

GROSSO[®]

NAPOLETANO

**La primavera a GROSSO NAPOLETANO también le altera.
Cambiamos nuestra carta e incluimos
nuevos entrantes, una pizza y un dulce classico**

La carta de la mejor cadena de pizzerías artesanales de España y la 3^a del mundo, según **50 Top Pizza**, estrena su carta de primavera con dos entrantes fríos y uno caliente en el caso de senza glutine, una pizza de nduja y la llegada de los famosos cannolis para los más golosos



Madrid, 31 de marzo 2023 – Llega a Grosso Napoletano el segundo cambio de carta del año. La cadena de pizzas artesanas napolitanas vive 4 cambios de carta anuales, acompañando a las 4 estaciones; asegurando los ingredientes más frescos y de temporada. Con la llegada de la primavera, la cadena incorpora 5 nuevos platos, entre los que se incluyen 3 entrantes, 1 nueva pizza y 1 postre.

ENTRANTES

BURRATA DI STAGIONE

El clásico ahora más clásico que nunca.

Esta primavera, nuestra burrata estará acompañada de pesto y tomate cherry aliñados con vinagreta balsámica. Un plato que no puede faltar.

(13,90 €).



CARPACCIO DE BRESAOLA

Decimos adiós a nuestro Carpaccio Tartufato para darle la bienvenida al nuevo Carpaccio de bresaola, carne de ternera curada y acompañada de lascas de parmesano, rúcula y salsa tartufata.

(11,90 €).

VITELLO TONNATO

Nuestro redondo de ternera blanca en lonchas finas ahora lo encontrarás con diferente emplatado. Acompañado como siempre de alcaparrones y nuestra mayonesa de atún, anchoas y alcaparras, pero ahora ya sí que no vas a poder dejar de pedirlo cada vez que vengas.

(10,90 €).



SENZA GLUTINE - PROVOLA AFFUMICATA

Incorporamos un nuevo básico a nuestra carta sin gluten. Queso ahumado fundido, preparado en horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca. Acompañada de nuestra focaccia.

(11,90 €).

PIZZAS

PIZZA NDUJA - SPICY STRACCIATELLA

Para los amantes de la sobrasada llega nuestra nueva pizza con su doble italiana, la nduja. Mezclamos nuestra base de tomate San Marzano con nduja, añadimos cebolla morada asada al horno de leña, stracciatella y la terminamos con miel, un toque de romero y albahaca. No podrás quitarte de la cabeza esa mezcla entre el picante de la nduja con el dulzor de la miel...



(GN 13,90 € - SG 15,90 €).

Y como siempre... las gallinas que salen por las que entran. Esta vez le decimos adiós a la Porchettina.

POSTRES

IL FAMOSO CANNOLO



Lo queráis. Lo sabíamos. Y os lo hemos traído... Il famoso cannolo italiano llega a Grosso para que sigas sin poder decir que no al postre. Una riquísima masa enrollada, rellena de crema dulce de ricotta con granela de pistacho.

Además, seremos los únicos en tener el cannolo sin gluten en nuestros restaurantes Senza Glutine.

(GN 5,90 € - SG 7,90 €).

SOBRE GROSSO NAPOLETANO

Grosso Napoletano es una empresa de capital 100% español fundada en 2017 por dos jóvenes emprendedores: Hugo Rodríguez de Prada y Jorge Blas. Actualmente cuenta con 30 locales (contando con un food truck) y se ha posicionado como líder en su segmento gracias a una fórmula que ofrece una experiencia gastronómica de calidad, a un precio razonable y en atmósferas muy cuidadas de inspiración industrial. La compañía fue reconocida en 2022 como la **3ª mejor cadena de pizza artesanal del mundo y la primera española por el prestigioso ranking 50 top pizza** y su objetivo ha sido siempre el de acercar la auténtica pizza napolitana a los españoles. Así, cinco de sus restaurantes de Madrid, Barcelona y Sevilla ofrecen una propuesta de pizzas napolitanas sin gluten en Grosso Senza Glutine, siendo la primera pizzería napolitana 100% sin gluten de España.

