



Il Pomodorino
Via Alzaia Naviglio Pavese, 6– 20142 Milano
Tel.:+39. 02 58100299
E-mail – navigli@ilpomodorino.net

“Ce a' mettimme a' faccià ? (Ce la mettiamo la faccia ?)

Un simpatico e coinvolgente Evento si è svolto il 15 maggio scorso presso il ristorante/pizzeria “Il Pomodorino” a Milano in Via Alzaia Naviglio Pavese 6, a due passi dalla ristrutturata e splendida Darsena riconsegnata da poco alla vita quotidiana dei Milanesi.

Nel segno della genuinità dei prodotti e della qualità Partenopea la clientela ha trovato un buffet di cibi tipici della tradizione Napoletana e ha potuto cenare attraverso una proposta di ristorazione che allietta quotidianamente i cinque sensi consentendo di apprezzare il legame esistente tra location, cultura e prodotti tipici campani.

Un locale unico, che si affianca al “gemello” di Via Crema 3, con spazi moderni e confortevoli pensati per apprezzare la semplicità e la bontà della tradizione partenopea attraverso la ricerca e la selezione di prodotti enogastronomici tipici, l'unicità dei sapori, i gusti più fini, naturali e prelibati e a prezzi contenuti e accessibilissimi. La tradizione Partenopea ritiene che benessere, tranquillità e ristoro del Cliente siano principi fondamentali dove Egli deve sentirsi al centro delle attenzioni.

Nei nostri Ristoranti e Pizzerie utilizziamo solo materie prime di eccellenza e di provenienza tipica campana come La Farina di Napoli Molino Caputo o come la Mozzarella di Bufala Bellopede o come le conserve alimentari Sammarzano e tanti altri prodotti di altre aziende campane di successo.

Un Marchio “Il Pomodorino”, che non rappresenta solo business ma principalmente cultura alimentare fondata su alcuni semplici ma fondamentali valori in cui crediamo: chiarezza, spontaneità, tipicità, passione e genuinità.

###



Paolo Giglio

Ufficio Stampa
p.giglio@gigliopartners.net Tel. 02.40706041

Giglio Partners
Marketing & Comunicazione