



The first Italian

Fast Casual Restaurant

PER TUTTI COLORO CHE CON CURIOSITÀ APPREZZANO NUOVE PROPOSTE CULINARIE, CHE DECIDONO IL TEMPO DELLA LORO PAUSA, CHE CERCANO IL MANGIARE SANO SENZA RINUNCIARE AL GUSTO ED AL PIACERE DI UN AMBIENTE ACCOGLIENTE.



active

È uno stile di vita, un modo di fare e di essere, è l'idea di mangiare in modo consapevole. Active siamo noi di aT, perché vogliamo renderti protagonista delle tue scelte



natural

È cura nel dettaglio, è attenzione al prodotto che magi o bevi, è volersi bene. Natural siamo noi di aT perché vogliamo darti il meglio con i nostri prodotti sceltissimi e di prima qualità.



eating

È un ambiente stimolante, è una scelta di vita e di gusto, è design e cura del dettaglio. Eating siamo noi di aT, perché vogliamo offrirti un'esperienza indimenticabile.



aTAG

ENTRA, AMMIRA, SCEGLI, MANGIA E BEVI, RILASSATI. TANTE AZIONI IN UN UNICO CONCETTO, COMPOSTO
DA DUE SOLE LETTERE: aT

Benvenuto nel fast casual restaurant italiano. Le nostre radici sono italianissime, come la cultura del prodotto e il design dell'ambiente. Ma la nostra visione della vita è internazionale, in un melting pot che ci arricchisce.

Qui da aT proveremo a farti vivere una nuova food experience. L'alchimia quasi magica è composta dall'armonia di una calda e genuina atmosfera, dalla varietà della proposta culinaria e dall'altissima qualità delle nostre materie prime, tutte tracciate e da gustare.

A luglio 2013 abbiamo aperto il nostro primo flagship store nel cuore di Roma, a Piazza di Pietra 62. Davanti a noi c'è il Tempio di Adriano, poco più avanti il Pantheon e alle spalle via del Corso.

Il nostro fast casual restaurant è un laboratorio del buon cibo. Se ami mangiare e bere bene, se sei curioso di assaporare prelibatezze in un nuovo punto di ristoro, se sei pronto a comporre liberamente il tuo menù, se vuoi essere padrone interamente del tuo tempo ma essere al passo con i tempi, se sei tutto questo sei nel posto giusto. E il nostro aT è anche tuo.

Perché aT è per tutti coloro che amano mangiare bene e vivere una pausa rigenerante. Perché aT è smart food per smart people. Perché aT è come sei tu.



aTEAM

CORAGGIO, PASSIONE, SPIRITO DI INIZIATIVA, PROFESSIONALITÀ, AMORE PER L'ITALIANITÀ, PER LA BUONA TAVOLA E PER UN OTTIMO CALICE DI VINO

E poi quello sguardo internazionale che è stato fondamentale per metterci insieme in questa avventura.

Questo siamo noi e questo in fondo è il nostro aT. Il menù di ciò che siamo è anche in quello che ti proponiamo quotidianamente. Il nostro aT è composto da un team di professionisti e imprenditori con esperienze nei settori del Food and Beverage, Franchising, Retail, Finanza e Marketing.

Siamo un team affiatato, italiano e internazionale.

Se hai voglia continua a conoscerci meglio.





aTYOU

"SE TU HAI UNA MELA, E IO HO UNA MELA, E CE LA SCAMBIAMO, ALLORA TU ED IO ABBIAMO SEMPRE UNA MELA CIASCUNO. MA SE TU HAI UN'IDEA, ED IO HO UN'IDEA, E CE LA SCAMBIAMO, ALLORA ABBIAMO ENTRAMBI DUE IDEE"

Così affermava di frequente lo scrittore e drammaturgo irlandese George Bernard Shaw.

Noi crediamo fermamente nella forza delle idee, e siamo altrettanto convinti che l'unione possa fare la rete. Ecco allora che ti invitiamo a visitarci in rete o dal vivo e poi a darci un parere sulla qualità del cibo, sulla piacevolezza del nostro fast casual restaurant, sulla cortesia e la professionalità di una squadra al tuo servizio.

Aiutaci a migliorare e dacci stimoli per nuovi prodotti e servizi. Diventerai così a tutti gli effetti un Ater, un "tester" del nostro flagship di p.zza di Pietra 62 e ti coinvolgeremo in tutti i lanci dei nuovi prodotti e servizi, offrendoti le nostre più golose novità.

Smoothies

- datteri, mandorle
- frutto della passione, mela, menta
- goraba, pera, mela
- acai, fragola, banana, mela
- cocco verde, papaya, mela
- acerola, ananas, arancia
- papaya, mango, mela
- graviola, banana, mela
- frutti di bosco, mela, arancia
- lamponi, fragola, mela

Centrifughe

- ananas, arancia, carota, zenzero
- pera, mela, cannella
- pompelmo, arancia, limone
- mela, carote, finocchio, sedano
- spinaci, cetriolo, citronella, limone, mela
- cetriolo, sedano, finocchio, mela

Milkshake

- goioba, ananas
- avocado, cocco, cardamomo
- fragola e banana
- graviola, banana, cannella
- cocco, vaniglia

Frutta e Yogurt

- Macedonia tropicale
- Macedonia italiana
- Ananas e cocco in pezzi
- Bacche di Goji
- Fragole e melograno
- Spremuta di melograno e pesche
- Mango candito
- Muslie
- Yogurt con miele
- Yogurt con frutta

Bibite e caffetteria

- Acqua di cocco
- Aloe
- Aloe Melograno
- Aloe Multifrutta
- Go Fun
- Kiwi Bio Drink
- Latte di Soia
- Mangajo Acai
- Succo di Lamponi
- Succo di Mirtillo

Il dolce

- Apple crumble
- Barretta senza glutine
- Biscotti sesamo e uvetta
- Bocca di dama
- Brezel
- Brownie
- Cornetto cioccolato
- Cornetto crema
- Crostata al limone
- Crostata ciliegia

Zuppe e insalate

- Insalata Avola
- Insalata Barrea
- Carpaccio di bresaola
- Insalata di riso
- Mini pinzimonio
- Crema broccoli e zibibbo
- Crema carote
- Crema funghi
- Crema lenticchie e carote
- Gazpacho

Il salato

- Albinea
- Bassiano
- Capri
- Chicco salmone
- Cornetto salato
- Quiche lorraine
- Quiche formaggi
- Tiella alici
- Tiella polpi
- Treccia radicchio



Fides Srl

Largo Spadoni - Rieti, 02100

Tel. 0746 218517 – Fax 0746 295872

info@brdconsulting.it

www.brdconsulting.it

