

LITTLE ITALY BY PONTUS FRITHIOF – ITALIENSK TRADITION MED NEW YORK INFLUENSER

Den 20 november invigdes nyöppnade Little Italy by Pontus Frithiof på Arlanda Terminal 5. Restaurangen är ett samarbete mellan Pontus Group och Nordrest, där Pontus Frithiof står bakom konceptet och Nordrest bakom medarbetare och drift. Little Italy bjuder på en kombination av italienska smaker och New York inspirerad casual dining. Med ett koncept som sträcker sig från tidig frukost till sen middag erbjuder Little Italy något för alla – från matiga smörgåsar och klassiska pizzor till pasta och hamburgare.

Den 20 november invigdes Little Italy med pompa och ståt på Marknadsplatsen i Terminal 5. Ballonger och DJ skapade en festlig atmosfär, medan besökare bjöds på smakprover från menyn. Representanter från Nordrest, Pontus Group och Swedavia deltog för att fira öppningen och välkomna gäster.

Little Italy blir den femte restaurangen Nordrest öppnar på Arlanda, och vi ser det som ett starkt och kvalitativt inslag i fast food-utbudet som behövs här. Det är ett spännande tillskott för resenärerna och ett koncept vi starkt tror på, säger **Thomas Dahlstedt**, VD och grundare av Nordrest.

Satsningen är en del av Arlandas strategi för att erbjuda ett varierat och högkvalitativt kommersiellt utbud. Little Italy by Pontus Frithiof är den femte restaurangen som öppnas, och Nordrest driver sedan tidigare fyra andra: Taste by Nordrest, La Girafe Bar & Bistro, Way Cup belägna i Terminal 5 och Pocket Bar & Bistro i Sky City. Med Little Italy by Pontus Frithiof vill Nordrest tillföra en efterlängtat casual dining-upplevelse på Marknadsplatsen i Terminal 5 – ett koncept där italiensk tradition möter New York-influenser i en atmosfär som både överraskar och välkomnar. Se hela menyn [här](#) eller besök littleitalyarlanda.se

Vi har skapat en meny som tilltalar många och innehåller både italienska klassiker och rätter med en twist från New York. Du kan välja mellan säkra kort som pasta carbonara, pizza salame eller en klassisk NYC Burger. Signaturrätter som ravioli "Osso Buco style", porchettaburgere och den välkända och numera trendiga italienska smörgåsen "schiacciata" gör menyn unik mot övrigt utbud på Arlanda, säger **Pontus Frithiof**.

Samarbetet med Swedavia har varit en viktig del i etableringen av Little Italy i Terminal 5 på Arlanda. Tillsammans vill vi erbjuda gästerna ett matkulturellt tillskott som både sticker ut och gör flygplatsen till en mer levande och njutbar plats.

Vi är väldigt glada över att Little Italy by Pontus Frithiof har anslutit till utbudet på Marknadsplatsen i Terminal 5 och att vi kan erbjuda våra resenärer ännu större variation i produktsortiment och priskategorier, avslutar **Charlotte Ljunggren**, Direktör Marknad och försäljning på Swedavia.

För mer information, kontakta:

Thomas Dahlstedt, VD, Nordrest

Tel: +46 8 627 00 60

E-post: thomas.dahlstedt@nordrest.se

Michael Bühring, VD, Nordrest Restauranger

Tel: +46 73 919 57 41

E-post: michael.buhring@nordrest.se

FNCA Sweden AB är Bolagets Certified Adviser på Nasdaq First North Growth Market.

Om Nordrest

Nordrest är ett renodlat foodserviceföretag med fokus på naturliga gästflöden och kontraktbaserade måltidslösningar. Bolagets erbjudande omfattar måltidslösningar anpassade till varje kunds behov och önskemål samt färdiga varumärkeskoncept som till exempel Taste by Nordrest, Togo by Nordrest, Pocket by Nordrest, La Girafe, Dinners och Way Cup. Nordrest är verksamt inom kundgrupperna Försvar, Företag, Skola, Högskola & Universitet, Sjukhus & Äldreomsorg och Resa. Bland kunderna återfinns till exempel ett antal europeiska försvarsmakter, svenska statliga enheter, regioner och kommuner, samt stora svenska industriföretag. Läs mer på [nordrest.se](https://www.nordrest.se/) (<https://www.nordrest.se/>).

Bifogade bilder[Little Italy 18](#)[Little Italy 17](#)[Little Italy 14](#)[Little Italy 2](#)[Little Italy 5](#)[Little Italy 10](#)[Little Italy Utkast 24](#)[Little Italy Utkast 22](#)