

A Pomezia nasce Elemento, il primo restaurant contemporaneo che cambia menu a seconda delle stagioni



Il nome di Elemento richiama i quattro elementi fondamentali Acqua, Terra, Aria e fuoco e il quinto Elemento per l'appunto viene racchiuso dal ristorante stesso.

Scusate il gioco di parole ma solo così potevamo definire quello che nella zona dell'hinterland romano e non solo sta diventando un locale di tendenza per palati raffinati o che ricercano qualcosa di particolare.

E sentiamo dalla viva voce di Alessio quello che ha da dirci sulla sua creatura food e chiediamo lui in cosa si differenzia Elemento;” E’ la mia creatura , perché Elemento è il coronamento di un sogno che cresceva fin da bambino, cioè quella di avere un’attività propria”, Abbiamo aperto il 31 Luglio 2020, in Via Roma a Pomezia. La proposta è quello di offrire alla clientela una cucina contemporanea sia di carne che di pesce. E’ un ristorante che segue le stagionalità del menu, che cambia ogni quattro mesi che cambia seguendo le stagioni. Con materie prime e di qualità quello è il nostro punto di partenza “. Elemento si differenzia sotto molti punti di vista a partire dal servizio, la coccola che si da al cliente ma al tempo stesso non è un ambiente formale ma fatto di sorrisi e cortesia, il che non guasta.

Quindi senza dire altro... vi aspettiamo in Via Roma,91 a Pomezia, per poter saggiare le prelibatezze che offre Elemento.

Ma per non farsi mancare nulla, Alessio, decide di perorare la sua causa nel campo del food e fa nascere un connubio con il ristorante Punto e Vongola, Tiber Club, assieme all'amico storico Daniel Mongale (anch'egli 27enne) in quel di Torvajonica per proporre una cucina piu' tradizionale ma che punta al successo del piatto! Il giovane imprenditore “tiene sempre alta l’asticella”, come lui stesso dichiara e vorrebbe aprire altri locali o comunque espandersi anche in Capitale.

[Read More](#)