

Scritto da Administrator

Mercoledì 26 Dicembre 2018 10:13



Compie il suo primo anno Le Officine Bistrot, il ristorante di “Qucina Creativa” in Via Andrea d'Isernia 6 a pochi passi da Mergellina, nel cuore di Napoli.

Negli ultimi dodici mesi di successi Le Officine Bistrot si è distinto per la proposta ristorativa di altissima qualità, e per la capacità di rappresentare un punto di riferimento per chi è alla ricerca di piatti di qualità, di un'atmosfera familiare, di una perfetta cornice per eventi, presentazioni, degustazioni e cooking show.

Il vero punto di forza del ristorante resta la qualità delle materie prime che, in linea con l'idea di “Qucina Creativa”, si trasformano in piatti che vivono di abbinamenti inaspettati, unendo tradizione e innovazione. Un menù che accontenta tutti i palati e tutte le esigenze, con proposte che spaziano dal pesce alla carne e che rispondono ad esigenze specifiche, come quelle dei celiaci. Spiccano per originalità alcune proposte che partono da ingredienti semplici, tipici della tradizione campana, come il tarallo e la colatura di alici e li reinventano, trasformandoli in delizie gourmet.

È un indirizzo che riflette il punto di vista del proprietario, l'imprenditore fondatore di Protom Fabio De Felice, che ha portato a Le Officine la sua voglia di sperimentare:

Scritto da Administrator

Mercoledì 26 Dicembre 2018 10:13

“La mia è una sfida - afferma - ma è anche il modo di aprire un canale immediato per rendere evidente il valore che il nostro territorio è in grado di esprimere. I tanti riscontri positivi dei clienti sono una conferma della qualità del nostro lavoro: ci rende molto orgogliosi, ma non giunge inaspettata. Creatività e qualità sono il piatto forte della nostra Napoli, le abbiamo fatte nostre e puntiamo a renderle il segno distintivo di Le Officine Bistrot.”

Creatività e qualità caratterizzeranno anche i piatti speciali elaborati per il menù della notte di San Silvestro. Non mancheranno i classici della tradizione, dal baccalà fritto all'insalata di rinforzo, ma saranno accompagnati da proposte inedite e inaspettate, per accogliere il nuovo anno con gusto.

La nuova gestione, guidata dall'imprenditore Fabio De Felice, ha saputo guadagnarsi il Certificato di Eccellenza di Trip Advisor, grazie alle innumerevoli recensioni positive, che testimoniano la soddisfazione di una clientela sempre più internazionale.

Questo il sito internet: <http://www.leofficinebistrot.com>

Questo il profilo su Tripadvisor: https://www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g187785-d9593100-Reviews-Le_Officine_Bistrot-Naples_Province_of_Naples_Campania.html