

che bello

CHE BELLO

APPUNTAMENTI, DELICIE, GUSTARSI PER GUSTARE UN PO' LA VITA.

VICTUM, IL CAFFÈ PER GUSTARE LA GENUINITÀ ITALIANA

10/31/2013

☆☆☆☆☆ Rate This



Dalla colazione all'aperitivo, tutti i migliori prodotti artigianali di ogni regione, da **Victum**, store appena inaugurato nel centro di Milano, in piazza Tricolore.

Qui si potrà viaggiare mangiando. La qualità e la genuinità dei migliori prodotti selezionati per ogni regione d'Italia, si incontrano a tavola. Dalle **brioche** del mattino ai **panini** e piatti caldi o freddi a pranzo fino al **buffet** con ampia scelta **all'ora dell'aperitivo**. Il denominatore che unisce le diverse proposte è sempre la stessa vocazione: l'accuratezza della selezione dei prodotti, scelti direttamente dai proprietari nei luoghi con la migliore tradizione culinaria italiana al fine di garantire ai propri clienti un'offerta genuina e sana.

Victum offre ai propri clienti la possibilità di degustare i migliori prodotti di ogni regione d'Italia con un aperitivo itinerante che accompagnerà anche i palati più fini in un viaggio enogastronomico da un capo all'altro della Penisola.

In un ambiente raccolto e familiare, da **Victum** ci si siede ai tavolini e, con una rilassante musica in sottofondo, ci si sente come a casa. E la vendita al dettaglio di prodotti artigianali consente di replicare a casa la qualità dell'offerta gastronomica. Si va dalla **mozzarella di bufala campana con arrivi quotidiani da Paestum e Caserta**, al pane di Altamura Pugliese o al campano lievitato naturalmente e cotto in forni a legna; dalla burrata pugliese con arrivi quotidiani alla polpa di pomodori e pomodorini coltivati nelle campagne di Capaccio imbottigliati naturalmente e senza conservanti. Il tutto condito con olio di oliva extravergine Toscano prodotto artigianalmente con spremitura a freddo e basso tasso di acidità.

Da **Victum** è possibile trovare **salumi e formaggi** prodotti artigianalmente senza conservanti e provenienti dalle regioni tipiche italiane di produzione, la **pasta di Gragnano** è fresca e artigianale, mentre **vini e spumanti** sono prodotti da piccole cantine selezionate con vitigni esclusivamente italiani.

Concludono l'offerta **marmellate e miele di produzione artigianale** senza conservanti, prodotti sottolio della campagna toscana e pugliese raccolti e confezionati direttamente sul posto (come **carciofi, peperoni, melanzane**) e un'ampia gamma di salse particolari, come il **pesto siciliano** senza aglio, classico genovese, **pesto romano**, salsa di tartufi, **crema di olive verdi**, **ceci ubriachi al radicchio**, fagioli e broccoletti in olio di olive e peperoncino e tante altre eccellenze gastronomiche tipiche di ogni regione.

CARTA D'IDENTITÀ

Victum Café

Piazza Tricolore, angolo via Premuda, Milano

info@victum.it

Tipo di cucina: mediterranea

Chiusura settimanale: domenica pomeriggio

Orari: 8/22

Coperti: 50