

## PRESSEINFORMATION

### **VAPIANO macht Dienstag zum fixen Pasta-Aktionstag**

- **Jetzt neu: Jeden Dienstag jede Pasta nur 9,90 €**
- **Zusätzlich inspiriert eine neue Speisekarte mit abwechslungsreichen Pasta-, Risotto- und Antipasti-Kreationen**
- **Neue Barkarte macht mit alkoholischen und antialkoholischen Drink-Kreationen Lust auf den Sommer**

*Wien, am 23.05.2023* – „So wie man sich seinerzeit auf Omas wöchentlichen Speisenrhythmus vom Knödel- bis zum Strudeltag verlassen konnte, können unsere Gäste den Pasta-Dienstag nun zu ihrem wöchentlichen, fixen Pastatag machen. Von Omas Nudel-Dienstag zum Pasta-Dienstag bei VAPIANO“, verrät Philipp Zinggl, Geschäftsführer VAPIANO Österreich, was ihn und sein Team zur Idee der Einführung des neuen Pasta-Dienstag angeregt hat.

VAPIANO Pasta-Dienstag: Jeden Dienstag jede Pasta um 9,90€. Die Österreicher:innen sind einer vorjährigen Umfrage von Marketagent zu Folge Pasta-Liebhaber:innen, die frisch gemachte Spaghetti Bolognese mit Parmesan besonders gerne und häufig essen. Mit dem fixen Pasta-Dienstag möchte VAPIANO seine Gäste nun auch dazu inspirieren, vor allem an jedem Dienstag der Woche über den eigenen (Pasta)-Tellerrand zu schauen und Alternativen zur gewohnten Lieblingspasta zum attraktiven Fixpreis von nur 9,90 € auszuprobieren. Dies gilt für alle Inhouse- und Take Away-Bestellungen. Lieferdienstbestellungen und der Zukauf von Extras sind davon ausgenommen.

#### **Neue Speisekarte: Pasta, Risotto & Dolci neu rezeptiert**

Darüber hinaus bietet eine neue Speisekarte allen Pasta-Passionistas noch mehr alternative Geschmacksvielfalt. Zur Auswahl stehen beispielsweise die neuen kreativen Pasta-Kreationen Granchi di Fiume mit Flusskrebse, Puttanesca al Tonno, Risotto con Pollo e Spinaci sowie die vegane Variante Pasta-Mexicana.

Für den süßen Abschluss bietet die Speisekarte ebenfalls neue Dolci: Iced Coffee, Grom Eis oder eine vegane Crema al Cioccolato runden den italienischen Abend kulinarisch ab.

#### **Neue Spritz-Karte mit Aperitivo-Snacks, um das Warten auf den Sommer zu verkürzen**

Die Barkarte macht mit den neuen erfrischenden Drink-Kreationen Maracuja Spritz, Basil Strawberry Spritz, Very Berry, Limoncello Spritz, Skinny Bubbles und Negroni Sbagliato Lust auf Sommer. Auch die alkoholfreien Varianten Gardener Spritz, Basil Tonic Spritz und Grapefruit Elderflower laden schon jetzt zum Verweilen und zur Vorfreude auf das ersehnte „summer feeling“ ein. Passend dazu hat VAPIANO auch nochmal das Antipasti-Angebot um ein Crostino Trio aus Crema di Olive, Pesto Genovese und italienischen Rohschinken erweitert, um noch mehr italienisches Aperitivo-Feeling zu verbreiten.

### Täglich hausgemachte Pasta

Das erfolgreiche Restaurantkonzept von VAPIANO basiert neben den vielfältigen Variationsmöglichkeiten auch auf dem hohen Anspruch an Qualität und Frische. Deshalb wird die Pasta täglich frisch im Haus hergestellt. Die sechs Sorten namens Fusilli, Spaghetti, Penne, Campanelle, Linguine und Dinkel-Fusilli bestehen aus nur zwei Zutaten: Hartweizengries (Semolina) oder Dinkel sowie Wasser. Und zu jeder Pastasorte gibt es bei VAPIANO eine passende Sauce. Lange Pasta eignet sich gut für Obers- und käsebasierte Saucen wie zum Beispiel Carbonara, da die Creme auf der flachen Fläche besser hängen bleibt. Liebhaber von Fleisch- oder dickflüssigen Saucen bevorzugen hingegen kurze, hohlräumige Pasta.

### Bildmaterial: ©VAPIANO Österreich



VAPIANO\_Puttanesca al Tonno ©VAPIANO Österreich



VAPIANO\_Crostini Trio ©VAPIANO Österreich



VAPIANO\_Spritzgetränke ©VAPIANO Österreich



Philipp Zingl\_Geschäftsführer VAPIANO Österreich ©VAPIANO Österreich

**Über VAPIANO:**

VAPIANO – von Freunden für Freunde des mediterranen Lebensgefühls im Jahr 2002 gegründet und noch heute tagtäglich gelebt. In jedem VAPIANO weltweit werden die Pasta und Dolci hausgemacht und jedes Gericht von der Pizza bis zum Insalata wird individuell für die Gäste „à la minute“ zubereitet. So werden persönliche Lieblingsgerichte gekocht, die sich ganz leicht auch an alternative Ernährungsformen anpassen lassen. Bei VAPIANO fühlen sich alle wohl, die eine Auszeit bei gutem Essen und lockerer & gemütlicher Atmosphäre suchen – ganz nach dem Motto „chi va piano, va sano e va lontano“: Wer alles im Leben locker und gelassen angeht, lebt gesünder und länger. VAPIANO Österreich zählt 14 Standorte in Wien, Graz, Linz und Innsbruck und gehört seit 2020 zur DoN group.

[www.vapiano.at](http://www.vapiano.at)

**Rückfragehinweis:**

Stephanie Tacho

Brand & Marketing Lead

Fresh Casual Restaurants DoN group

s.tacho@vapiano.at

www.vapiano.at

+43 664 800 221 093