

Москва, 14 марта 2016 г.

ПРЕСС-РЕЛИЗ

ПОСТИССИМО: СТРОГО И СО ВКУСОМ!

В этом году Великий Пост продлится с 14 марта по 30 апреля. Принято считать, что еда в пост должна быть сухой, пресной и невкусной. В ресторанах сети «IL Патио» вам докажут, что постные блюда — это настоящий фейерверк вкуса, ароматов и ярких красок. А при заказе любого блюда из меню «Постиссимо» фруктовый смузи в подарок.

«Постиссимо» буквально насквозь пропитано духом Италии и каждое из восемнадцати постных блюд отличается ярким и насыщенным вкусом, красивой подачей и головокружительным ароматом. Крупы стали основой меню



«Постиссимо»: в них много ценных витаминов, микроэлементов и «правильных» углеводов, которые снабжают организм человека энергией. Выбор круп большой: перловка, булгур, кус-кус, рис — и все эти крупы прекрасно сочетаются с овощами и грибами.

Тем, кто соблюдает строгий пост, предлагаем начать трапезу с салата Инсалата ди фарро (325 руб.) — вкусного и полезного салата из перловой крупы, приготовленного с помидорами конкассе, маслинами, печеной морковью и крем-соусом бальзамик. Затем можно перейти к традиционному итальянскому овощному супу Минестроне (231 руб.), а на горячее выбрать ароматный баклажан, запеченный с помидорами и чесноком на подушке из рукколы (355 руб.). Или вегетарианскую пиццу Примавера (от 286 рублей) с брокколи, помидорами, сладким перцем и баклажанами, рукколой и красным луком.

Обед в Рыбный день можно начать с салата из свеклы и сыром тофу (271 руб.).

Любителям супов понравится густой ароматный острый томатный суп (294 руб.) с креветками, базиликом и перцем чили. И продолжить трапезу фирменным блюдом Пеше кон вердуре (471 руб.). Нежная белая рыба, подается с обжаренными шампиньонами, баклажанами,



помидорами, кабачками, маслинами, сладким перцем и каперсами. В постном меню «IL Патио» много вкусных блюд из круп. Отдельного внимания заслуживает сочное и ароматное традиционное сицилийское блюдо с кус-кусом и морепродуктами (361 руб.): мидиями, креветками, кальмарами, обжаренными со сладким перцем, помидорами и маслинами. В авторском стиле, шеф-повар готовит ароматное ризотто (335 руб.), с кокосовым молоком, томатным соусом и вялеными помидорами. Прекрасен и нежный булгур (339 рублей) с кабачками, сладким перцем, маслинами и помидорами, который подается в пшеничной лепешке.

Для сладкоежек в «IL Патио» с удовольствием приготовят томленую грушу с лимонным сорбетом или жареные яблоки с медом и орехами.

Сайт: www.ilpatio.ru



<https://www.facebook.com/ilpatio.ru>



ILPATIO

* * *

Анна Шурыгина,
Менеджер по рекламе и коммуникациям

E-mail: ashurygina@rosinter.ru
Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 2426

Елена Мазур,
Директор по рекламе и коммуникациям

E-mail: pr@rosinter.ru
Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 2353

Справка для редактора:

По состоянию на 31 декабря 2015 года, ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг» – лидирующий оператор в сегменте семейных ресторанов (casual dining restaurants) в России и СНГ, который управляет 310 предприятиями в 34 городах России, СНГ и Центральной Европы, включая страны Балтии. В состав сети входит 278 семейных ресторанов, в том числе 103 ресторана, работающих на основе договоров франчайзинга, и 32 кофейни Costa Coffee. Компания развивает собственные торговые марки «IL Патио», «Планета Суши», «Шикари», «Американский Бар и Гриль», «Мама Раша», а также управляет по системе франчайзинга сетью американских ресторанов под товарным знаком TGI FRIDAYS и сетью британских кофеен Costa Coffee. В марте 2012 года ООО «Развитие РОСТ» (дочернее предприятие Холдинга) получило право на развитие сети ресторанов быстрого обслуживания «Макдоналдс» по франчайзингу на железнодорожных вокзалах и в аэропортах Москвы и Санкт-Петербурга. Акции «Росинтер Ресторантс Холдинг» котируются на Московской бирже ММВБ-РТС (www.moex.com) под тикером ROST. Сайт компании: www.rosinter.ru В 2014 году «Росинтер» успешно перезапустил популярную программу лояльности «Почетный гость» на новой продвинутой мобильной платформе (www.hgclub.ru). Скачать «Почетный гость» можно в App Store и Google Play.

