



IL SANTA  
bistrò moderno | palazzo lombardia

COMUNICATO STAMPA

**NATALE AL SANTA  
IL BISTRÒ MILANESE PROPONE UN MENÙ DELLE FESTE  
CHE ABBINA TRADIZIONE E CREATIVITÀ**

Per tutto il mese di dicembre Il Santa, bistrò moderno situato nella nuova downtown milanese, vuole festeggiare le festività natalizie e di fine anno con i suoi ospiti proponendo un vero e proprio *menù delle feste* sia per l'ora di pranzo che per cena.

Tradizione e creatività gli ingredienti principali di questo menù che porta la firma dello chef Stefano Grandi, talento emergente nel panorama della ristorazione milanese. I prodotti freschi e di qualità sono cucinati in modo semplice ma con un pizzico di originalità che da sempre contraddistingue il bistrò.

Ma quali sono i piatti del menù delle feste? Si può iniziare con un *Carciofo a chi!*, una vellutata di topinambur, le sue chips e il cotechino nostrano per poi continuare con il *Timballo di paccheri* con ragù di Natale. Tra i secondi si può scegliere una delicata *Blanquette de veau rivisitata* con foies gras e salsa souterne su fonduta di formaggio d'alpeggio. Tra i dolci lo chef consiglia la *Charlotte di pane* con mele flambè al rum.

E per chi non vuole rinunciare ai sapori del Natale neanche la domenica - sì perché la cucina de Il Santa non chiude mai - il bistrò propone il *brunch delle feste* con un menù che abbina i piatti della tradizione natalizia milanese alla cucina di tutta Italia. E allora ecco che nel menù trovano spazio i dolci di marzapane, il panettone artigianale e la classica cassata siciliana.

\*\*\*\*\*

*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](mailto:valentina.rizzotti@prgoup.it) - Tel. 346 9889852