disponibile solo nello store di Ponte Milvio, per proporre l’intera esperienza hawaiiana e conquistare anche la clientela più esigente.

In vista della nuova apertura il menù è stato interamente rivisitato per proporre una **cucina hawaiian fusion ancora più gustosa, salutare e del tutto innovativa**. L’offerta è stata inoltre perfezionata con moltissimi piatti gluten free e vegetariani. Tutti i prodotti, freschissimi e bio, saranno accompagnati da centrifughe e frullati di frutta stagionale, mentre il packaging sarà ecosostenibile e riciclabile.

Ami Pokè effettuerà anche **consegne a domicilio**, tra i partner di Food Delivery più rappresentativi ci sono Glovo, UberEats, Deliveroo, Just Eat e Moovenda.

Il secondo locale Ami Pokè, ideato da **Alessandro De Crescenzo, Riccardo Bellini e Carola Dell'Anno**, tutti ragazzi under 30, ospiterà circa 15 posti a sedere. Gli chef **Camilla Comis e Andrea Onofri** saranno accompagnati in cucina da **Fulco Martinelli**. Il locale, dinamico e divertente, che richiama con i suoi colori il paradiso delle Hawaii, è stato progettato dall’architetta **Elena Gualandi**. Il locale vuole essere un angolo tropicale dei surfisti e dei pokè-lover.

Le tavole da surf esposte nel nuovo punto vendita, i menù e gli sgabelli sono stati inoltre realizzati da **Riccardo Orrù**, giovane “artigiano del mare” che ha già realizzato gli accessori del locale di Rione Monti.

Lo spazio romano sarà solamente il secondo di una lunga serie. Sono state annunciate infatti nuove aperture di Ami Pokè a **Roma Eur**, a **Milano** e a **Torino**.