



Menù estivo all'Hamerica's, insegna dedicata alla cucina degli States

Hamerica's presenta il menù estivo: dall'avocado toast alle rice bowls, fino al panino hawaiano con burger di carne e ananas

Hamerica's, insegna storica dedicata alla cucina degli States, **cambia menù in vista dell'estate**. Piatti inediti, freschi e **abbinamenti in perfetto stile americano**: dal classico **Avocado Toast** all'insalata con anguria, fino all'audace **panino hawaiano con burger di carne e ananas**.

Dopo l'incredibile successo della Deep Dish Pizza, Hamerica's torna con tantissime novità in vista dell'estate.

Una storia iniziata con un viaggio dall'Italia verso gli States alla ricerca degli autentici sapori della **tradizionale cucina americana** e che ha oggi la forma e il gusto di una proposta gastronomica

unica nel suo genere, che consente agli appassionati di hamburger, tacos e ribs di vivere un'esperienza gustosa e divertente.

L'ananas protagonista assoluta del nuovo menù estivo

Per l'estate, Hamerica's trasforma il suo menù con **piatti ispirati alla cucina americana e ingredienti e dressing tipici, più leggeri e freschi**, tra cui: **avocado toast** (pane ai cereali con cream cheese, guacamole, uovo all'occhio di bue, sesamo e salmone) o il panino **con tacchino cotto a bassa temperatura**, monterey jack, mirtilli, bacon, cream cheese, insalata, pomodoro, senape al miele e yogurt dressing. Poi, ancora, **tacos, burritos, insalate** (tra cui la Watermelon Salad con insalata iceberg, cavolo rosso, anguria, feta, noci, semi di sesamo e yogurt dressing e la Salmon Salad con insalata romana, salmone affumicato, mela verde, goat cheese, guacamole, anacardi e dressing al mango) e **rice bowls** (tra cui la **Korean Beef Rice** con *riso basmati saltato con carota, cipolla, anacardi, manzo teriaky, sesamo, lime, guacamole e ananas grigliato*).

Nel menù dei burger arriva anche l'ananas, con il **panino Hawaiano con hamburger da 200 grammi, formaggio olandese gouda, ananas grigliato, bacon, pico de gallo con ananas, insalata iceberg, chutney al mango**.



Panino Hawaiano (Foto © BolognaBO)

Completa il menù una vasta scelta di **fritti** (*merluzzo fritto, calamari e gamberi fritti*, tutti serviti con salsa yogurt), una **ampia proposta veg** (*nuggets di pollo plant based, panini con burger vegetariani*), **panino con ribs di maiale** e le **tortillas** come il **Pulled Pork Tortilla Wrap** (*Tortilla di grano con spalla di maiale affumicata e sfilacciata, marinata con senape, miele e original american bbq, pico de gallo, cream cheese, chutney al mango*).

Ampliata anche la proposta dei **dolci**: alla già amata **New York Cheesecake**, si aggiunge la **Key Lime Pie** con *ricetta originale Made in Florida* a base di lime, il **Tiramisù al burro di arachidi**, il **Banana Split** (*Mousse alla banana e vaniglia, mousse al cioccolato, crumble di biscotto, topping alla fragola*), **Cheesecake al passion fruit** (*Mousse di cheesecake, crumble di biscotto e inserto*

al passion fruit).

La storia di Hamerica's

Tutto ha avuto inizio da un viaggio negli States: l'amore per questo Paese e per la sua cultura culinaria, unito all'esperienza ventennale nella ristorazione della **famiglia Totaro**, ha portato all'apertura in Italia di due format: 212 Hamburger & Delicious per gli amanti dei burger e Carolina's per chi ricerca la cultura del barbecue. Queste due anime della cultura americana si sono poi fuse nel concept **United Tastes of Hamerica's** per raccontare il mondo americano a 360 gradi, ricreando la vera esperienza gastronomica statunitense: entrando nei ristoranti **Hamerica's** si viene catapultati nelle città americane più rappresentative con i piatti della tradizione presenti in menù, ma anche grazie all'atmosfera, alla musica e all'ambiente. Un sapiente uso di materiali di recupero per l'arredamento, un menù di altissima qualità, ed un ottimo rapporto qualità e quantità prezzo hanno sancito il successo della catena che, partendo dai 4 ristoranti iniziali nel 2016, ha raggiunto i 27 ristoranti in 17 città italiane.

Hamerica's a Bologna

Oggi il brand conta 27 ristoranti in 17 città italiane (Aosta, Bologna, Genova, Milano, Modena, Padova, Pavia, Riccione, Roma, Torino, Trieste e Vicenza) e rappresenta un unicum nel panorama della cucina americana in Italia.

Sedi di Bologna

Bologna Santo Stefano

Via Santo Stefano, 8
Bologna
+39 051 0083271
Lun-Dom:
12-15.30; 19-23:30

Bologna Fioravanti

Via Fioravanti, 37
Bologna
+39 051 0285027
Lun-Dom:
12-15.30; 19-23

Castel Maggiore (BO)

Via Pio La Torre, 9
Castel Maggiore
+39 051 0322171
Lun-Gio: 12-15; 18.30-23
Ven-Dom: 12-15; 18.30-24

Data di creazione

2023/05/23

Autore

luciano-monteleone