Obicà presenta il Menù Estivo

obica-summer-menu-01-077acdf1

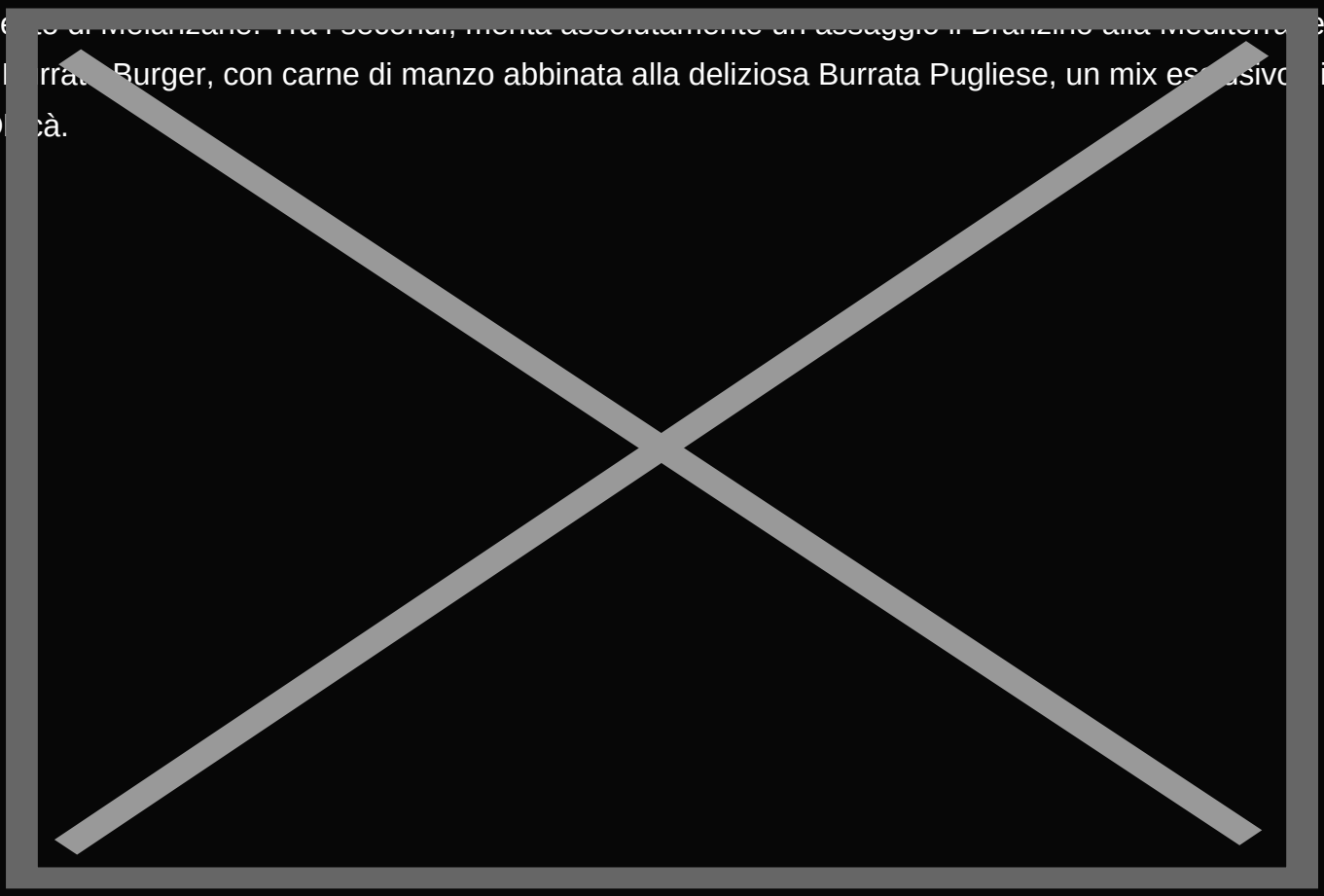
Obicà, il primo Mozzarella Bar al mondo, presente con 24 ristoranti in Italia, UK, USA e Giappone, rinnova il menù e omaggia l'estate con nuove proposte fresche, coloratissime e buone da gustare. La filosofia che caratterizza l'offerta Obicà vede, come sempre, protagonista la Mozzarella di Bufala Campana DOP. A questo prezioso ingrediente anche per l'estate sono abbinate tante eccellenze del territorio italiano che danno voce così, nel mondo, alla cultura gastronomica del Bel Paese. I nuovi piatti, attentamente studiati e ideati nel rispetto della stagionalità per valorizzare accostamenti e materie prime, sono disponibili in tutti i ristoranti Obicà in Italia e UK a partire da ieri 15 maggio.

