

ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli

Comunicato Stampa

Luglio 2020

Rossopomodoro apre a Isola Milano, nel cuore della movida Meneghina.

Dopo solo un mese dall'apertura sui navigli, Rossopomodoro apre il secondo ristorante a Milano post lockdown.

Una nuova location prestigiosa per Rossopomodoro che apre oggi, giovedì 2 luglio, in uno dei luoghi simbolo della città Meneghina.

Con oltre 100 ristoranti pizzerie in Italia e nel Mondo - di cui già 19 realizzati secondo il nuovo posizionamento del brand ispirato al claim "come un giorno a Napoli"- Rossopomodoro vola sempre più in alto con uno sprint inarrestabile e si conferma leader della ristorazione italiana, puntando sulla tradizione, sulla qualità e sul servizio.

Il nuovo Rossopomodoro di Isola si presenta con un design originale e sorprendente, ispirato ai colori e alle immagini di Napoli, ma con un mood perfettamente coerente con il quartiere e la sua vita notturna.

Il forno sarà gestito dal Maestro pizzaiolo napoletano Salvatore De Crescenzo, Campione Mondiale della "Gran Coppa Rossopomodoro" 2018, che preparerà la tradizionale pizza napoletana con impasto a lunga lievitazione, caratteristica tipica della pizza del brand napoletano diffusa in tutto il mondo.

Non solo impasti con farina 00 ma anche con farina **integrale, con tante varianti di farciture, pizze vegane e con mozzarella delattosata** create da Antonio Sorrentino, executive chef del brand che, inoltre, per questa occasione propone la cucina di Rossopomodoro con piatti della stagione, in particolare: la fresella di grano duro spugnata con acqua di mare, condita con un tris di pomodoro, tonno, papaccella napoletana e acciughe di Cetara, la pasta trafilata al bronzo in due versioni, una con pomodorini, basilico e olio extravergine di Sorrento e un'altra "alla Nerano", e una classica frittura napoletana nella versione di mare e di terra.

Nel menù di Rossopomodoro la novità è l'abbinamento al vino: per ogni piatto è stato studiato il vino adatto per tipo e gusto.

All'apertura di giovedì 2 luglio saranno in staffetta Salvatore De Vincenzo e Davide Civitiello, altro campione mondiale, a portare alta la bandiera della pizza napoletana e a confermare la bontà ineguagliabile della pizza più conosciuta al mondo: quella vera napoletana, profumata, soffice, leggera e digeribile.

ROSSOPOMODORO

come un giorno a Napoli

Roberto Colombo AD ROSSOPOMODORO:

“Siamo in grado di realizzare grandi cose perché crediamo nei sogni e aprire un nuovo Rossopomodoro nel quartiere di Isola è solo l'ultimo sogno che diventa realtà. Oggi segniamo un'altra tappa importante del percorso di Rossopomodoro a Milano iniziato nel 1999 con l'apertura del primo Rossopomodoro a Largo La Foppa, a cui successivamente si sono aggiunti tanti altri in tutte le zone più importanti della città: da Porta Romana ai Navigli, dalle Colonne di San Lorenzo a Brera, da San Babila alla Stazione Centrale e da oggi anche a Isola. Continueremo a portare la nostra pizza, la nostra cucina e soprattutto la nostra passione in giro per l'Italia e per il Mondo, senza smettere di pensare al futuro”.

ROSSOPOMODORO ISOLA

VIA PORRO LAMBERTENGI 19
ANGOLO VIA ANTONIO POLLAIUOLO
TELEFONO 02 2593361

PRENOTAZIONI

DIRETTORE FRANCESCO BARILLA
CELLULARE

ORARI APERTURA

Dalle 12.00 alle 15.00
Dalle 19.00 alle 24 dal lunedì alla domenica
Email isola@rossopomodoro.it
Disponibile il Servizio Asporto
Disponibile il Servizio Delivery

Per informazioni alla stampa

Clelia Martino

cleliamartino@rossopomodoro.it

ufficiostampa@rossopomodoro.it

mobile +39 349 2694580

tel. + 39 081 497 60 61