

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Doppio Malto debutta a Legnano con un nuovo “posto felice”

Valeria Arini · Thursday, July 7th, 2022

È tutto pronto: Doppio Malto inaugura il 7 luglio **un nuovo “posto felice” in via Saronnese 12** a Legnano. Il marchio **si espande e aggiunge, ai 30 ristoranti presenti in Italia e in Europa** dopo l’ultima apertura di Parigi nel quartiere La Défense e quella in zona Porta Romana, a Milano, anche una nuova sede a Legnano sulla via Saronnese all’ingresso della città.

Le birre artigianali nate ad Erba, in provincia di Como, che hanno fatto innamorare centinaia di migliaia di clienti da Palermo a Glasgow, rinfrescheranno i palati degli abitanti di Legnano e dintorni, accompagnate, in pieno stile Doppio Malto, da un menu ricco di prelibatezze, rivisitato in chiave estiva, e da un ambiente curato nei minimi dettagli.

Altra grande novità, **la nuova birra “O Sole Mio”**: a bassa fermentazione, in stile American Wheat, il nuovo prodotto Doppio Malto ha una gradazione alcolica di 4,9% alc./vol. La novità del brand sa d’Italia a partire dagli ingredienti che ne compongono la ricetta, grazie all’impiego di bucce di limone che porteranno, chiunque la degusti, a respirare il profumo del Mediterraneo, del limone, ma anche della combinazione mango, ananas e pompelmo, con un finale di pane croccante.



Tra le novità che accompagneranno **l’opening della sede di Legnano** un omaggio per tutti gli appassionati di birra e non solo: **fino al 17 luglio, infatti, la prima birra sarà gratuita a pranzo e cena.**

Debutta a Legnano anche un menu rivisitato in chiave estiva, che prevede tante novità tra cui due burger a base di pesce: polpo e stracciatella, con polpo cotto a bassa temperatura e fritto, stracciatella di burrata, rucola e pomodoro vesuviano aromatizzato con timo; salmone e fior di latte, con tartare di salmone, fior di latte, cavolo cappuccio, rucola e maionese ai pomodori secchi. Due new entry ideali da accompagnare con la nuova birra “O Sole Mio”.



“Continueremo quest’anno ad aprire nuovi ristoranti in diverse città italiane ed europee – dichiara il fondatore e CEO di Doppio Malto, Giovanni Porcu -. Nuove aperture significano valorizzazione del territorio e, soprattutto, nuove opportunità di lavoro per tante persone. La squadra Doppio Malto punta a crescere sempre di più”.



L'inaugurazione è stata **preceduta la sera del 6 luglio** da una **originale degustazione di birre al buio**: «Dopo il primo stabilimento ad Erba, l'espansione ci ha portato ad aprirne un secondo, più grande, a Iglesias in Sardegna – spiega Ivan Tagliavia, head of marketing -. Produciamo 49mila litri di birra artigianale all'anno con un progetto innovativo di produzione diretta. I nostri sono posti felici dove la birra, prodotto popolare, diventa una scusa per socializzare: per questo organizziamo anche eventi ed eventi; in alcuni locali abbiamo anche campi da basket. Quello di Legnano è per noi un locale strategico, considerata la grande attenzione al prodotto in Lombardia».

Prosegue anche la **selezione per inserire nuove risorse nello staff per le prossime aperture**.

Legnano, in arrivo il “recruiting day” per l'apertura del nuovo Doppio Malto

This entry was posted on Thursday, July 7th, 2022 at 4:04 pm and is filed under [Legnano](#), [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.