



IL SANTA  
bistrò moderno | palazzo lombardia

## COMUNICATO STAMPA

### **IL SANTA BISTRO' SELEZIONATO DA GAMBERO ROSSO TRA I MIGLIORI RISTORANTI DI MILANO PER IL 2016**

Riapre dopo la pausa estiva Il Santa, il bistrò moderno situato a Palazzo Lombardia, e si respira già aria di novità.

Il Gambero Rosso ha infatti premiato la cucina del bistrò milanese, che vede alla guida lo chef Stefano Grandi, selezionando Il Santa tra i migliori ristoranti del capoluogo lombardo per la guida 2016.

*“Siamo orgogliosi di essere stati selezionati da Gambero Rosso per l’edizione 2016 della guida dei migliori ristoranti di Milano – dichiara Stefano Grandi, chef executive de Il Santa – Questo per noi rappresenta un traguardo sì, ma anche uno stimolo per migliorarsi ancora e riuscire a soddisfare i anche i palati più esigenti”.*

Il menù di settembre del bistrò milanese propone i sapori dell’estate sapientemente abbinati alle primizie autunnali da Stefano Grandi, talento emergente nel panorama della ristorazione milanese di qualità.

A comporre i piatti proposti per il pranzo, la cena e l’ora dell’aperitivo – sì perché la cucina de Il Santa non chiude mai - sono solo ingredienti freschi e provenienti da contadini e produttori di fiducia, cucinati in modo semplice ma sempre con un pizzico di originalità che da sempre contraddistingue il bistrò.

Per chi preferisce un pranzo light e veloce potrete trovare ad esempio tartare di salmone marinato allo zucchero grezzo di canna con cous-cous, mousse di patata americana e frutto della passione. Per la sera, invece, tra i primi piatti lo chef consiglia *il fusillo si è fatto ricco* trafilato con oro 24 carati di famiglia verrigni con guanciaie di maialino appena scottato, fichi freschi e pecorino romano.

\*\*\*\*\*

*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, un pranzo sano e veloce, per 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

Chiara Borghi – Email: [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) - Tel. +39 345 6556139

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