dove mangiare il panino norvegese a re nde

Mappa

I Minervini è un progetto nuovo, una gastronomia completa per festeggi are momenti speciali e rendere speciali giorni normali, con sapore e bollicine. Dal b runch agli aperitivi, dal pranzo all'apericena, dalla montagna al mare, gustosità e st uzzicherie. Se è vero che la cura nei dettagli è sempre ad altissimi livelli, la scelta de lle migliori materie prime è una condizione imprescindibile per Giacomo e Salvator e Minervini che intendono proporre un'offerta di assoluta eccellenza. La selezione del pescato e delle carni migliori, degli accompagnamenti per primi e contorni, dell a rosticceria più gustosa e stuzzicante, delle cantine più interessanti richiedono un a cura che da i Minervini è quotidiana e certosina. Qualità non è solo un valore, ma una vera missione. Qualità nella preparazione di piatti garanzia di gusto e ricerca co ntinui, in cui la semplicità dei sapori viene esaltata da preparazioni che ne sublima no il gusto ed i profumi. Qualità nella promozione di una nuova cultura alimentare sempre gustosa e profondamente sana, che seleziona e impiega prodotti a km 0, l a maggior parte di produzione propria, perché a tavola, attraverso il buon cibo, si i mpara ad amare e ad amarsi.

Descrizione

Sei alla ricerca di un'esperienza culinaria indi menticabile a Rende, Cosenza? Ti invitiamo a visitare la gastronomia I Minervini. Siamo no ti per il nostro distintivo panino Norvegese, un'esplosione di sapori che promette di solle ticare le tue papille gustative. ???? **Il nostro locale: Gastronomia I Minervini** Situata ne l cuore di Rende, la gastronomia I Minervini è un punto di riferimento per gli amanti del c ibo di qualità. Il nostro locale offre un'ampia selezione di delizie culinarie, tra cui il nostro famoso panino Norvegese. Questo panino ra ppresenta un'esperienza culinaria unica, co mbinando ingredienti freschi e saporiti in un modo che delizia i sensi. ???? **Il Panino Nor vegese: Un'Esplosione di Sapori** Il panino Norvegese è una delle nostre specialità più a pprezzate. Questo delizioso panino al salmo ne è un'esplosione di sapori, composto da in gredienti di alta qualità accuratamente selezi onati. Il salmone, protagonista di questo pan ino, è noto per le sue proprietà nutrizionali. Ricco di Omega-3, proteine e vitamine, è un alimento perfetto per chi cerca un pasto san o e gustoso. Il nostro salmone viene servito su pane saporito, che aggiunge un tocco di c roccantezza a ogni morso. La maionese, con la sua cremosità, aggiunge un ulteriore strat o di sapore al panino, bilanciando perfettam ente la consistenza del salmone e del pane. Questo condimento è fatto in casa, garanten do freschezza e qualità. L'insalata julienne, c ostituita da verdure tagliate finemente, aggi unge un tocco di freschezza al panino. Quest o ingrediente non solo aggiunge croccantezz a, ma anche un sapore unico che si sposa pe rfettamente con il salmone e la maionese. In fine, la stracciatella aggiunge un tocco finale di cremosità e sapore. Questa deliziosa crem a di formaggio, con la sua consistenza morbi da e il suo gusto leggermente dolce, rende il panino Norvegese un'esperienza culinaria u nica. ???? **Vieni a Provarlo!** Non ci credi? Devi assolutamente venire a provare il nostr o panino Norvegese. Le descrizioni possono solo fare tanto, ma l'esperienza di assaporar e questo panino è qualcosa che devi provare di persona. Ti aspettiamo a Rende, Cosenza, nella nostra gastronomia I Minervini. Non ve diamo l'ora di servirti un'esperienza culinaria indimenticabile. I Minervini" rappresenta un'i niziativa innovativa nel settore gastronomico

Powered by **SiHappy.it** © 2024

, un'esperienza culinaria completa pensata per celebrare occasioni speciali e trasformare giornate ordinarie in momenti straordinari. Questo progetto nasce dalla passione di Giacomo e Salvatore Minervini, che desiderano offrire un'esperienza di assoluta eccellenza ai propri clienti, con una varietà di proposte che spaziano dal brunch agli aperitivi, dal pranzo all'apericena, in ogni stagione e luogo, dalla montagna al mare. ???? ### L'eccellenza nella selezione delle materie prime ???? Uno degli aspetti fondamentali che contraddistinguono l'approccio di I Minervini è la scelta accurata delle materie prime. Questa attenzione ai dettagli è essenziale per garantire l'alta qualità dei prodotti offerti. La selezione accurata del pescato, delle migliori carni, degli accompagnamenti per i primi piatti e dei contorni, della rosticceria più gustosa e degli interessanti vini delle cantine selezionate, è un impegno quotidiano per I Minervini. Questa cura meticolosa e costante è ciò che rende unica l'offerta di I Minervini. ### La missione: qualità e semplicità ???? La qualità per I Minervini non è solo un valore, ma una vera e propria missione. Questo si riflette non solo nella selezione delle materie prime, ma anche nella preparazione dei piatti, dove gusto e ricerca si fondono per offrire una esperienza culinaria unica. La semplicità dei sapori viene esaltata da preparazioni che ne sublimano il gusto e i profumi ????. ### Promozione di una nuova cultura alimentare ???? I Minervini sono fortemente impegnati nella promozione di una nuova cultura alimentare, che pone l'accento sulla gustosità e sul benessere. Questo si traduce nella selezione e nell'uso di prodotti a km 0, la maggior parte dei quali di produzione propria. L'obiettivo è di far comprendere ai clienti che attraverso il buon cibo si può imparare ad amare e ad amarsi. I Minervini ☎ 0984 208037 ☎ 340 2705100 ???? via Leonardo da Vinci – Rende - Cosenza

Contatti

I MINERVINI
Tel. 0984208037
http://www.iminervini.it/

Via L. da Vinci, 52, Rende, 87036
Nessun orario indicato