ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

COMUNICATO STAMPA

IL SANTA BISTRO' PRESENTA "RICH" IL NUOVO CHAMPAGNE DI VEUVE CLICQUOT
UN HAPPY HOUR ALL'INSEGNA DI BOLLICINE ESCLUSIVE

Milano, maggio 2015 – Al Santa, bistrò milanese situato proprio sotto Palazzo Lombardia, il grattacielo visitabile più alto d'Italia, **lo Champagne** diventa **protagonista** nel periodo di Expo 2015. Dall'apertura del locale c'è stata sempre una forte partnership con la Maison *Veuve Clicquot*, una collaborazione che si evidenzia ora più che mai: il Santa è stato scelto come una delle selezionatissime location milanesi dove si può gustare il nuovo **Veuve Clicquot RICH,** lo Champagne più versatile al mondo, creato esclusivamente per la mixologia.

Grazie a un dosaggio più elevato e un assemblaggio mirato delle uve, **Veuve Clicquot RICH** invita a sperimentare secondo i propri gusti e a personalizzare l'esperienza della degustazione. Gli ingredienti migliori per renderlo perfetto? Ananas, scorza di pompelmo rosa, cetriolo, sedano, peperone o tè, come suggerisce la stessa Maison. Il tutto, ovviamente 'on the rocks'. Gli indecisi possono farsi guidare dall'esperto barman de *Il Santa* per trovare la variante che più si preferisce. E niente vieta di 'giocare' con le varie opzioni, anche perché **Veuve Clicquot RICH** è perfetto in ogni momento.

'*Siamo lieti di poter offrire questo esclusivo Champagne* – dichiara Stefano Grandi, chef executive de Il Santa – *e dare l'occasione ai nostri ospiti di provare qualcosa di nuovo e davvero unico. Per noi è fondamentale cercare di stare al passo con la tendenza di sperimentazione che c'è oggi anche nel settore beverage, per soddisfare anche i clienti più esigenti*".

E poiché non c'è aperitivo senza qualche stuzzichino**, Veuve Clicquot RICH** è accompagnato da assaggi della cucina realizzati dallo chef **Stefano Grandi.** Inoltre, lo chef, per 'celebrare' degnamente la nuova Cuvée ha inserito **nel menu serale ricette** per accompagnarla: fiori di zucca fritti in farcia di baccalà mantecato al latte con crema di yogurt e battuto di pomodoro crudo, alici marinate in bianco con formaggio fresco e insalata cicorino dell'orto, sashimi di vitello in salsa piccante, spaghett'oro di famiglia verrigni al pomodoro fresco e basilico...

****

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
Anna Pellò – Email: anna.pello@prgoup.it - Tel. +39 346 9889852