



Cerca

- AGRICOLTURA
- ALIMENTAZIONE
- BIOLOGICO
- DISTRIBUZIONE
- EVENTI
- FOOD
- NUTRIZIONE
- PERSONAGGI
- TURISMO
- VINO, BIRRA, SPIRITS
- CONTATTACI

Home > FOOD > PROSECCO BAR DI BOTTEGA SI ESPANDE IN UK

PROSECCO BAR DI BOTTEGA SI ESPANDE IN UK

Redazione Agenfood 17:42 Food, vino, birra, spirits



COLLABORA CON NOI



Scrivi a redazione@agenfood.it

NEWSLETTER

Nome o nome completo

Email

Procedendo accetti la privacy policy

LE INTERVISTE DI AGENFOOD



Prosecco Bar di Bottega

(Agen Food) – Roma, 05 ago. – Dopo l'accordo con il gruppo britannico Arc – Arena Racing Company, l'italiana Bottega questa estate porterà il proprio format di ristorazione a Bath, a Windsor e, con formula pop-up legata a specifici eventi, in altri ippodromi inglesi: si tratta di ben 6 temporary aperti con questa formula.

Dopo una lunga pausa dovuta al Covid, si espandono i Prosecco Bar firmati dall'azienda trevigiana. Il cui format f&b, lanciato nel 2014, ripropone la filosofia del bacaro veneziano: un'osteria informale, dove i cibi vengono presentati sia in versione "cicheti" sia come piatti più elaborati, abbinati al prosecco.

Quest'anno **Bottega** ha tagliato il nastro a due nuove location presso gli ippodromi inglesi di Bath e di Windsor, con il concept **Bottega** Terrazza Bar & Restaurant dove sorseggiare un calice di prosecco e gustare piatti della cucina. A queste due opening si accompagna l'introduzione nel regno di Sua Maestà Elisabetta di formule più light, che declinano la proposta sul luogo in cui operano, tra cui spicca il **Bottega** Garden Bar, che serve solo drink.

Ancora. Il colosso mondiale britannico dell'hotellerie Accor ha scelto il format proposto da **Bottega** per Bokan 38th & 39th Rooftop Bar: collocato in cima al Novotel London Canary Wharf, lo spazio, denominato **Bottega@Bokan**, occupa per intero il 39° piano del grattacielo.

La scelta degli spazi su cui investire nel mercato travel e leisure, aeroporti stazioni e shopping mall, è dettata da una strategia precisa di **Bottega**: non entrare in concorrenza con il cliente tradizionale, ovvero la ristorazione. Di qui la predilezione per un passeggero che deve viaggiare e che ha bisogno di un servizio di un certo livello.

Seguendo questa prospettiva, nel corso dell'anno verranno poi aperte altre due location permanenti, tra cui Napoli in franchising.

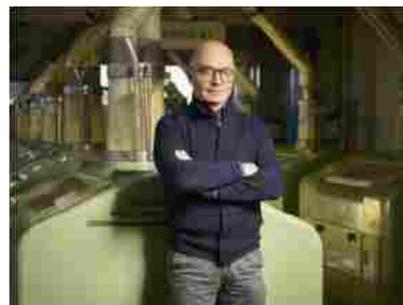
[#Bottega](#) [#ProseccoBar](#) [#hotellerie](#) [#food](#) [#ristorazione](#)



[BOTTEGA](#), [FOOD](#), [PROSECCO](#), [RISTORAZIONE](#), [UK](#).

◀ [Tre speciali Wine Box per i 15 mesi di Winey](#)

**Intervista Pierantonio Sgambaro –
 Presidente Pasta Sgambaro (29
 giugno 2021)**



**Intervista Andrea Arizzi – portavoce
 The Fork Italia (9 giu 2021)**



PIÙ LETTI

A Campo Marino la mostra “Laudato Si” con il coordinamento scientifico del CREA

Marevivo e RenOils insieme per il riciclo dell'olio alimentare esausto

Al via i corsi di formazione in presenza di Molino Grassi

Granarolo tra i Partner Strategici dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

A Cortina d'Ampezzo torna il food festival The Queen Of Taste