



ILSANTA  
bistrò moderno | palazzo lombardia

## COMUNICATO STAMPA

### **IL BACCALÀ È PROTAGONISTA AL SANTA BISTRÒ**

*Le proprie origini e una vacanza a Lisbona ispirano lo chef Stefano Grandi per il nuovo menu del bistrò*

Si respira ormai un'aria quasi estiva a Milano e naturalmente anche nella cucina de Il Santa Bistrò Moderno, indirizzo di tendenza della città. Per l'occasione lo chef Stefano Grandi ha preparato un menu tutto dedicato al baccalà, che da sempre ama cucinare rendendo omaggio così alla sua cara Lisbona ma anche alle sue origini.

Dal 6 al 30 giugno gli ospiti potranno così degustare - sia per l'ora di pranzo che per cena - un menu che ricorda i sapori della cucina portoghese celebrando il baccalà sotto diverse forme, ma partendo sempre dall'eccellenza della materia prima.

A comporre i piatti proposti nel menu - e non solo - sono sempre ingredienti freschi e provenienti da produttori di fiducia, cucinati in modo semplice ma con un pizzico di originalità che da sempre contraddistingue il ristorante. *“Mi piace cucinare rispettando i tempi della natura. - spiega Stefano Grandi talento già noto nel panorama della ristorazione meneghina - Come ogni stagione, che abbina sapori e colori differenti, in ogni mio piatto ciascun ingrediente deve raccontare la propria storia senza confliggere con gli altri che abitano nello stesso piatto.”*

Ma ecco quali sono le quattro portate del menu: si inizia con carpaccio di baccalà *“lomo especial”* marinato alla mela verde, limone, coriandolo e germogli croccanti, si prosegue con crocchette fritte di sfilacci di baccalà e patate su aspreto di pomodoro e olio extra vergine bio. La terza portata sono gli spaghetti trafilati in oro con essenza di baccalà e pane bruciato alla colatura di alici, e per finire un fresco sorbetto al limone e timo.

I sapori della cucina creativa e l'atmosfera accogliente degli ambienti confermano il Santa Bistrò Moderno la scelta perfetta per la tarda colazione e il pranzo, fino all'aperitivo e alla cena in coppia o tra amici. Da non perdere anche il brunch della domenica, una sfilata di piatti serviti direttamente dalla cucina.

Il costo del menu è di 40€ a persona bevande escluse.

\*\*\*\*\*

*Il Santa è un bistrò moderno, situato sotto il grattacielo visitabile più alto di Milano, Palazzo Lombardia. Attraverso le sue grandi vetrate e due splendidi dehor mostra il gusto in ogni forma: in cucina, nel design e nel piacere di stare insieme in ogni momento della giornata. Locale 'All day dining' la sua cucina non chiude mai: è, infatti, l'ideale per colazione, per un veloce spuntino, per un pranzo e il rito del tea-time, per l'aperitivo e una cena curata e dai sapori inaspettati. Tutti i piatti sono caratterizzati da materie prime genuine ed ingredienti intatti, senza dimenticare i prodotti Km 0 del territorio lombardo.*

**Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners**

Via Fabio Filzi 27 – Milano

Valentina Rizzotti – Email: [valentina.rizzotti@prgoup.it](mailto:valentina.rizzotti@prgoup.it) - Tel. 346 9889852