



WAGAMAMA DÀ IL BENVENUTO ALL'AUTUNNO CON IL NUOVO MENU

Preparatevi a un viaggio sensoriale nei sapori autentici dell'Asia! wagamama arricchisce il proprio menu con nuove proposte per un'esperienza culinaria intensa e avvolgente.

Milano, 14 ottobre 2024 - **wagamama** inaugura l'autunno con il suo nuovo menu, una celebrazione dei sapori intensi e avvolgenti della cucina orientale. Dal 14 ottobre, tutti i ristoranti wagamama, gestiti da Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini, accoglieranno i clienti con nuove proposte gastronomiche, invitandoli a vivere un'esperienza unica attraverso la campagna *Dive In*.

La campagna *Dive In* è una strategia di comunicazione integrata, che si sviluppa sia nei locali fisici attraverso materiali di comunicazione studiati ad hoc, sia su canali digitali, dove verranno condivisi contenuti esclusivi. L'obiettivo è quello di coinvolgere i clienti in un'esperienza immersiva, dove il cibo è protagonista di un viaggio culinario tra i sapori e le tradizioni dell'Asia. Ogni piatto diventa l'occasione per scoprire nuovi sapori e abbinamenti audaci, spingendo i commensali a superare i confini della loro comfort zone e a vivere un'avventura gastronomica innovativa.

Tra le novità, nella categoria *ramen* spicca il Tom Yum, una zuppa ricca e complessa ispirata al piatto nazionale della Thailandia, simbolo di calore e comfort. Conosciuta per essere una delle zuppe più nutrienti e confortanti, è ideale per affrontare una fredda giornata autunnale o per recuperare energia quando ci si sente un po' sottotonno. La ricetta proposta da wagamama è preparata con latte di cocco e lemongrass, accompagnata da noodles di riso, funghi, cipolla rossa, cipollotto, pomodorini e germogli di soia, il tutto guarnito con coriandolo e menta. Il Tom Yum è disponibile in tre varianti: pollo, gamberi o funghi, offrendo un'esperienza gustativa profonda e appagante che riscalda corpo e anima.

In aggiunta, la categoria *side* si arricchisce con i Roti, wrap asiatici scaldati alla griglia, che rappresentano un perfetto equilibrio tra croccantezza e morbidezza. Questi deliziosi wrap sono aperti e farciti con ripieni generosi, realizzati con ingredienti freschi e di alta qualità. Ogni morso offre un'esplosione di sapori grazie alle salse ricche di carattere che accompagnano ogni variante.

Sono disponibili diverse opzioni, tra cui **Teriyaki Chicken**, che combina la dolcezza della salsa teriyaki con il pollo succulento; **Beef Brisket**, un'interpretazione audace con carne di manzo tenera e saporita; **Chicken katsu**, un classico intramontabile con pollo impanato croccante; e **Yasai Katsu**, una scelta vegetariana che propone una combinazione di verdure croccanti e panate.

wagamama Italia

è un format di ristorazione che propone piatti ispirati alla cucina asian fusion, in grado di unire una combinazione unica di sapori autentici e standard di qualità e servizio tra i più elevati. Dall'inaugurazione del suo primo ristorante nel quartiere di Bloomsbury a Londra nel 1992, wagamama ha introdotto nel Regno Unito un'esperienza gastronomica senza precedenti, portando in Occidente i sapori freschi e nutrienti dell'Asia. Oggi, con oltre 200 ristoranti, wagamama è presente in 22 paesi in tutto il mondo. wagamama è presente in Italia dal 2017, con 9 locali gestiti da Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini. Troviamo i suoi ristoranti nell'aeroporto di Malpensa; a Milano, all'interno di CityLife, di Merlata Bloom, del Bicocca Village e in quello di OrioCenter a Bergamo; nel Designer Outlet di Serravalle, nel Valmontone Outlet e nel centro di Roma, nella Stazione Termini. **Presto aprirà anche nella Stazione Centrale di Milano**, ampliando così la sua presenza nel capoluogo lombardo.

www.wagamama.it

*Per ulteriori informazioni: Chef Express - Luca Macario – Ufficio Stampa Gruppo Cremonini
luca.macario@cremonini.com | +39 059 754630*