

La Tagliatella amplía su carta con nuevas y originales propuestas

La compañía continúa también su ritmo de expansión y en breve se anunciarán nuevas aperturas en las principales ciudades españolas.

La Tagliatella, la cadena líder de restaurantes especializados en gastronomía italiana de alta calidad, acaba de presentar la nueva carta de sus restaurantes que incorpora algunas propuestas dirigidas a satisfacer los paladares más exigentes.

Todas las categorías de la carta se han visto renovadas con nuevos platos, y en concreto, estas son algunas de las innovaciones más importantes:

- Ensalada de vieiras, una exquisita combinación de vieiras, langostinos, alcachofas, tomate confitado, maíz tostado y pierina, con la posibilidad de aliñarla con la nueva vinagreta de “pomodoro caramelizado”.
- Antipasti: Carpaccio di bacalao (servido sobre tomate confitado, aceite de olivas negras y pistachos) y tominata (con queso tomino, panceta toscana, tomate y cebolla confitada, alcachofa y frutos secos).
- Nuevo Pane della Tagliatella con tomates.
- En Gratinati: se incorpora la Lasagna La Tagliatella, con longaniza casera, cebolla caramelizada y frutos secos.
- Nuevas Salsas: de Foie y Setas, Tartufo al Parmigiano (con trufa negra, queso parmigiano y huevo frito) y Magret Tartufina (elaborada con magret de pato y trufa negra), ideales para acompañar todo tipo de pasta, como la nueva Casalinga Reginette.
- Nuevas Pizzas: Tomino (con queso tomino, frutos secos y manzana caramelizada), Brindisina (con bacalao, frutos secos y aceite de olivas negras) y Pancetta (con queso tomino y panceta toscana)
- En el apartado de postres: Mini-pannacotta y Cioccofondente, una crema de mascarpone con chocolate fundido, bizcocho y crujiente de chocolate.

Para conocer más en detalle todas las propuestas de la nueva carta de La Tagliatella: <http://www.latagliatella.es/esp/nuestros-clientes.php>

Todas las novedades de la carta están ya disponibles en los más de 135 restaurantes que La Tagliatella tiene en España más los 2 ubicados en Francia y uno más en Andorra. De esta forma, la compañía se consolida como el referente en la restauración italiana de calidad.
