Legrani: panificio, cucina, bistrot. Nuovo format a Napoli

legrani-509c10e4

Legrani non ha ancora un anno di vita, ma i titolari stanno già pensando di replicare il format altrove. E non stupisce: il concept, in effetti, è originale e molto accattivante. E decisamente nel segno del Made in Italy. Quindi, esportabile.

LEGRANIPanificio, cucina, bistrot: Legrani nasce da una collaborazione tra Panificio Malafronte e Pastificio Carmiano (clicca) due realtà storiche di Gragnano. Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 20, il locale è camaleontico e si trasforma con il passare del tempo.

LEGRANIAl mattino da Legrani si trovano le torte, i biscotti e il plumcake artigianali, oltre ovviamente al pane fresco; dalle 11 il bancone del pane si colora di focacce, pizze in teglia e torte salate. Dalle 12

scatta l'offerta pranzo con primi e piatti unici e dalle 18 è tempo di aperitivo, con un calice di vino e le tapas dello chef.

Non solo: il locale ospita corsi di cucina per imparare a fare pasta e pane.

GUARDA IL VIDEO, CLICCA