

Il nuovo aperitivo di Obicà Mozzarella Bar si completa con Taralleria Napoletana



Obicà Mozzarella Bar propone fino al 31 ottobre un nuovo aperitivo autunnale grazie alla collaborazione con **Taralleria Napoletana**.

Si potrà scegliere tra diversi gusti di tarallo da abbinare al piattino composto dalla tipica Burrata Pugliese, dall'Hummus ai Peperoni Rossi e dal Prosciutto Crudo di Parma DOP.

Le varianti sono cinque: dal classico **Foria** (senza lattosio), al **Grana Padano DOP**, al **Pomodoro** (senza lattosio), al **Basilico** (senza lattosio e vegano), all'**Integrale** (senza lattosio e vegano). Una linea di prodotti che dimostra attenzione, da parte del brand, alle esigenze alimentari di tutti i clienti, conservando la ricetta tradizionale, ma in un'ottica cosmopolita.

Infatti, l'aperitivo sarà proposto non solo in tutti gli Obicà Mozzarella Bar italiani, ma anche a Londra.

Da accompagnare alla parte food, una vasta scelta di cocktail, dallo **Spritz**, al più particolare **Sicilian Mule** (con Averna, Ginger Beer, Succo di Limone), allo **Sweet Island** (con Passito di Pantelleria DOC, Gin, Succo di Limone, Succo d'Arancia, Sciroppo di Zucchero, Angostura). Ma anche vini in calice.

Il piattino dell'aperitivo sarà servito tutti i giorni **dalle 17:00 alle 20:00** con l'aggiunta di 2 euro al prezzo del drink ordinato. Solo nella location del Duomo a Milano, il prezzo dell'aperitivo è fisso a 15 euro, drink incluso.