Ventricina del Vastese, Bresaola di Tonno e Roastbeef di Bufala sono le guest star dell'estate 2019. A questi prodotti tutti italiani si affianca anche un tocco di prelibatezza dalla Scozia con il Salmone Affumicato delle Isole Orcadi. Piattini to Share, Pizze, Insalate, Primi e Secondi si rinnovano e accanto alle proposte classiche arrivano nuovi piatti freschi, leggeri e colorati che fanno già pensare alle vacanze estive.

Per condividere e scoprire tutte le nuove proposte, per un pasto leggero senza rinunciare al gusto o per un veloce break, i Piattini Food to Share colorano la tavola e gratificano il palato con un'esplosione di sapore. In particolare, sono imperdibili alcune novità: il Perino Ripieno con Legumi e Tonno, la Millefoglie di Verdure con Casatica di Bufala, la Tagliata Estiva con Roastbeef di Bufala e la sorprendente Millefoglie di Bresaola di Tonno, per i Caldi invece spiccano le Mozzarelle in Panatura di Couscous e le Crocchette di Tonno e Ricotta.

Immancabili anche le nuove Insalate, tra i piatti più richiesti in vista della prova costume. Le proposte estive strizzano l'occhio alla moda dei Pokè, ma in stile Obicà con l'Insalata con Bresaola di Tonno. Per gli amanti della carne c'è invece l'Insalata con Roastbeef di Bufala mentre i vegetariani possono ordinare la deliziosa Riso Nero Artemide con Cereali e Salsa allo Yogurt di Bufala. Anche le Pizze guardano alla bella stagione con la Pesto e Stracciatella che torna a grande richiesta e la Salmone Affumicato con Limone e Finocchietto, grande novità dell'estate 2019. Non mancano aggiornamenti per i primi dove protagonista è il pesto con portate come la Lasagnetta al Pesto e le Casarecce al

Pe[illegible] di Melanzane. Tra i secondi, merita assolutamente un assaggio il Branzino alla Mediterr[illegible]ea e il [illegible]rrata Burger, con carne di manzo abbinata alla deliziosa Burrata Pugliese, un mix es[illegible]clusivo [illegible]i O[illegible]cà.



Le nuove proposte portano quindi un tocco di estate negli ambienti contemporanei e accoglienti di tutti i ristoranti del gruppo. Obicà regala in tutto il mondo delle esperienze conviviali che vanno oltre la semplice degustazione: nel menù convivono infatti attenzione alla materia prima e creatività nell'accostamento di ingredienti di prima qualità, da gustare all'interno di location caratterizzate da un design che salvaguarda gli aspetti architettonici locali con un tocco moderno. Grazie al sapiente equilibrio tra locale e globale, tra tradizione e innovazione, ogni ristorante diventa il posto perfetto per un viaggio contemporaneo in cui lasciarsi coccolare dai sapori dell'estate.

Da Obicà Firenze in Via de' Tornabuoni con il suo chiostro quattrocentesco alle location nel centro della movida come Obicà Campo dei Fiori a Roma o Obicà Brera a Milano, passando per le suggestive terrazze di Obicà Palermo e di Obicà Duomo a Milano, ogni momento è ideale per farsi tentare da un gusto sano e ricercato da condividere con colleghi, amici, parenti o con la dolce metà.