Obicà presenta il nuovo menù invernale

obica-mozzarella-bar-d7888ff8

Obicà, il primo Mozzarella Bar al mondo, dal 10 ottobre lancia il nuovo menù invernale, con interessanti abbinamenti e nuove proposte creative da poter assaporare in uno dei 10 ristoranti italiani. Tra le novità in menù ci sono i piattini food to share, perfetti per gli amanti dell'aperitivo e per chi vuole trascorrere momenti conviviali con gli amici e la famiglia. Tra i must: la Caprese Invernale, con Mozzarella di Bufala Campana DOP, Zucca al Forno, Barbabietola e Semi di Zucca, gli Arancini di Obicà, con Ragù di Manzo di Razza Piemontese, la Focaccia Datterini con Pomodori Datterini Confit e Basilico Fresco (disponibile anche con Farina Integrale 100%).

Il menù invernale, che tiene conto della stagionalità delle materie prime, vede l'ingresso di un nuovo Presidio Slow Food con la Papaccella Napoletana, oltre all'arrivo di nuovi prodotti di qualità come la Burrata Pugliese Affumicata e il Salame di Cinghiale.
Si rinnova anche la carta delle pizze con la PizzaSalsiccia e Cime di Rapa, con Blu di Bufala e Mozzarella di Bufala Campana DOP, e la PizzaPapaccella e Tonno, con Papaccelle Napoletane in Aceto di Vino, Filetti di Tonno Sott'Olio, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico, Filetti di Acciuga Sott'olio e Capperi.

Da accompagnare con un buon vino rosso sono invece le Pappardelle al Ragù di Salsiccia, con Pecorino Romano, oppure le Zuppe come la Crema di Zucca, con Amaretti e Pecorino Romano, o ancora la Crema Pepata di Zucchine, con Pepe, Stracciatella Pugliese, Farro e Crostini.

Anche le Polpette fanno il cambio di stagione, nascono così le Polpette con Fonduta, dovela pregiata Carne di Razza Piemontese viene proposta in una versione adatta alle temperature invernali, con la Fonduta di Casatica di Bufala e Funghi Porcini Sott'Olio. Per un'ultima dolce coccola c'è la Crema con Pistacchi Siciliani, mentre i più attenti alla linea potranno concedersi l'Ananas, servito con il Melograno.