Wagamama: nuova apertura a Roma Termini

20230717150920wagamama-romatermini1-2637aa69

wagamama ha inaugurato il suo primo ristorante della capitale alla stazione **Roma Termini**, all’interno degli spazi dell’Ala Mazzoniana, sul lato di Via Giolitti.

Salgono dunque a 10 i ristoranti wagamama aperti in Italia con l’obiettivo di ampliare la presenza in nuove regioni, come il Lazio, dove questa è la seconda apertura dopo Valmontone (RM).

L'offerta, anche a Roma, si compone di diverse proposte, ma tutte ispirate a sapori **giapponesi, thailandesi e coreani**, usati per creare piatti nutrienti e bilanciati, preparati con ingredienti freschi e di qualità. Icona del brand è, per esempio, **il curry, usato nel pollo katsu curry.** Ma anche i **ramen,** il **donburi** (riso cotto al vapore e saltato in padella con pollo, manzo o gamberetti e verdure miste) e il **teppanyaki** (noodles saltati alla piastra con carne, pesce o verdure). Non mancano in menù **piatti vegetariani e vegani**, e una proposta ideata per un target bambino, **menù kid**.

Dal punto di vista della location, il ristorante si compone di 92 coperti, tra ampie tavolate e luoghi più intimi. Il richiamo principale è all'atmosfera orientale, evocata da **elementi naturali** tra i quali il più evidente è un **ciliegio a centro sala**, simbolo dell'hanami, la tradizionale usanza giapponese che accoglie la primavera a partire dalla fioritura dei sakura (fiori di ciliegio). Come in ogni wagamama, poi, **la cucina è a vista.**

Il nuovo locale è accessibile, oltre che dall’esterno, anche dall’interno della Stazione, entrando a lato del binario 24, salendo poi una scala dal piano terra; e **dal portale della Terrazza Termini** al primo piano.

Aperto con orario continuato dalle 11:00 alle 21:30, wagamama prevede anche servizio take away oltre a consegne dirette con Deliveroo e Glovo, in packaging ecosostenibili. E per chi vuole gustare le proposte wagamama ma non ha molto tempo a disposizione, l’App dedicata garantisce prenotazione tavolo e menù.