ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

PRESS KIT

Il Santa Bistrò…

- 'The place to be'
- Location di design e atmosfera
- La formula 'all day dining'
- Il suo chef Stefano Grandi
- Un concept culinario tra semplicità e un pizzico di fantasia
- Vini & Cocktail

Ufficio Stampa: PR & Go Up Communication Partners
Via Fabio Filzi 27 – Milano
Valentina Rizzotti – Email: valentina.rizzotti@prgoup.it - Tel. +39 346 9889852

ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

IL SANTA BISTRÒ: 'THE PLACE TO BE'

Situato all'interno di uno dei palazzi simbolo della nuova Milano, Palazzo Lombardia - premiato nel 2012 come migliore grattacielo d'Europa per le sue caratteristiche uniche di design, innovazione e sostenibilità -, il *Santa Bistrò* è in una posizione privilegiata, al centro dei **quartieri emergenti** di Milano per la movida (Isola) e gli affari (Porta Nuova).
Sempre più spesso scelto come location per eventi ed esposizioni, incarna e rispecchia lo spirito cosmopolita di una città che **guarda al futuro senza dimenticare la propria tradizione**: è un vero e proprio salotto dove respirare l'essenza di una Milano in trasformazione.

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.

IL SANTA BISTRÒ: LOCATION DI DESIGN E ATMOSFERA

Lo stile è **urbano, contemporaneo** ma trae **ispirazione dalle case di ringhiera e dai bistrò** della 'vecchia Milano': del passato sono le 'cementine', piastrelle tipiche delle abitazioni milanesi, le sedie modello thonet - rivisitate qui nei colori rosso, oro o con motivi découpage -, un affresco di un palazzo di Brera del '400 riprodotto su un'ampia parete. Ma soprattutto **quell'articolo** 'IL' che posto davanti al nome del locale si rifà **alla tipica parlata milanese**.
Gli elementi contemporanei sono testimoniati invece dalle ampie vetrate, dall'utilizzo di materiali moderni come l'alluminio Alulife e il ferro. I colori delle pareti e degli arredi sono tenui, delicati. Al centro del locale 'troneggiano' due colonne di cemento armato originarie che testimoniano la bellezza del palazzo.

ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

IL SANTA BISTRÒ: LA FORMULA 'ALL DAY DINING'

La cucina de *Il Santa* **non chiude mai**: è, infatti, l'ideale per una tarda colazione dove spiccano muffin e torte fatte in casa ma anche sandwich (in inverno si può assaggiare quello con il foie gras), pannelle, arancini, sfincioni; ci si può fermare per un veloce spuntino, un pranzo sano e veloce, un brunch domenicale, per il rito del tea-time, per l'aperitivo dove i cocktail vengono accompagnati da assaggi dei piatti in menu. E, infine, per una **cena curata e dai sapori inaspettati** dove l'estro dello chef dà il meglio di sé combinando la cucina lombarda con quella della tradizione italiana.

L'unicità del suo concept ristorativo, che consente al pubblico di vivere il locale a ogni ora del giorno e della sera, soddisfacendo una clientela eterogenea, lo posiziona come **location milanese per ogni momento della giornata.** A Il Santa è facile trovare contemporaneamente chi si dedica al rito dell'aperitivo e chi gusta una cena.

IL SANTA BISTRÒ: IL SUO CHEF STEFANO GRANDI

Stefano Grandi, classe 1978, è chef executive e proprietario del bistrò. Talento emergente nel panorama della ristorazione milanese di qualità, Stefano vanta una esperienza ventennale, maturata tra cucine stellate e alcuni tra i migliori indirizzi della Milano del gusto (tra questi Langosteria 10, Gruppo Dolce e Gabbana, Hotel Principe di Savoia…). Nel 2012 dà inizio alla sua avventura con *Il Santa*.

Accanto alla sua attività presso il bistrò, Stefano Grandi svolge regolare attività di consulenza come chef e supervisore dell'organizzazione di eventi per prestigiosi brand del settore della moda come *Allegri, Burberry, Joe Malone* ed *Hermes* e per il gruppo *Moet Hennessy Italia*, per il quale ha sviluppato importanti progetti di ristorazione legati ai marchi *Veuve Cliquot, Krug, Ruinart* e *Dom Perignon*.

ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

IL SANTA BISTRÒ: UN CONCEPT CULINARIO TRA SEMPLICITÀ E UN PIZZICO DI FANTASIA

La cucina di Stefano Grandi è un omaggio alla **tradizione gastronomica italiana e lombarda**, e prende lo spunto da una costante ricerca di **materie prime genuine e di ingredienti freschi** e **intatti** che restituisce al palato degli ospiti con proposte bilanciate e salutari, ma sempre gustose e stuzzicanti. Cultore delle materie prime locali e stagionali, con tecnica e talento le reinterpreta per rendere omaggio ai piatti tipici della sua regione d'adozione, la Lombardia.
"*La mia cucina si basa sulla* ***semplicità e sulle tecniche di cottura****. Il segreto, infatti, è come un piatto viene cucinato*" – racconta Stefano Grandi -. *Ingredienti di qualità danno il meglio se* ***cucinati*** *in modo semplice con i* ***metodi di cottura più adeguati***". E alla semplicità si aggiunge poi un **pizzico di fantasia per non annoiare** il cliente. '*Il menu include una varietà di piatti che si alternano spesso ma che rimangono fedeli al mio credo culinario* – prosegue Stefano.

Ama cucinare il **pesce** anche se nel menu non mancano **piatti di carne e proposte vegetariane.** Tra i suoi piatti signature emergono le sue origini veneto-siciliane e il suo attaccamento a Milano: ecco allora il **baccalà fritto con cipolle e patate o mantecato al latte, il polpo arrotolato cotto senza acqua, e il risotto** in molteplici varianti.

Nei prossimi mesi saranno grandi protagonisti del menu **il risotto I° Maggio,** in onore di Expo – un tripudio di pistilli di zafferano, tuorlo d'uovo di quaglia e scorza di limone -, 4 crudi di pesce tra cui *tartare di branzino con semi di sesamo nero e aceto di riso*, 4 crudi di carne, tutti rigorosamente con manza fassona; e ancora candele arrabbiate di Gragnano al mare con ragù di scorfano, il merluzzo dalla pelle grigia servito crudo con sale rosa, spremuta di lime e insalata di sedano verde, sashimi di vitello in salsa piccante servito su pietra…

ILSANTA
bistrò moderno | palazzo lombardia

IL SANTA BISTRÒ: VINI & COCKTAIL

Per accompagnare i piatti che nascono dalla creatività dello chef un'ampia carta di vini dove accanto a prestigiose etichette internazionali ci sono anche prodotti originali delle vigne lombarde. Durante il rito dell'aperitivo, il barman è a disposizione per 'creare' il cocktail preferito o per servire una flûte di champagne rigorosamente Veuve Clicquot, la maison con la quale da anni esiste un forte partnership. Il Santa è stato scelto anche 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.