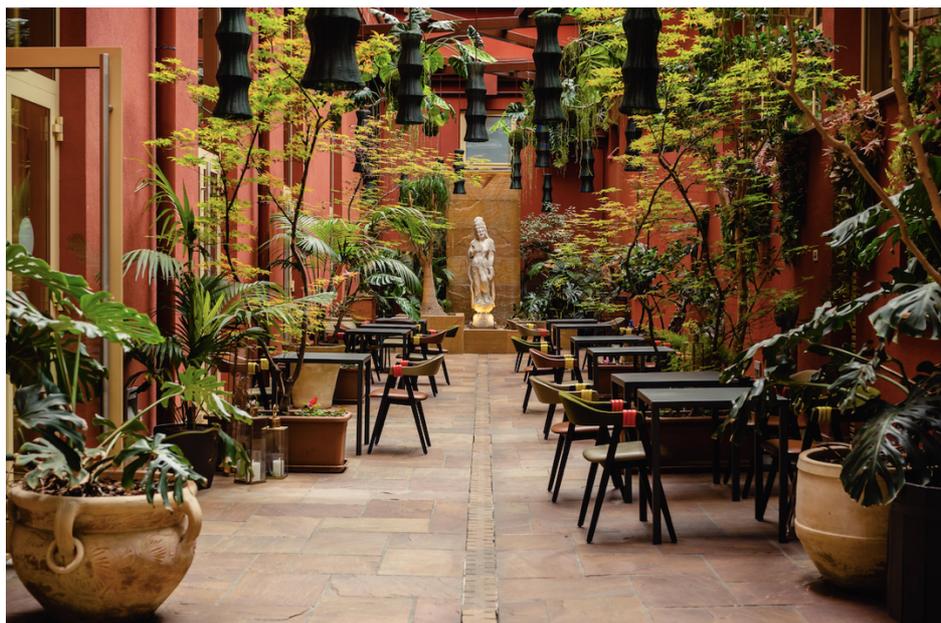


A Milano arriva Aperi.Fi., l'aperitivo finger food firmato Enterprise Hotel

La cultura del mangiare e del bere bene si incontrano, tutti i giovedì sera, all'Enterprise Hotel per un aperitivo in pieno stile milanese. Il Barman Enrico Zucchelli insieme allo chef Francesco Martorello hanno ideato una drink list e 3 proposte di finger food che invitano milanesi, ospiti dell'hotel e non a vivere il momento dell'aperitivo come un'autentica esperienza sensoriale.



Milano, 13 marzo 2023 – Vibrante e cosmopolita, a tratti frenetica ma pur sempre affascinante. Milano è una città che ha tanto da offrire ai suoi abitanti e ai suoi turisti: non solo moda, lusso ed edifici architettonici all'avanguardia ma anche luoghi dove godersi un buon aperitivo dopo una lunga giornata lavorativa. Tra le varie proposte da appuntarsi per una chiacchierata post lavoro in pieno stile meneghino c'è **Aperi.Fi.**, l'aperitivo firmato Enterprise Hotel che **da giovedì 23 marzo** apre le sue porte ai milanesi amanti della movida che desiderano immergersi in quell'atmosfera calda e coinvolgente che questo momento della giornata regala.

Aperi.Fi. nasce dal desiderio di far vivere un viaggio nel tempo, quando l'aperitivo era ancora inteso come un **pre-dinner**, un piccolo riscaldamento che non andava a intaccare l'appetito per la cena ma anzi, a stimolarlo. La formula studiata dall'Enterprise Hotel propone abbinamenti di **drink sofisticati e finger food gustosi** che invitano gli ospiti a godersi un momento di relax post lavoro.

I cocktail proposti sono frutto dell'estro e della maestria di **Enrico Zucchelli**, il giovane barman della famiglia Enterprise. Zucchelli parte da alcune referenze italiane che hanno alle spalle una grande storia come il Vermut Martini Rubino o l'Apollo 11 e da qui aggiunge poi ingredienti dai sapori amari, secchi e aspri come agrumi, il London Dry Gin, il bitter e la vodka per dare vita a cocktail ben bilanciati, leggeri e freschi che strizzano l'occhio alle temperature sempre più miti e calde. Oltre ai cocktail, in carta ci sarà anche un'ampia selezione di vini che mira a incontrare i diversi gusti degli ospiti.

Ad accompagnare la drink list del barman ci sono le **proposte gourmet dello chef di Enterprise Hotel Francesco Martorello** che, per l'occasione, ha ideato **3 linee di finger food sfiziosi** che si ispirano ai **sapori e**



piatti tipici di Milano, come assaggi di mondeghili, milanesine panate, riso al salto e vitello tonnato, per poi arrivare a finger food con richiami all'Oriente. La linea dedicata al **pesce** punta su marinature e crudi proponendo finger di salmone marinato al nero di seppia e caffè, dentice con salsa di guacamole piccante e insalata di baccalà con polvere di olive e pomodoro confit. Nella proposta vegana va in scena l'Estremo Oriente con una selezione di piccoli ramen e bowls di panzanella e pappa al pomodoro mentre per gli amanti della carne lo chef Martorello ha studiato una tartare di manzo piemontese e un carpaccio di manzo marinato e affumicato, pollo al gin tonic e caesar salad rivisitata. Trait d'union di questo viaggio culinario sono **salse e creme**, anche in versione vegetariana, molto apprezzate e usate nella cucina dell'Enterprise, che vanno a legare tra di loro i vari ingredienti esaltandoli e valorizzandoli senza mai coprirli. Un viaggio culinario che diventa una vera e propria esplosione di sapori in bocca e un invito ad attivare tutti i sensi.

Le tre linee di finger food così come anche la drink list cambieranno man mano per seguire il corso delle stagioni e proporre agli ospiti solo abbinamenti di qualità.

APERI.FI si svolge tutti i giovedì, a partire dal 23 marzo e fino al 29 giugno dalle 18.30 alle 20.30. È necessaria la prenotazione (Tel. 02 31818717, mail: sophiasrestaurant@enterprisehotel.com)

Costo cocktail + aperitivo: € 18

About Planetaria Hotels

Visionari, empatici, modernamente impertinenti e al contempo legati saldamente alle tradizioni; ambasciatori di sostenibilità e valorizzatori delle eccellenze enogastronomiche delle destinazioni dove hanno sede i nostri alberghi.

Planetaria Hotels è la compagnia alberghiera italiana dall'ostinato coraggio di innovare senza omologare, di promuovere la storia e le origini delle città che presidia senza però banalizzarle.

Planetaria Hotels offre ospitalità genuina ed autentica; è il volto pulito della ricettività italiana, priva di falsi make-up e promotrice del "Be As You Are" più sincero.

Ufficio Stampa Planetaria Hotels

PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi - chiara.borghi@prgoup.it - 345 655 6139

Eva Barri - eva.barri@prgoup.it - 348 331 8502