

FUSTOCK Parco Romano. Eccellenze del cibo al Castello Romano

Fustock Parco Romano situato nel cuore del Parco dei Castelli Romani è un angolo di paradiso e un punto di riferimento per la cultura del bere di qualità e del cibo di filiera corta e di eccellenza, nell'incantevole area a sud di Roma, ad Ariccia (piazza dei Daini, 1) – nello stesso luogo in cui si svolge uno dei più importanti mercati contadini della città metropolitana romana.

In questa oasi di tranquillità, tra querce secolari, Fustock ha aperto nell'autunno scorso il nuovo apprezzatissimo ristorante in cui i prodotti di fattoria e dei piccoli artigiani del cibo si incontrano con le migliori proposte dei circuiti alternativi a quelli dell'agroindustria.

Un locale unico ed originale, dalle tante anime in cui oltre ad una straordinaria selezione di birre artigianali alla spina (12 le spine dell'impianto), con produzioni anche dell'annesso birrificio, è possibile incontrare le proposte di una mixology botanica ed agricola che nell'universo della miscelazione vuole lasciare un segno di innovazione e di nomologazione.

Un'esperienza unica dove ogni boccone è un viaggio tra sapori autentici e tradizioni locali, in cui il gusto di fermentati e distillati si combina con un menù food unico nel suo genere, con proposte costruite su materie prime locali, grazie alla collaborazione con le fattorie del mercato contadino. Un luogo dove gli amici si incontrano e le storie si intrecciano, in un'atmosfera accogliente e rilassante. E allora le pizze con farine macinate a pietra, gli hamburger di chianina allevata al pascolo ed i fritti non sono gli stessi di una semplice pizzeria, hamburgeria o friggitoria, ma qualcosa di unico legato anche all'unicità di un locale originale ed esclusivo in cui il progetto architettonico è parte del progetto gastronomico.

Ampia scelta anche di piatti vegani e vegetariani, ma non solo, nel rispetto delle tante anime e personalità che caratterizzano quel "popolo di Fustock" che sceglie di immergersi e condividere la straordinaria bellezza di questo spazio, al chiuso ed all'aperto (dove sono disponibili quasi 10.000 metri quadrati con ampio parcheggio gratuito) gustando cibo e bevande d'eccellenza e scegliendo di stare, a seconda delle stagioni e del tempo, dentro l'ampio locale o all'esterno, il sapore della bellezza fra le querce secolari illuminate che evocano emozioni antiche.

Forse l'espressione 'brew restaurant' è quella che rispecchia meglio questa realtà perché sarebbe un peccato ridurre l'offerta gastronomica di qualità di FUSTOCK a quella di un semplice pub: in questo locale è presente il microbirrifico per poter produrre direttamente, quasi a vista, birre artigianali, fermentati e sidri da degustare nella sala Domus accanto all'impianto di spillatura.

A completamento dell'offerta di aperitivi, cene e dopocene, da sabato 15 marzo 2025, inaugurazione di FUSTOCK COFFEE BAR & BAKERY e poi tutti i giorni dalle 6:30 alle 16:00 per una colazione ideale per il tuo benessere. Non solo un coffee e bakery spot, ma un luogo dove l'organic way diventa uno stile di vita con caffè specialty e miscele biologiche, pane e dolci artigianali con gran antichi, opzioni vegane e senza glutine, ingredienti freschi di altissima qualità, di stagione e a km0. Il processo di lavorazione di questi caffè è fatto con maestria artigianale. Ciò che rende i caffè specialty così affascinanti è la loro capacità di offrire un'esperienza sensoriale ricca e sfaccettata. Con le 'premium rarities' si scopre l'incanto nascosto in un chicco di caffè, dove la natura e l'ingegno umano si incontrano in perfetta armonia.



E tanto altro ancora, perché Fustock non è solo un luogo dove fare colazione, ma un posto dove far partire al meglio la giornata per poi continuare a viverla, ogni giorno. Il nostro spazio è perfetto anche per pranzi veloci, incontri di lavoro, momenti di creatività e connessione. Un ambiente dinamico, fluido e stimolante per chi vuole lavorare, creare e connettersi.

Una colazione che ti racconta una storia, fatta di radici profonde, sogni che fioriscono ogni mattina, e una filosofia organic way che ti accompagna in ogni morso e sorso.

