[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en 28015 el 25/06/2013

# [Pizzettaro se posiciona como la alternativa gourmet de la cocina italiana](http://www.notasdeprensa.es)

## Añade a su carta nuevos platos para la temporada estival

Madrid, 25 de junio de 2013.- Pizzettaro, la enseña especializada en cocina italiana, ha conseguido marcar la diferencia en unos de los sectores más competitivos de la restauración gracias a su cuidada oferta gastronómica, que en estos días se ve ampliada con su nueva propuesta para el verano. De cara a los meses estivales, la enseña ha pensado en una selección de platos, que complementarán su oferta habitual, incorporando sabores y texturas más apetecibles en esta época del año. Entre las principales novedades destacan: Sopa fría de melón con granizado de sandia, gazpacho de fresas, ensalada de melón y speck o las deliciosas pizzas de tomate cherry y mozzarella y la pizza de prosciutto, champiñones y salsa de trufa, además de una gran variedad de batidos de frutas naturales A su propuesta veraniega hay que añadir además los platos que normalmente se pueden degustar en sus restaurantes y que han llevado a Pizzettaro a posicionarse como una de las alternativas más interesantes en el ámbito de la restauración italiana, gracias a un particular toque gourmet como principal seña de identidad de la marca. Así, además de las novedades, la enseña cuenta con una cuidada selección de pizzas, pastas y ensaladas, todas ellas elaboradas con ingredientes 100% naturales y de primera calidad, para respetar la esencia de la cocina italiana y mantener el auténtico sabor de cada una de sus recetas. Llama la atención también el obrador situado en el centro de los locales, donde los clientes pueden ver en directo la preparación de cada uno de los platos, de la mano de expertos cocineros, convirtiendo la visita a sus establecimientos en una experiencia única, despertando los cinco sentidos del cliente. Esta filosofía ha llevado a Pizzettaro a reunir una carta con lo mejor de la cocina italiana, un esfuerzo que le otorga un puesto destacado entre las diferentes propuestas de este tipo de restaurantes que actualmente operan en nuestro país. Con dos locales operativos en Madrid, la enseña se encuentra en pleno plan de expansión, mediante el cual pretende finalizar el año con tres nuevos establecimientos a nivel nacional. La inversión necesaria para instalar una franquicia Pizzettaro gira en torno a 220.000 euros para establecimientos con un mínimo de 150 metros cuadrados ubicados en poblaciones con más de 70.000 habitantes.

**Datos de contacto:**

Sara Rodríguez

mundoFranquicia interactiva

91 640 45 76

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/pizzettaro-se-posiciona-como-la-alternativa-gourmet-de-la-cocina-italiana](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Franquicias

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)