



COMUNICATO STAMPA

IL SANTA BISTRÒ MODERNO PROTAGONISTA DI UN SAN VALENTINO PIENO DI AMORE

Il bistrò milanese celebra San Valentino con un doppio appuntamento: gusto, olfatto, udito, vista e tatto saranno deliziati da un menù esclusivo all'insegna dell'amore.

San Valentino ci pone da sempre davanti a un dubbio: quali sono le idee giuste per rendere speciale l'appuntamento più atteso dagli innamorati? La risposta non può che essere **Il Santa**: il ristorante milanese si scopre luogo ideale dove poter trascorrere la serata più dolce stuzzicando il palato.

Sapori ricercati, profumi delicati sprigionati dalla selezione di vini, una vista su Palazzo Lombardia nel cuore della downtown milanese e un'atmosfera suggestiva: saranno questi gli ingredienti principali che condiranno la serata sulle note di una romantica playlist.

Il menù del **13 e 14 febbraio** del bistrò milanese propone i sapori della passione sapientemente abbinati alle primizie invernali da Stefano Grandi, talento già noto nel panorama della ristorazione meneghina. Dall'aperitivo al dolce, non dimenticando il vino, il creativo chef ha composto il menù **Il Santa Valentino** con tre portate per ricreare l'amore a tavola.

Ma quali sono i piatti che accompagneranno la serata? Accolti da un brindisi con del Rosè metodo classico Oltrepò Pavese, gli innamorati potranno iniziare con due differenti antipasti: per lei verrà servito "*Chi lo dice a Claudio*", tonno scottato tagliato a carpaccio con prosciutto iberico e insalata di finocchi, puntarelle, acciughe e pecorino, mentre per lui "*Ho preso un granchio*" polpa di granchio con maionese allo zenzero fatta in casa e mela verde su crema di avocado e pane fritto. Il menù prosegue con "*Il risotto nel cuore*" presentato con risotto Carnaroli mantecato con cuore di barbabietola e spuma di grana padano con mandorle e con "*Brasati d'amore*" vitello spadellato con carciofi, foie-gras e salsa soubise su fonduta d'alpeggio.

Per soddisfare i palati più golosi un buffet di dolci e creme sarà servito per concludere la serata con il giusto tocco di dolcezza.

Il costo della cena, in programma sia sabato 13 che domenica 14, è di 35 € 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 - Tel. 346 9889852