



A Roma

Biff

Casa dell'hamburger e della carne italiana

Un locale innovativo, difficile da catalogare come modello: per la qualità e la scelta delle birre si potrebbe pensare ad un pub, ma non lo è, per l'eccellenza delle carni non sfugge il paragone con il ristorante, ma non è neppure questo, per l'ampia scelta dei panini il raffronto è con una paninoteca, ma anche qui non ci siamo, potrebbe essere un fast food, per carità, siamo lontani anni luce. Allora cos'è questo Biff, che ha inaugurato l'11 luglio in via Isacco Newton 68, zona Monteverde, a Roma? Semplice, è il Biff, non il beef inglese anche se la carne è la sua specialità, e lo illustra chiaramente il "sottotitolo" del nome **Casa dell'hamburger e della carne italiana**. Birre dicevamo, artigianali alla spina Fravort Freshbeer, e poi speciali in bottiglia, più di 25 referenze belghe d'abbazia e trappiste fornite da Doreca; carni, fresche di qualità, italiane, fra cui domina l'hamburger e l'esclusivo cheese steak, un mix di americano e italico, dove alla carne e al formaggio fuso vengono aggiunti contorni come melanzane al funghetto, funghi, peperoni in padella, radicchio, insalata, pomodoro, parmigiana di melanzane, friarelli, insomma, un po' di sana napoletanità. Al Biff la parola surgelato e congelato non esiste, tutto è fresco, anche il fritto, preparato al momento. Giovanni, Francesco e Giona, i tre soci, hanno scommesso sulla genuinità e sulla cultura del prodotto, a partire dalla birra. Hanno saputo creare un ambiente elegante ma senza "puzza al naso", moderno, raffinato ed accogliente, c'è design al Biff, a partire dalla struttura circolare a vetri. Articolato su due piani, con più di 100 posti anche all'aperto, è un locale per tutte le stagioni... ed anche per chi ama la musica, la taverna infatti ospiterà music live. In solo due mesi il Biff ha già conquistato i gusti dei romani, di tutte le età.

