



ROM'ANTICA ARRIVA IN CORSO BUENOS AIRES A MILANO

Il brand di VERA Srl rafforza la sua presenza nel capoluogo lombardo aprendo l'undicesimo punto vendita in città

Milano, 31 luglio 2023 - Il piano di aperture di **Rom'antica** nei centri cittadini continua a pieno ritmo, e il brand di pizza romana si appresta ad aprire il suo undicesimo punto vendita nella città di **Milano**.

L'ennesimo tassello che va ad arricchire la proposta di **VERA Srl**, società del Gruppo Finiper Canova di proprietà di Marco Brunelli attiva nel settore della ristorazione e proprietaria del brand, che sta portando avanti parallelamente aperture nei centri cittadini - che danno la possibilità di unire il pratico consumo take away e il delivery - e nei centri commerciali.

Il nuovo punto vendita milanese sarà situato in **Corso Buenos Aires 47**, in un'area strategica riconosciuta come uno dei principali distretti dello shopping a **Milano**. Corso Buenos Aires attrae una vasta e diversificata clientela, sia locale che turistica. La sua posizione centrale e la frequente affluenza di persone danno a Rom'antica l'opportunità di raggiungere un pubblico vasto e dinamico, catturando l'attenzione di appassionati di cucina e amanti della pizza che cercano un'esperienza autentica e di qualità. Il nuovo punto vendita si va ad unire agli altri 10 già dislocati nel capoluogo lombardo.

Rom'antica di Corso Buenos Aires sarà inaugurato martedì 1 agosto 2023, rafforzando la presenza del brand in città. A tutti i presenti, come di consueto, sarà offerta una degustazione di pizza gratuita dalle ore 11.

L'apertura di Corso Buenos Aires si aggiunge agli **altri 45 monomarca distribuiti tra Lombardia, Piemonte, Veneto, Emilia Romagna e Marche**. Il successo di Rom'antica è dovuto soprattutto alla grande attenzione per la **qualità** e l'**artigianalità** del prodotto: una pizza realizzata con materie prime scelte selezionate; un impasto preparato quotidianamente "da mani esperte" con la volontà di offrire l'eccellenza al palato dei clienti; un basso contenuto di lievito e una lunga lievitazione che lo rendono digeribilissimo. Il risultato è una pizza romana quadrata, gustosa, leggera e croccante, come da antica tradizione del Centro Italia.

Per Ulteriori Informazioni:

Spada Media Group - Ufficio Stampa VERA Srl - ufficiostampa@agenziaSpada.com