ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

COMUNICATO STAMPA

IL SANTA BISTRÒ MODERNO È PRONTO A SPEGNERE LE SUE PRIME 3 CANDELINE

Il bistrò milanese si prepara a festeggiare a gennaio 2016 il 3° anniversario della sua apertura. Per l'occasione uno speciale menù a 30 euro farà la gioia dei palati più curiosi.

Il Santa Bistrò Moderno, indirizzo di tendenza della città meneghina, apre il 2016 in grande stile. Dal 18 al 31 gennaio un menù speciale per i festeggiamenti in occasione del 3° anniversario di una attività all'insegna del successo.

Un menù degustazione creato appositamente dall'emergente Chef Stefano Grandi arricchirà le tavole con piatti originali e darà ai clienti più esigenti un motivo in più per scegliere il ristorante.

Gli ospiti avranno così l'opportunità di conoscere in chiave moderna piatti della tradizione sapientemente rielaborati volti a celebrare la ricercatezza, sia negli ingredienti che nella preparazione. Il menù dal gusto sofisticato sarà declinato in tre portate: si inizia con una vellutata di zucca mantovana con piccoli malfatti di ricotta al profumo di miele, scaloppa di foies-gras e tartufo nero. Si prosegue con polpette di baccalà e patate con emulsione fredda di pomodoro e olio extra vergine di oliva, e per finire risotto Carnaroli, mantecato con barbabietola e spuma di grana padano e mandorle

L'esperienza, i sapori della cucina creativa e l'atmosfera accogliente degli ambienti rendono oggi il ristorante Il Santa una scelta perfetta per una pausa pranzo o una cena in coppia o tra amici. Da non perdere anche il brunch della domenica, una sfilata di piatti serviti direttamente dalla cucina.

****

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
Valentina Rizzotti – Email: valentina.rizzotti@prgoup.it - Tel. 346 9889852