Napule è diventa Fratelli Coppola: rebranding per la trattoria napoletana radicata in Lombardia

20231108105653lagodicomo-5d1f13cb

Dietro Fratelli Coppola ci sono Katia, Ciro e Antonio, che hanno ereditato il progetto intrapreso dal padre nel 2004. **Partendo da una sala da pranzo con appena 20 coperti** a Como città, sono riusciti ad **espandere il ristorante su tre piani con una crescita costante della clientela.** L'espansione ha poi portato l'**apertura di nuovi locali**, sul lago di Como, a Milano nei pressi di Centrale, e il loro primo ristorante con il nome Fratelli Coppola a Bergamo nel 2022.

Il **cuore del rebranding** del marchio Napule è, ora diventato Fratelli Coppola, è rappresentato dal **nuovo logo**, in cui un moderno carattere tondeggiante color azzurro è affiancato da una piccola sagoma di Pulcinella, evocando le **radici partenopee della famiglia Coppola** e della loro cucina.

Fratelli Coppola è una vera e propria **trattoria napoletana**. Il menu abbraccia la ricchezza della cucina partenopea, offrendo una varietà di pizze, primi e secondi piatti, antipasti, contorni e dolci. La pizza che propongono, nota a Napoli come **"rota 'e carretta"** o "ruota di carro," si distingue per il suo **diametro insolitamente ampio di circa 35-36 centimetri**, sfidando i canonici 25-30 centimetri, un'autentica rappresentazione della pizza napoletana, nata dalla fame e dalla necessità.

Il ristorante conferisce nuovo significato alla semplicità: **piatti classici ma preparati con maestria**. Le ricette, radicate e tramandate nella tradizione familiare, occasionalmente si arricchiscono di **innovative combinazioni**, bilanciando il passato con il presente, come la tartare di gambero nella pasta e patate o il tarallo sbriciolato sugli spaghetti con le vongole.