

# DISTR EAT.

Comunicato stampa

## Abbinamenti insoliti a DistrEAT

*Dal 25 al 29 febbraio il ristorante milanese DistrEAT propone un percorso inedito, nel quale si potranno abbinare quattro bevande molto particolari ad altrettante portate del menu*

[Milano, 6 febbraio 2020] DistrEAT, il ristorante informale e gourmet sul Naviglio Pavese (via Imperia 3), propone una settimana all'insegna di *Abbinamenti insoliti*, nell'ambito delle "Distrazioni possibili" che arricchiranno un calendario di eventi nei prossimi mesi.

La prima cena di *Abbinamenti Insoliti* sarà martedì 25 febbraio e questo speciale menu degustazione rimarrà in carta fino a sabato 29 febbraio, offrendo una deviazione di percorso dal classico binomio calice-piatto. Accostamenti audaci ma equilibrati, messi a punto dai tre chef soci di DistrEAT, insieme con il responsabile di sala e sommelier, anch'egli partner del ristorante, che vogliono essere l'occasione per sperimentare accostamenti di gusto che, in linea con la coerenza delle preparazioni gastronomiche, non vogliono minarne l'autenticità, ma piuttosto essere un'occasione per chi ama sperimentare rimanendo però in un contesto di cucina italiana d'eccellenza, stagionale e dall'anima sostenibile.

### La settimana di Abbinamenti insoliti

Quella dal 25 al 29 febbraio sarà una settimana speciale, la prima di una serie di distrazioni possibili che DistrEAT ha in cantiere per offrire alla clientela esperienze nuove e originali. *Abbinamenti insoliti*, questo il titolo che comparirà sul menu degustazione che comunque, per i più tradizionalisti, continuerà a essere proposto anche nella versione senza alcun abbinamento "imposto".

*Abbinamenti insoliti* è un menu di 4 portate e altrettanti abbinamenti che può essere scelto anche da un solo ospite a tavola. Prezzo: 50 euro.

### I dettagli del menu Abbinamenti insoliti

- Un **estratto di mela verde e zenzero** accompagnerà l'**antipasto** di baccalà mantecato, polenta fritta e olio al prezzemolo, contrastando con acidità e piccantezza il grasso del pesce.
- Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino, si dice. Ma in questo caso il **risotto** con porri stufati, cotechino, paprika dolce e limone verrà esaltato dalle note acide e affumicate del **mezcal sour**.
- L'**Ayran**, bevanda turca a base di yogurt magro, sale, acqua, menta e peperoncino, verrà servito con una terrina di **agnello**, verza e pompelmo rosa.
- Dulcis in fundo, la **tarte tatin** con fiordilatte al pepe bianco avrà come compagna la **birra APA** (American Pale Ale) prodotta dal birrificio Hibu: sentori agrumati e freschi e una nota amara.

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204  
info@distreat.it – www.distreat.it

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun-ven 17.00-02.00; mar-sab 19.00-03.00; sab 19.00-03.00

# DISTR EAT

## Cos'è DistrEAT

Un ristorante guidato da cinque amici, tre cuochi che hanno maturato la loro esperienza nelle brigate di chef illustri e due responsabili di sala, uno dei quali sommelier. DistrEAT (circa 60 coperti) si trova nella casa padronale di una riseria degli Anni 30 dove oggi c'è un autentico **distretto creativo**. La cucina, curata da uno **staff giovane e dinamico**, è parte integrante di un'agenzia internazionale di comunicazione con la quale il ristorante condivide gli spazi aperti: il **giardino** che nella bella stagione può accogliere fino a 50 coperti; un **bar** che la mattina propone dolci preparati nella cucina di DistrEAT, la sera si trasforma in un locale per l'aperitivo e, il dopocena, è un luogo ideale per un after dinner al banco.

Un **luogo di incontro**, dunque, a due passi dalla Naba e dallo IULM; di giorno, all'ora di pranzo, è frequentato da giovani ma anche da professionisti in pausa lavoro e per la cena è preferito da gourmet. Il ristorante propone una **cucina italiana equilibrata**, corretta, che può guardare anche oltre confine e che propone ai propri ospiti una **carta dei vini perlopiù di referenze nazionali e di piccoli produttori** (circa 140 etichette).

In linea, quindi, con l'atmosfera rilassata e informale e con lo spirito creativo che anima questo distretto non lontano dalla Darsena, DistrEAT si prepara alla prossima stagione primaverile inaugurando con la settimana degli *Abbinamenti insoliti* un ciclo di iniziative che andranno a costruire un calendario di «Distrazioni possibili» per buongustai curiosi.

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun 08.00-17.00, mar-ven 08.00-02.00, sab 18.00-02.00

## Lo staff

Il ristorante è gestito da cinque giovani soci.

**Federico Sordo** ha 29 anni e ha collaborato con alcuni tra i più noti ristoratori della Lombardia (famiglia Cerea, Claudio Sadler, Davide Oldani e Cesare Battisti al Ratanà). In cucina è lui a seguire anche la pasticceria.

**Andrea Tirelli**, 32 anni, dopo essere stato a lungo all'estero, è tornato in Italia per lavorare al Ratanà. In brigata è quello che parla meno e difficilmente si farà vedere lontano dai fornelli.

**Gabriel Urgese** ha lavorato al Jellyfish Restaurant di Montreal e al Santa Virginia a Brera. Di tutti è il più giovane (24 anni) e quello più internazionale.

**Guido Dossena**, il maître di sala e sommelier, 45 anni, è un profondo conoscitore di vino. La sua ricerca per i piccoli produttori è maniacale.

**Davide Aru**, 35 anni, ha maturato esperienza nelle sale della ristorazione internazionale, in particolare in Australia e a Hong Kong.

## DistrEAT

via Imperia 3  
20142 Milano  
tel. +39.339.67.78.204  
info@distret.it – www.distreat.it

## Ufficio stampa

Studio Giornaliste Associate BonnePresse  
Marianna Corte +39.347.42.19.001  
Gaia Grassi +39.339.56.53.179  
info@bonnepresse.it – www.bonnepresse.it

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204

info@distreat.it – www.distreat.it

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun 08.00-17.00, mar-ven 08.00-02.00, sab 18.00-02.00