

DEL ARTE PRÉSENTE SES NOUVEAUTÉS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Del Arte célèbre les fêtes de fin d'année avec 4 nouvelles recettes, à découvrir en édition limitée dans tous les restaurants Del Arte du 3 décembre au 6 janvier !

4 RECETTES EXCLUSIVES SIGNÉES DEL ARTE

À partir du 3 décembre, la magie de Noël s'invite dans les restaurants Del Arte ! Le leader français de la restauration italienne propose une sélection de 4 nouvelles recettes festives, gourmandes et savoureuses pour émerveiller les papilles des amateurs de saveurs italiennes :

PIZZA SAINT-JACQUES



Crème citronnée, pousses d'épinard, noix de Saint-Jacques, persillade citronnée, fromage italien râpé

GIRASOLI FUNGHISSIMI



Pâtes farcies aux fromages et à la truffe d'été*, sauce champignons à la truffe d'été*, crème au fromage italien râpé, graines de sésame

RISOTTO FESTISSIMO



Risotto crémeux, crémeux de potimarron, noix de Saint Jacques, pousses d'épinard, chips de spianata

SABLÉ FERRERO ROCHER®



Sablé noisette, mousse pralinée, copeaux de chocolat noir, Ferrero Rocher®, lait caramélisé, noisettes du Piémont

Del Arte proposera également des Grissini faits maison à partir de pâte à pizza, accompagnés d'une sauce ricotta et crème de champignons à la truffe d'été*.

UN NOËL À L'ITALIENNE

Pour une immersion dans l'esprit de Noël, Del Arte proposera des cartes de saison au design exclusif et mettra en avant ses créations spéciales sur des chevalets. Sur la table comme dans l'assiette, Del Arte promet une expérience festive unique pour petits et grands, avec la promesse de célébrer la fin d'année sous le signe de la convivialité et de la gourmandise italienne.



*Tuber aestivum

À propos de DEL ARTE

Leader français de la restauration italienne, Del Arte possède 209 restaurants sur l'ensemble du territoire français dont 90% en franchise. Engagée pour la qualité et l'authenticité d'une cuisine respectant la tradition culinaire italienne, l'enseigne a su générer la préférence des Français sur le segment de la restauration à table. Elle continue de se développer et d'innover pour répondre aux nouvelles tendances de la restauration.

