



## Pane & Trita non si ferma più e apre sulla Valassina

**Grande successo ieri sera per l'inaugurazione a Costa Masnaga, sulla Strada Statale 36, del quinto ristorante dell'innovativo format gastronomico brianzolo che per il 2020 punta a conquistare Milano.**

**Monza, 29 novembre 2019** – Si è conclusa con l'ennesimo successo la serata di **inaugurazione** del nuovo **Pane & Trita a Costa Masnaga**, dove ad accogliere l'apertura del quinto locale della catena brianzola si è presentata una folla festante ed affamata pronta per gustare **hamburger**, tartare, **sushi di carne** e pizza gourmet.

Non poteva infatti esserci accoglienza migliore da parte del territorio lecchese per il nuovo ristorante dell'innovativo format gastronomico, sorto nella posizione strategica e sempre più rivalutata della **Strada Statale 36**, una tra le più trafficate d'Italia. Un'attesa che ha generato la solita coda fuori dal Locale, con la clientela certamente invogliata dal "regalo" di benvenuto dei proprietari, i quali hanno proposto tutto il **nuovo menù a metà prezzo**.

L'**avvio positivo** conferma ancora una volta l'importanza del percorso intrapreso dal Brand, che non ha assolutamente intenzione di fermarsi. **Nel 2020** è infatti prevista una nuova apertura a **Milano**, un vero e proprio salto di qualità che, dopo Costa Masnaga, si aggiungerebbe agli altri locali già aperti a Seregno, Muggiò, Cantù e Villasanta, in **solli quattro anni**. Risultati concreti, visibili anche nel nuovo Ristorante tra code ed espressioni soddisfatte dei clienti, hanno mostrato dove possa spingersi Pane & Trita in un mondo competitivo come quello della Ristorazione.

### **COSTA MASNAGA: UNA NUOVA SFIDA**

La **passione rivoluzionaria e inarrestabile**, proiettata verso il futuro ma sempre legata a quella voglia di omaggiare la **tradizione culinaria**, giunge dunque anche nella Provincia di Lecco dopo i precedenti approdi a Seregno, Muggiò, Cantù e Villasanta. A Costa Masnaga i fedelissimi della Steakhouse brianzola potranno dunque trovare la "solita" esperienza familiare e accogliente, dove godersi il vero gusto del "mangiare bene", impreziosita da proposte perfette per accontentare proprio tutti. Oltre alle novità del menù invernale come i panini "Il Padrino" e "Lo Sbrodolone", accompagnati dall'immane **Sushi del Macellaio**, troveranno un vasto assortimento di offerte dedicato a tutti: **Menù Business** in settimana da **7 euro** per tutti i lavoratori in pausa pranzo, e weekend di promozioni per tutte le famiglie con i **Menù Family** per bambini a **5 euro**, e adulti a partire da **7**. Un ambiente caldo impreziosito ulteriormente dall'accurata selezione di **arredi e dettagli unici** per dare modo a chiunque di provare l'esperienza immersiva di Pane & Trita sentendosi come in famiglia.

### **TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ**

La nuova apertura ha segnato un ulteriore **punto di svolta** nel percorso del format Pane & Trita che, con un nuovo menù invernale che si pone tra tradizione e modernità, ha da subito raccolto **ottimi feedback** da parte della clientela:

*"La scelta di aprire il quinto locale in quattro anni nasce dalla soddisfazione dei clienti per il nostro format. - spiegano i tre cofondatori della catena - Il nostro concetto di steakhouse rivoluzionaria e fuori dagli schemi permette a tutti di trovare la propria esperienza gustativa preferita, senza dimenticare l'amore per la tradizione presente nel nostro menù. Questo, declinato tra invernale ed estivo, celebra la condivisione e lo*



*stare insieme a tavola, dando modo di vivere l'esperienza di una grande famiglia dove sentirsi sempre il benvenuto”.*

### **IL GRANDE SALTO VERSO MILANO**

Dopo le Province di Monza e Brianza e Como, Pane & Trita si è spinta fino all'esordio nel territorio lecchese. L'intenzione della **Proprietà**, tuttavia, non è quella di fermarsi, puntando verso la consacrazione nella grande Città:

*“Dopo tre ristoranti in Brianza e uno a Cantù, sentivamo il bisogno di metterci nuovamente in gioco, in un'importante zona frenetica sempre in movimento, che negli ultimi anni ha subito un significativo processo di rivalutazione. Siamo stati accolti benissimo dal Territorio, in quella che per noi è una nuova e incredibile sfida. Il sogno ovviamente è sempre quello di crescere, rimanendo con i piedi per terra, ma senza porci però limiti. Il 2020 sarà un anno importante: Pane & Trita sbarcherà a Milano”.*

- -

*Burgeria, Steak House e Pizzeria, il format Pane & Trita offre dalla sua nascita nel 2015 un'esperienza accogliente e familiare ai propri clienti, dando loro modo di vivere il gusto del “mangiare bene”. Una sfida pienamente vinta grazie soprattutto al rapporto di fiducia con il cliente, che ha permesso così l'apertura di altri 3 ristoranti, dopo quello di Seregno, a Muggiò (2016), Cantù (2018) e Villasanta (2019), prima di una quinta apertura a Costa Masnaga (LC). L'atmosfera, in classico stile retrò, rievoca gli anni Sessanta italiani, un mix tra passato e presente, dove il filo conduttore è la genuinità dei prodotti, come da tradizione. Gli ingredienti dei suoi piatti sono tutti di primissima qualità e rigorosamente di origine 100% nostrana, con pregiate carni che provengono esclusivamente dai migliori allevamenti, dove vigono scrupolosi controlli in tutte le fasi della produzione, della macellazione e della lavorazione.*

### **Contatti Media Pane & Trita**

**Paolo Frascarolo**

[paolo.frascarolo@socialidea.it](mailto:paolo.frascarolo@socialidea.it) - +39 3473271441

**Socialidea Srl**

Web Marketing Agency

Via Goito 35, Lissone (MB)

Tel: 039 9008158