Sapori e colori hawaiani a Milano, apre un nuovo Pacific Pokè

hawaiian-poke-huli-vegan-poke-planted-90a1af4f

Materie prime di alta qualità, una cucina che lascia spazio ai sapori delle Hawaii (e non solo), scelte green e un’offerta secondo la formula restaurant.

Il Gruppo **Pacific Pokè** continua la sua espansione a Milano edopo il primo punto vendita in Corso di Porta Vittoria 42, inaugura un altro locale in via Losanna 36. Il nuovo Pacific Pokè è sviluppato secondo la formula Restaurant e prevede, oltre alla consueta possibilità di acquistare i prodotti con la formula Express, anche un servizio in sala e un’offerta più ampia e improntata al fine dining.

Ricco il menù che, a partire dalla classica pokè hawaiana con la possibilità di personalizzarla a piacimento, anche in versione vegana e gluten free, propone piatti meno noti come le **tapas hawaiiane**, le ceviche tipicamente peruviana; gli hawaiian roll; diverse pure le tipologie di tartare e di dolci del Pacifico, come i mochi gelato, tipici del Giappone. Inoltre, a partire da fine ottobre il menù si amplierà con tanti nuovi prodotti, tra cui piatti caldi adatti alla stagione invernale per non rinunciare ai sapidi sapori hawaiiani neanche con il freddo.

Il brand, inoltre, si caratterizza per diverse **scelte ecosostenibili**, come l’utilizzo di prodotti biodegradabili e compostabili, così come per l’attenzione verso la ricerca e l’aggiornamento, in modo da arricchire l’offerta con variegate specialità tipiche del Pacifico. Un format che piace, presente in maniera consistente a Torino e volto ad ampliarsi pure in altre città. La Poke Srl è stata tra i primi a portare in Italia il concetto di pokè nel 2018, forte dell’esperienza del CEO Stefano Zenga. Pacifik Poke ha l’obiettivo di continuare a espandersi fino ad arrivare a 30 punti vendita, incentrati su locali Restaurant con un servizio di sala e un’offerta più improntata al fine dining.