



luglio 2019

GUSTO LOCALI



BACOLI (NAPOLI)

ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
Italo Treno
Tiratura: 80.000 copie

LABELON, UN'ESPERIENZA TUTTA DA VIVERE

Eventi, alta cucina e buon bere sulla spiaggia di Bacoli: una luxury experience da mattino a sera

Si chiama Labelon come la shelon, l'ostrica nativa del Mediterraneo dalla madreperla piatta: una vera e propria leggenda gastronomica per la sua rarità. Un nome che rievoca lusso, benessere e, naturalmente, alta cucina: caratteristiche che si ritrovano entrando in questo beach club campano. Al suo interno ben due i ristoranti d'alta gamma, per un'offerta gastronomica completa che va dalla cucina mediterranea a un selezionato menu di crudités di pesce e molluschi, provenienti da tutto il

mondo. Labelon offre molteplici proposte di cucina: dallo Champagne Bar e Lounge al Ristorante Mediterraneo à la carte, con una cucina di tradizione campana, tra orto e mare, fresca e stagionale, fino al Ristorante Oceanico con un menu à la carte e un'offerta di ostriche e crudi di mare da tutto il mondo. Infine un Easy snack bar e un Tiki Bar sul pool deck, aperti fino al tramonto con servizio in spiaggia.

Via Spiaggia Romana 31/33,
Bacoli (Napoli)
Tel. 081 8543589

GUSTO LOCALI

BACOLI (NAPOLI)

LABELON, UN'ESPERIENZA TUTTA DA VIVERE

Eventi, alta cucina e buon bere sulla spiaggia di Bacoli: una luxury experience da mattino a sera

Si chiama Labelon come la shelon, l'ostrica nativa del Mediterraneo dalla madreperla piatta: una vera e propria leggenda gastronomica per la sua rarità. Un nome che rievoca lusso, benessere e, naturalmente, alta cucina: caratteristiche che si ritrovano entrando in questo beach club campano. Al suo interno ben due i ristoranti d'alta gamma, per un'offerta gastronomica completa che va dalla cucina mediterranea a un selezionato menu di crudités di pesce e molluschi, provenienti da tutto il mondo. Labelon offre molteplici proposte di cucina: dallo Champagne Bar e Lounge al Ristorante Mediterraneo à la carte, con una cucina di tradizione campana, tra orto e mare, fresca e stagionale, fino al Ristorante Oceanico con un menu à la carte e un'offerta di ostriche e crudi di mare da tutto il mondo. Infine un Easy snack bar e un Tiki Bar sul pool deck, aperti fino al tramonto con servizio in spiaggia.

Via Spiaggia Romana 31/33, Bacoli (Napoli) Tel. 081 8543589

TRAPIZZINO - La Vineria

Lo street food romano fa il bis a Torino, inaugurando un nuovo locale con annesso un luogo da vivere in ogni momento della giornata, con un'offerta gastronomica che si compone di 30 ricette: le proposte classiche di Trapizzino (dei supplì al telefono al famoso supplì ai tortellini) e una carta dei vini con oltre 120 etichette, con un'attenzione particolare al Piemonte, regione a cui è dedicata un'intera sezione.

Piazza Carlo Emanuele II 17, Torino Tel. 011 51090333 www.trapizzino.it

MILANO

Menu Mouzzarella

La mozzarella di Bufala DOP è la protagonista di questo format che, dopo Napoli e Portofino, è finalmente sbarcata a Milano. Nato da un'idea di due giovani imprenditori napoletani, Menu Mouzzarella propone la Bufala Campana DOP reinterpretandola in piatti nuovi e creativi. Da provare la Rattaccata (il classico comfort food napoletano: pasta mista con patate grigie e mozzarella affumicata) o la tartare di tonno sabbati di mozzarella DOP e crudi di tonno con limoni di Sorrento su un velo di pesto di basilico.

Via Ruffinelli Sanzio 24, Milano Tel. 02 48000207 www.menuouzzarella.it

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi