


A Napoli Il 24 novembre apre “Giri di Pasta”, un take away per sole frittatine di pasta

Taglio del nastro a Napoli il 24 novembre per un nuovo progetto griffato “Giri di Pasta”: un format innovativo, creato nel cuore del centro storico, a San Gregorio Armeno (in via dei Tribunali, 73), da giovani e golosi imprenditori.

Un locale piccolo, ma dallo stile architettonico accattivante e con un’offerta enogastronomica esclusiva. Una vera e propria boutique delle frittatine di pasta, che saranno servite “in tutte le salse”, fatte utilizzando esclusivamente prodotti di qualità e a Km 0 (come la pasta di Gragnano, le uova biologiche, il Parmigiano Reggiano e il Pecorino Romano DOP).

Questo take away “napulegno” entrerà a regime sin da subito: tutti i “Giri di Pasta” elencati nei menù saranno infatti degustabili già dal primo giorno, dalle ore 12 alle ore 24.

Le frittatine che saranno servite rispecchiano tutte la  sapienza napoletana, abbinando tradizione e ricerca, per conquistare i palati dei propri consumatori con antichi sapori accompagnati dall’innovazione e soddisfare ogni esigenza. E’ per questo che sono state studiate, con l’ausilio di chef professionisti, 4 tipologie di menù (per un totale di 13 diverse frittatine) in grado di accontentare anche il più pignolo dei palati:

- Classico (comprendente 4 frittatine: “Originale”, “Genuina”, “Saporita” e “Partenopea”)

Nato per esaltare al meglio la tradizione partenopea attraverso l’uso d’ingredienti tipici, come la provola affumicata di Agerola e i pomodorini del Piennolo... non farà rimpiangere la frittata di pasta della nonna!

- Gourmet (comprendente 4 frittatine: “Briosa”, “Aromatica”, “Delicata”, “Sfiziosa”)

Rivolto a chi non si accontenta dei soliti accostamenti

culinari. "Giri di pasta" realizzati attraverso combinazioni originali di ingredienti capaci di regalare un'esperienza culinaria unica.

- Special (comprendente 4 frittatine: "Gustosa", "Ortolana", "Scostumata", "Libera")

Dedicato a chi predilige un gusto più leggero e delicato, senza rinunciare a tutta la bontà della tipica frittata napoletana.

- Dessert (il "CioccoGiro")

Conclusione del pasto o semplice spuntino, i "Giri di Pasta" dolci rappresentano un momento irrinunciabile di vero godimento.

Ad arricchire l'offerta gastronomica, una vasta selezione di birre artigianali e vini.

Giri di Pasta è un luogo di sosta per mangiare ed assaggiare, dolce e salato, vegetariano e vegano, gluten free, classico e gourmet. Un concept gastronomico, dunque, unico ed esclusivo, che sbarcherà presto anche in altre importanti città italiane.