

Mokha, dal buongiorno all'evoluzione della pizza

Pubblicato: Lunedì 15 Gennaio 2018



“Mangiare è uno dei quattro scopi della vita... quali siano gli altri tre, nessuno lo ha mai saputo”

Il **Mokha Café** di **via Olona 23 a Induno Olona** festeggia il suo primo compleanno con un look tutto nuovo e tante novità, tutte da scoprire.

Il locale vuole essere il luogo ideale per accompagnare ogni momento della giornata, **dal buongiorno alla buonanotte**, dalla colazione alla cena, passando per una pausa caffè, un pranzo, una pausa pomeridiana o un aperitivo, per trascorrere del tempo con amici, familiari o colleghi.

Mokha Café presenta un **menù vario, ricco di prodotti genuini e gustosi**, classici ma innovativi, con ingredienti di altissima qualità e scelti con grande attenzione, preparati al momento e nati dal sapore e dalla tradizione locale, da accompagnare con una vasta scelta di bevande.

In occasione del suo primo compleanno, Mokha Café vuole stupire tutti con l'introduzione della **Pinsa romana**, un ricercato impasto che racchiude in un unico involucro croccante una morbida mollica dal sapore di pane antico, resa più digeribile dall'utilizzo di farina di frumento tenero, farina di soia e farina di riso, con una lievitazione di 72 ore.

Mokha Café è il luogo perfetto per festeggiare una ricorrenza importante, organizzare un meeting di lavoro o trascorrere una serata con gli amici.

Per restare aggiornati sulle proposte del Mokha Cafè di Induno Olona, visitate il **sito internet** e mettete “mi piace” alla **pagina Facebook** del locale.

Orari di apertura

Lunedì dalle 6 alle 12

Da martedì a giovedì dalle 6 alle 24

Venerdì e sabato dalle 6 alla 1

Domenica dalle 7 alle 24

di Ufficio pubblicità