

## **Aeroporti di Roma, al Leonardo da Vinci le eccellenze della tradizione gastronomica italiana**

*Aeroporti di Roma, guidata da [Fabrizio Palenzona](#), offre ai propri passeggeri le eccellenze gastronomiche italiane, dalla colazione al light lunch, dall'aperitivo allo snack in tarda serata*

Coccolati dalla partenza all'arrivo, immersi in un **palcoscenico ideale della gastronomia** italiana, il **Leonardo da Vinci** trascina i suoi passeggeri in un mix di gusto, sapore e tradizione del "made in Italy" e non solo, dalla colazione al light lunch, dall'aperitivo allo snack in tarda serata.

Gli amanti della tradizione campana potranno gustare da "**Obikà al Terminal 3**", nell'area imbarchi D, le migliori mozzarelle di bufala provenienti principalmente dalla Campania o dall'Agro Pontino. Novità assoluta tra i format di Autogrill, caratterizzato da un'atmosfera tipicamente informale e da una raffinata semplicità, Obikà è fondato sull'eccellenza delle ricette tradizionali e sull'utilizzo esclusivo di prodotti italiani freschi e artigianali, rigorosamente di alta qualità.

Per chi desidera assaporare la magia e il piacere del buon cibo e del vino italiani, le prelibatezze dell' "**Antica Focacceria San Francesco**" sono disponibili nel chiosco di street food siciliano. Venti metri quadrati di "isola" dedicata ai passeggeri, con i sapori e i profumi del famoso cibo di strada palermitano. "Antica Focacceria San Francesco" si trova nell'area di imbarco D, al Terminal 3. Sono due le tipologie di servizio offerte, al banco e take away. L'offerta spazia dalla classica rosticceria siciliana (arancine!), alle focacce ripiene, agli sformatini di pasta fresca, ai carpacci di pesce e carne e per i più golosi, ovviamente, la pasticceria con le cassatine, i cannoli freschi riempiti al momento, la mousse di pistacchi, le granite e tanto altro, servite nelle diverse forme da passeggio: coni, bicchierini e brioches.

Per gli amanti del vino e per tutti i passeggeri esigenti e sofisticati, sempre alla ricerca di soluzioni commerciali in grado di soddisfare e superare le loro aspettative, la soluzione è il "**Wine bar Frescobaldi**", situato alle partenze nazionali del Terminal A.

Offre una ricca varietà di scelte gastronomiche "Lunch & Dinner", oltre ad uno spazio di cultura, godimento e svago, nel quale il vino, abbinato ad ottime pietanze, diventa l'attore principale. Le proposte gastronomiche del Wine bar si basano su stuzzichini di specialità gastronomiche regionali, ampiamente scelti, principalmente a base di salumi e formaggi selezionati.

Cosa rappresenta meglio la tradizione italiana se non l'aroma del caffè? "**Vacanze romane**", bar restaurant del T3, offre il caffè con il particolare cornetto al pistacchio, prodotto direttamente nel punto vendita, dove è disponibile anche un corner dedicato a mozzarelle e gastronomia.

E per dessert, cosa c'è di meglio di un gelato artigianale per rinfrescarsi nel caldo estivo e iniziare la vacanza con dolcezza? La "**Gelateria San Crispino**" al Terminal 1 dell'aeroporto [Leonardo da Vinci](#), propone ingredienti eccellenti, utilizzati per i gusti tradizionali e per le nuove sperimentazioni che nascono dalla rivisitazione di ricette

antiche, come la crema al miele, gusto da non perdere... La gelateria San Crispino offre un prodotto decisamente superiore alla media ed è proprio grazie alla raffinatezza dei gusti proposti e alla qualità degli ingredienti scelti che ha conquistato i suoi utenti.



FONTE: [Sala stampa Aeroporti di Roma](#)