Warszawa, 9.11.2021 r.

**Tytuł 1: Bistro inne niż wszystkie – włoska perła na mapie Warszawy**

**Tytuł 2: Sezonowo, lokalnie i slow – prawdziwie włoskie bistro na warszawskim Mokotowie**

**Tytuł 3: Włoska restauracja bez pizzy – niemożliwe? A jednak!**

**Świeże trufle, karczochy, ośmiornica prosto z Sardynii, a do tego szeroka gama sycylijskich, piemonckich czy apulijskich win i duży wybór prosecco. Wszystko to z zachowaniem oryginalnych receptur oraz kulinarnych zwyczajów. Mowa o Tutto Bene Italian Bistro, wyjątkowym miejscu w sercu warszawskiego Mokotowa. Miejsce to prowadzi para pasjonatów od lat podróżujących po Włoszech w poszukiwaniu najlepszych produktów, a także atmosfery rodem z włoskich barów, gdzie główną ideą jest radosne celebrowanie życia. Teraz tego samego możecie doświadczyć na Mokotowie.**

**La dolce vita po warszawsku**

Włoska kuchnia zdecydowanie przeżywa w ostatnim czasie swój złoty wiek. Według badań przeprowadzonych w 2019 roku na potrzeby raportu PMR, aż 73% Polaków deklaruje, że jest to ich ulubiony typ kuchni. Ale czy chodzi tutaj tylko o samo jedzenie, czy raczej podejście do życia? Włoskie „la dolce vita” to radość, spotkania z bliskimi i docenianie otaczającego nas piękna. Jest to również umiejętne zarządzaniem czasem wolnym, by każdą chwilę spędzać miło, przy dobrym jedzeniu i w przyjemnej atmosferze.

Tutto Bene Italian Bistro, stworzone przez Paulinę i Roberta Głozaków, zaprasza do wspólnego biesiadowania we włoskim stylu przez cały dzień. Ranek można zacząć tu od pysznej włoskiej kawy w towarzystwie domowych ciast, w tym pysznego tiramisu. Jest to również doskonałe miejsce na biznesowy lunch w niezobowiązującej atmosferze, a wieczorem na spotkanie się z bliskimi, przyjaciółmi, podczas którego można dzielić się jedzeniem, degustować wina i celebrować życie przy dobrej muzyce.

**Prosto z Włoch**

Właściciele Tutto Bene Italian Bistro od lat słyną ze sklepu z włoskimi delikatesami i winem na warszawskim Bazarze Olkuska. Dzięki swojemu doświadczeniu i znajomości Włoch, postawili w pełni na autentyczność i jakość. **Bazują bowiem na włoskich produktach, które sami regularnie wyszukują i sprowadzają z Włoch, oferując smaki, które do tej pory były w Polsce trudno dostępne.**

*Sprowadzamy najlepszą ośmiornicę prosto z Sardynii, świeże białe trufle z Molise, które przyjeżdżają do nas bezpośrednio z targu, sery i dojrzewające wędliny. W Bistro używamy produktów najwyższej jakości, ponieważ wiemy, że ich jakość jest najważniejsza dla uzyskania wyjątkowego smaku. Zależy nam, by Goście doceniali zarówno jakość serwowanych dań, jak i ich prostotę*  – wskazuje Paulina Głozak, właścicielka Tutto Bene Italian Bistro.

**Lokalność, sezonowość, nietuzinkowość**

Ku radości Gości, w ofercie Tutto Bene Italian Bistro nie ma pizzy, co jest absolutnym ewenementem na skalę włoskich restauracji w Polsce. **W menu opartym na lokalności i sezonowości, znajdziemy natomiast całą gamę świeżych owoców morza**, wśród nich m.in. smażone kalmary w sosie aioli, mule z dodatkiem pietruszki czy krewetki serwowane z peperoncino. **Tym, co jednak szczególnie wyróżnia lokal na tle polskich restauracji są niespotykane w innych miejscach pasty**: *spaghetti z bottargą* (suszoną ikrą ryby cefala), *cacio e pepe* (tradycyjny rzymski makaron), *carbonara* serwowana bez śmietany czy *spaghetti alle vongole.* W menu znajdziemy także dużą ilość przystawek, by zachęcić Gości do dzielenia się i próbowania nowych smaków.

Włoska kuchnia nie mogłaby oczywiście istnieć bez bogatej karty win. Tego również mogą spodziewać się Goście odwiedzający Tutto Bene Italian Bistro, bo jak podkreśla właściciel, Robert Głozak: *oprócz ponad 100 rodzajów win w butelkach, oferujemy także szeroki wybór win serwowanych na kieliszki. Karta win to przekrój przez najważniejsze regiony Włoch, w tym m.in. Piemont, Sycylię, Sardynię, Wenecję, Kalabrię czy Aostę.* *Zachęcamy do próbowania i odkrywania, jak Włochy są zróżnicowane także w kwestii winiarstwa. Poza tym zapraszamy do siebie naszych zaprzyjaźnionych producentów, którzy chętnie dzielą się wiedzą i pasją na temat swojego regionu oraz win.*

**Slow Italia – także dla osób unikających glutenu**

Klasyczna kuchnia włoska to oczywiście dziesiątki rodzajów makaronów. Właściciele Tutto Bene Italian Bistro postanowili dać szansę skosztowania tych przysmaków również osobom unikającym glutenu, dla których kuchnia włoska była dotychczas w dużej mierze niedostępna. Klasyczną pastę możemy zamienić na wersję bezglutenową\*, dzięki której nawet ograniczający pszenicę będą mogli cieszyć się przyjemnym wieczorem we włoskim stylu.

**W filozofii restauracji ważne miejsce zajmuje ponadto życie zgodne z poszanowaniem środowiska.** Produkty transportowane przez właścicieli pochodzą z małych włoskich gospodarstw rolnych, m.in. od drobnych rzemieślników czy lokalnych wytwórców. Podejście to jest spójne zarówno z wizją tradycyjnych włoskich restauratorów, jak i świadomych Gości.

\*Tutto Bene Italian Bistro nie jest przystosowane dla osób cierpiących na celiakię. W daniach mogą pojawić się śladowe ilości glutenu ze względu na obecność mąki pszennej w kuchni.

**Kontakt dla mediów**:
Ewa Quiam
PR & New Business Manager
Agencja kreatywna Od kuchni
ewa.quiam@odkuchni.co

tel: 796 994 736