Los cuatro pilares de un negocio de éxito

Las pizzas de Grosso Napoletano son las auténticas y tradicionales pizzas napolitanas, siendo la única cadena de restaurantes que ha conseguido implantar los cuatro pilares fundamentales de la tradición Napolitana: el horno, la masa, los ingredientes y, por supuesto, los pizzaioli. Un horno de leña de piedra refractaria de 2.500 kilos que nunca se apaga, los pizzaiolos procedentes de

Nápoles, avivan el fuego todas las mañanas para garantizar una temperatura óptima para el servicio de 500 °C. Por cada horno pasan más de 300 pizzas diarias que, gracias a las altas temperaturas a las que son cocinadas, tardan menos de 90 segundos en estar listas. Se utilizan **ingredientes** frescos y de calidad, ya que son importados en su mayoría desde Italia cada semana. La elaboración de la **masa** sigue un proceso de doble fermentación de hasta 48 horas, en el que se utiliza harina de fuerza italiana y masa madre, para lograr una textura y volumen idóneos y conseguir la elasticidad característica de estas pizzas. Todo ello se suma al saber hacer de sus **pizzaioli**, cuyo arte y saber hacer fue declarado Patrimonio Intangible de la Humanidad de la UNESCO en 2017. Grosso Napoletano es el pionero en traer a sus pizzaioli desde la mejor escuela de Nápoles para que con su “saber hacer” generación tras generación, las pizzas sean las más auténticas del mercado

El compromiso social de GROSSO NAPOLETANO

Grosso Napoletano cuenta también con un fuerte compromiso social. Durante la crisis del Covid-19 fue el impulsor de la iniciativa Food4heroes, encargada de proporcionar varias toneladas de comida en formato de raciones a miles de sanitarios. Siguiendo la estela de Grosso Napoletano, en Food4heroes se involucraron más de 140 restaurantes partners para dar servicio a 22 hospitales durante más de mes y medio en 2020. Igualmente, en ese tiempo se enviaron raciones de comida a 12 residencias, un comedor social y diversas unidades del SUMMA 112, de la Policía Nacional y la Guardia Civil, entre otros colectivos que estuvieron trabajando intensamente durante los momentos más críticos de la emergencia socio sanitaria. Esta iniciativa llegó incluso a extenderse a nivel nacional y en el extranjero, recibiendo peticiones para sumarse desde lugares tan dispares como Roma, Londres, Chile o México. También, Grosso Napoletano colabora cada mes con aportaciones económicas a la asociación Flores de Kiskeya, que centra sus esfuerzos en la autonomía, independencia y desarrollo de las mujeres y los niños y niñas más vulnerables de Anse-à-Pitres (Haití).

UBICACIONES:

MADRID (13) - Calle Hermosilla, 85 / Calle Santa Engracia, 48 / Calle Gaztambide, 36 / Calle del Pez, 11 / Paseo de la Habana, 27 / Calle Ventura Rodríguez, 5 / Calle Valencia, 9 / Avenida de la Albufera, 33 / C.C. Moraleja Green - Avenida de Europa, 13 (Alcobendas) / Calle Méndez Álvaro, 58 / Avda de la Libertad, 2 (Alcorcón) / Avenida Europa, 16 (Pozuelo) / Calle Binéfar, 7 (Solo delivery) // **BARCELONA (3)** - Carrer de Casanova, 209 / Passeig de Sant Joan, 25 / Avinguda de Vilanova, 116 (L'Hospitalet de Llobregat - Solo delivery) // **VITORIA (1)** - Calle San Prudencio, 26 // **SAN SEBASTIÁN (1)** - Calle Garibai, 22 // **SEVILLA (1)** - Vermondo Resta, 4 // **VALENCIA (1)** - Calle Martínez Cubells, 4 // **ZARAGOZA (1)** - Calle Dr. Val-Carreres Ortiz, 1-3-5 // **PAMPLONA (1)** - Calle Amaya 5 // **MURCIA (1)** - Pl. Sta. Catalina, 1 //

GROSSO NAPOLETANO SENZA GLUTINE

MADRID (3) - Calle Fernando VI, 23 / Torre Caleido, Pº de la Castellana, 259 / Calle Moreras, 42 (Majadahonda) // **BARCELONA (2)** - Carrer de Valencia 234 / C.C Style Outlet Viladecans // **SEVILLA (1)** Alameda del Hércules, 46

<https://www.grossonapoletano.com>

[@grosso_napoletano](#) // [Spotify](#)

PARA MÁS INFORMACIÓN Y MATERIAL GRÁFICO:

Laura Tejeiro - laura.tejeiro@grossonapoletano.com - PR & Comm Manager / 686 831 004