Tapas bar, un format vincente. Il Post - Aperitif Club di Napoli. FOTO

tapas-parmigiana-f0e7ebfe

Spunti da prendere al volo: il **tapas cocktail bar** è un format ancora poco diffuso nonostante rappresenti una buona opportunità di business. La cucina italiana ben si presta infatti a essere proposta in **piccole porzioni monodose a basso costo**, accompagnate da calici di vino e boccali di birra, ma anche (e questa è la nuova frontiera da esplorare) da cocktail, magari nel segno della tradizione locale.

Un esempio virtuoso di tapas cocktail bar è il **Post – Aperitif Club** di Napoli, che punta su un mix di proposte food di alta qualità (a cura dello chef **Marco Iavazzo**), che rivisitano la cucina napoletana ma non solo, variegati cocktail d'autore (studiati dagli esperti del bar catering “40 volumi” **Carmine Nasti e Viviana Garofalo**) e un’offerta di intrattenimento.

[ngg_images source="galleries" container_ids="268" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Il nostro consiglio? **Contenere le porzioni delle tapas ma anche lo scontrino**, sull'esempio della formula spagnola. Tra i piatti forti del Post, alcuni sono legati alla tradizione gastronomica partenopea come la “Parmigiana”, altri “american style” come il “Bun con Pulled Pork”, altri ancora propongono simpatiche rivisitazioni come la “Seppia alla puttanesca”. Ampio spazio nel menù anche per la cucina vegetariana e vegana.

Volete saperne di più? Guardate la gallery.