Ca’Pelletti, tutte le novità del menu invernale

20241121162800capelletti-nuovomenu-3c7c36dc

Nuovo menu per **Ca’Pelletti – Cucina sempre aperta**, che quest’anno compie dieci anni. All'insegna dei nuovi trend di consumo ma senza rinnegare la tradizione, i locali di Bologna, Padova, Firenze, Bergamo Oriocenter e Milano inaugurano una nuova proposta gastronomica **all'insegna della cucina italiana, con piatti romagnoli in un ambiente accogliente e inclusivo.**

Sono **quattro le novità** per la sezione dei **PRIMI PIATTI,** tra cui una a base di Cappelletti serviti con un nuovo condimento. Anche la sezione **PIADINE** inserisce due nuove proposte di **“piadina ricca”**, per creare un piatto veloce e completo pensato per la clientela business alla ricerca di un pasto informale.

Ma la novità assoluta è la nuova sezione dei **PIADA-BURGER,** un innovativo modo di concepire l'hamburger e la piadina, ispirato alle tendenze emerse dalla **Gen Z e dai Millennial.**

Non mancano piatti più salutari, come quelli **PROTEICI,** e l’attenzione verso le esigenze dei clienti più 'local', con **un'offerta speciale di carne esclusiva per la locanda di Firenze**.

Infine, dal 28 novembre continua la serie dei **FUORI PROGRAMMA**, che prevede l’introduzione bimestrale di **2 piatti in edizione limitata che pongono particolare attenzione alla stagionalità**.

Pasta, piadine, i nuovi "piada-burger", carne, insalatone e le specialità del format, sono pensati per soddisfare i gusti di una clientela trasversale composta da **famiglie, clienti business e turisti** riservando loro i sapori e l’accoglienza romagnola, con un menu diversificato in base ai momenti di consumo grazie **alla cucina sempre attiva e alla formula unica di cucina sempre aperta 365 giorni all'anno.**

«I *dati dell'ultimo rapporto ristorazione FIPE e le preferenze della clientela, evidenziano che sono sempre più ricercati format di ristorazione con un'offerta di piatti semplici ma versatili, in grado di soddisfare le esigenze di vari momenti della giornata e le diverse occasioni di consumo, da quelle più*

funzionali a quelle più esperienziali. *Il lavoro svolto sul rinnovo dell'offerta di Ca' Pelletti segue questa traccia, rafforzando il suo posizionamento di 'cucina sempre aperta', dalla colazione al pranzo, passando per la merenda, l'aperitivo fino alla cena*», afferma in una nota stampa **Angelo Lamacchia**, **brand manager di Ca'Pelletti.**