

La Tagliatella presenta ‘Edizione 20 Anniversario’ para celebrar dos décadas de amor por la cocina italiana

[Multimedia](#)

Como homenaje a sus clientes, la compañía recupera algunos de sus platos más emblemáticos que formaron parte de su carta en el pasado, incorporando como novedad la 'Pizza 20 formaggi'

La Tagliatella, la cadena de restauración líder en España de gastronomía italiana de alta calidad, acaba de presentar en sus más de 200 restaurantes repartidos por toda España su ‘Edizione 20 Anniversario’, un homenaje a algunos de sus platos más emblemáticos que a lo largo de este tiempo han formado parte de su carta, y la especial ‘Pizza 20 Formaggi’ que hará las delicias de sus clientes.

A lo largo de su historia, La Tagliatella ha demostrado su fidelidad y respeto por la tradición italiana, entre otras de las regiones de Emilia Romagna, la Liguria, el Piemonte, apostando por ingredientes de primera calidad -con denominación de origen protegida-, y procesos de elaboración artesanales, con su obrador como punto de origen de muchas recetas, y el horno de leña, protagonista en cada uno de sus locales.

La ‘Edizione 20 Anniversario’ está formada por los siguientes platos:

- Carpaccio di Fonduta: De ternera. Con salsa de queso Fontina fundida, oliva Taggiasca, almendra tostada y aliño de limón y albahaca. Acompañado de Pierina crujiente aderezada con Grana Padano DOP y aceites de tomate seco y albahaca.
- Pizza 20 Formaggi: Mozzarella, Scamorza ahumado, Taleggio DOP, Provolone, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Montasio DOP, Gorgonzola DOP, crema balsámica y salsa de doce quesos.
- Campanelle Piovese: Pasta tradizionale con crema de pesto, bacon, guandiale, oliva Taggiasca y crujientes de Grana Padano DOP y tomate seco.

Y para terminar con algo ‘dolci’:

- Carpaccio Rocher: Relleno de gelato al gusto, envuelto en mousse de chocolate con avellanas y migas de bizcocho de chocolate y galleta. Acompañado de chocolate fundido.

El objetivo de 'Edizione 20 Anniversario' es celebrar el amor de La Tagliatella por la cocina italiana, con estas propuestas -disponibles por un periodo de tiempo limitado- que el equipo ha preparado con mucho mimo pensando siempre en su público fiel.

Ese público que desde siempre ha avalado cada uno de los elementos diferenciales de la marca y que se reproducen en todos sus locales: un ambiente cálido y envolvente, pero que incorpora detalles innovadores y modernos para seguir a la vanguardia de la industria de la restauración, y materias primas de calidad presentadas en generosas raciones ideales para compartir.

<https://www.latagliatella.es/>

Y después de 20 años de historia en España, La Tagliatella está en su mejor momento para afrontar nuevos retos y planes de desarrollo, de la mano de los socios que le acompañan cada día afianzando su liderazgo en la restauración especializada.
