

Roma, Via Veneto diventa una street food d'autore

Via Veneto, la celebre strada di Roma che ha fatto da cornice e da palcoscenico alla Dolce Vita, si riaccende di nuove iniziative golose grazie alla creatività dei locali che vi si affacciano. **Come il [Piero's Bistrot](#) del Grand Hotel Palace di Roma - il celebre albergo proprio di fronte all'Ambasciata Americana - che ha deciso di accogliere i foodies del pomeriggio con un nuovo menu di ispirazione “street food”** firmato dallo chef Riccardo Zanni. Si tratta di una selezione di snack e piatti creativi e veloci, pronti da gustare dalle 15 alle 19 sotto un profumato pergolato di gelsomini. Insalate, club sandwich, hamburger ma anche proposte vegane e gluten free e un classico “fritto vegetale” con carciofi e broccoli romani: idee semplici ma rivisitate in chiave gourmet con ingredienti freschi e grazie all'estro dell'esuberante chef capitolino. E al Piero's Bistrot sarà sempre possibile gustare con più calma un pranzo elegante o una cena a cinque stelle. “Con questo nuovo menu vogliamo dimostrare che la cucina d'autore non ha schemi e nemmeno orari, anche quando è di lusso” commenta Andrea Fiorentini, GM del Grand Hotel Palace. “Il Piero's Bistrot è un posto magico e desidero che il pubblico lo possa scoprire anche di pomeriggio, per uno snack più informale o una pausa pranzo fuori orario.”