

# DISTR EAT.

## Comunicato stampa

### **DistrEAT. Un giardino con un ristorante intorno**

*Con i suoi 60 coperti all'esterno, il locale gourmet sul Naviglio Pavese si prepara ad accogliere, anche in agosto, tutti coloro che dalla prima colazione all'after dinner cercano in città un angolo nel verde senza rinunciare alle proposte gourmet che escono dal bar e dalla cucina da mattina fino alle 2:00 di notte. Dal martedì al sabato, quando a pranzo il menù si veste a festa e prende in prestito a carta delle sere infrasettimanali. E il 9 luglio da non perdere "Distrazioni on the rocks", iniziativa per gli amanti del bere miscelato*

[Milano, 1 luglio 2020]. Dai lievitati per la colazione e per la merenda fino ai cocktail per un dopocena anche per i più nottambuli, passando per le proposte a tavola, leggere e fresche a pranzo, senza dimenticare il momento dell'aperitivo con una carta di finger food degli chef e, non ultima, la cena con un menù gastronomico da giugno proposto anche il sabato a pranzo.

Queste l'offerta che il team di DistrEAT, dinamico punto di riferimento per i buongustai, propone per tutta l'estate. Anche chi è in smart working può scegliere di lavorare sotto al grande fico del giardino di DistrEAT e nelle pause coccolarsi con estratti salutari, piatti freddi e ricercati e dolci golosi.

Non più solo tavoli sotto il **pergolato ma, per garantire il corretto distanziamento, coperti distribuiti in tutto lo spazio esterno** condiviso dal ristorante con Altavia, agenzia per la comunicazione "cugina" di questo locale che, in un anno di attività, ha saputo affermarsi come un "agitatore" del gusto, con piatti gourmet mai gridati.

E ancora. Non più 50 coperti esterni ma fino a **60 gli ospiti** che, meglio se con prenotazione, si possono accomodare fin dalla mattina **sotto il fico, i gelsomini e nel cortile** di quella che fino agli Anni 30 era una riseria con tanto di casa padronale in stile, che oggi è di fatto il ristorante DistrEAT.

Non distante dal cuore nevralgico dei Navigli, affacciato sull'**Alzaia del Naviglio Pavese**, DistrEAT non è un locale per chi insegue la movida, ma parla ai buongustai che a tavola ricercano piatti gourmet in un **ambiente informale**.

DistrEAT apre alle **08.30 del mattino e al bar**, al cui interno possono stare solo 4 persone (oltre a chi serve), è disponibile una selezione di proposte dolci (biscotti cioccolato e sale, madeleine e plumcake, solo per fare alcuni esempi) e poi ci si accomoda negli spazi verdi esterni; stessa situazione all'ora dell'aperitivo e per il dopo cena, quando il bar rimane aperto fino alle 02.00 di notte (con una carta di cocktail e degli after dinner che spaziano dai grandi classici a proposte originali ideate – e battezzate – dallo staff).

DistrEAT non è solo un locale che parla ai gourmet, ma è un luogo di incontro che si rivolge anche a un target giovane e informale sempre attento alla correttezza delle proposte in tavola come nel bicchiere, con una carta dei vini (**140 etichette**) perlopiù italiana e con referenze soprattutto di piccoli e medi produttori attenti alla vinificazione naturale. Lontano dagli stereotipi griffati, DistrEAT si rivolge a chi, nel tempo libero, cerca sempre un'offerta corretta anche quando originale.

#### **Un'iniziativa speciale. *Distrazioni on the rocks***

**giovedì 9 luglio (18:00 – 20:30 || 23:30 – 2:00)**

**Special Guest: Mattia Mizzi**

**Solo su prenotazione**

Tornano le *Distrazioni*, format flessibile immaginato per offrire ai propri clienti occasioni originali di incontro a tavola. Dopo gli *Abbinamenti insoliti tra cibo e bevande* dello scorso inverno e conclusi i *Kit gourmet* consegnati a domicilio durante il tempo sospeso, lo staff di DistrEAT il prossimo 9 luglio ricomincia con le serate a tema, solo su prenotazione. Il primo appuntamento della ritrovata quotidianità è per **giovedì 9 luglio**, quando sarà ospitato il bar tender Mattia Mizzi (per 3 anni barman al Noodle Bar e già bar tender del Tree Cocktail and Food) per una serata che comincia all'ora dell'aperitivo (18:00 – 20:30) e continua nel dopo cena fino a tarda notte (23:30 – 2:00).

**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 08.00-17.00; mar-ven 08.00-02.00; sab 18.00-02.00**

# DISTR EAT.

***Distrazioni on the rocks***, questo il titolo dell'iniziativa per gli amanti del bere miscelato e di piaceri del palato (la prenotazione è obbligatoria; ogni cocktail è in carta a un prezzo speciale di 10 euro; non è obbligatoria l'ordinazione delle piccole proposte gourmet alla "carta").

## **DistrEAT in pillole**

DistrEAT sarà aperto tutto agosto

DistrEAT è aperto dalle 8:30 fino alle 2:00 di notte

Dalla colazione fino al dopo cena, passando per il pranzo con un menù più leggero, la merenda, l'aperitivo e la cena.

Coperti disponibili in giardino: 60

Coperti nel locale (su due piani): 50

DistrEAT accoglie i propri ospiti tutto il giorno anche per chi vuole trascorrere il proprio tempo lavorando

I dolci della colazione sono preparati dagli chef in cucina.

All'ora dell'aperitivo è possibile ordinare anche piccoli assaggi con una lista di piccoli piatti à la carte ideati dagli chef.

## **Orari e giorni di apertura**

Martedì-Sabato: 8:30 - 2:00

## **Prenotazione consigliata a pranzo e a cena**

Via mail a [info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) o via WhatsApp al **339.67.78.204**

## **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 all'esterno; 35 quelli interni) 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 60 coperti; un **bar** che la mattina propone dolci preparati nella cucina di DistrEAT, la sera si trasforma in un locale per l'aperitivo e nel dopocena è un luogo ideale per l'after dinner in giardino.

Un **luogo di incontro**, discreto, 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, mentre per la cena è preferito da gourmet. Il ristorante propone una **cucina all'italiana equilibrata**, corretta, che può guardare anche oltre confine e che propone ai propri ospiti una **carta dei vini principalmente di referenze nazionali e di piccoli produttori** (circa 140 etichette).

## **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.

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

**Gabriel Urgese** ha lavorato al Jellyfish Restaurant di Montreal e al Santa Virginia a Brera. Di tutti è il più giovane (25 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.

## **DistrEAT**

via Imperia 3

20142 Milano

tel. +39.339.67.78.204

[info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) – [www.distreat.it](http://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](mailto:info@bonnepresse.it) – [www.bonnepresse.it](http://www.bonnepresse.it)

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

**[info@distreat.it](mailto:info@distreat.it) – [www.distreat.it](http://www.distreat.it)**

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

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