

DIS ▪ TR EAT.▪

Comunicato stampa

Distrazione on the rocks a DistrEAT

Il ristorante sul Naviglio Pavese ospita giovedì 9 luglio, nel proprio giardino, il bar tender Mattia Mizzi. All'ora dell'aperitivo e poi di nuovo dopo cena, solo su prenotazione, i tavolini sotto il pergolato di DistrEAT sono riservati a chi vuole assaggiare le proposte alcoliche del giovane barman milanese. Chi sceglie la formula "prima di cena", potrà scegliere di abbinare ai cocktail le proposte finger degli chef di DistrEAT. Chi si ferma a cena per una sera potrà preferire al calice di vino, un mixing glass. Chi arriva tardi si potrà fermare fino alle 2:00 di notte

[Milano, 6 luglio 2020]. Solo su prenotazione, nel rispetto delle distanze di sicurezza, il ristorante DistrEAT promuove la sua prima serata evento dopo la riapertura dello scorso 18 maggio.

Dalle 18:00 alle 20:30 e poi ancora dalle 23:30 fino alle 2:00 di notte, il banco del bar di DistrEAT, aperto sul giardino, verrà occupato da Mattia Mizzi, per 3 anni barman al Noodle Bar e già bar tender del Tree Cocktail and Food.

Distrazioni on the rocks, questo il titolo dell'iniziativa di giovedì 9 luglio che il team di DistrEAT dedica agli amanti del bere miscelato e dei piaceri del palato.

Dal Mica Tanto (Bitter Sirene, Carpano classico, soda al pompelmo rosa, tintura al pepe di Sichuan) che può essere accompagnato a al Pan Brioche con il manzo tonnato preparati dagli chef, fino al Riviera che Mizzi ha assunto a proprio cocktail di elezione (London dry gin, sciroppo di timo e jalapeno verde* (poco piccante), limone, sale. Foto in allegato) e che in questa serata di *Distrazioni on the rocks* verrà proposta come after dinner.

Distrazioni on the rocks – La carta dei cocktail

PRE DINNER

MICA TANTO

Bitter Sirene, Carpano classico, soda al pompelmo rosa, tintura al pepe di Sichuan

CAMPARI AGITADO

Bitter Campari, Pisco Porton, lime, composta di prugne e fava tonka, bitter aromatico

SIRTAKI NEGRONI

Bitter Berto, Vermouth dry, vodka, roots mastiha, Boker's bitter

AFTER DINNER

RIVIERA

London dry gin, sciroppo di timo e jalapeno verde (poco piccante), limone, sale

KUMQUAT MULE

Vodka, kumquat sotto sale, lime, ginger beer

PEPERUM 10€

Rum bianco Plantation 3 stars, miele fermentato pesca e peperoncino, pompelmo bianco, soda

BRAIN WASH #2

Mezcal Momento Verde, shiso verde, melone bianco lattefermentato, chartreuse vert, lime

SMOKE ON THE ARNO

Scotch mix, Rabarbaro Zucca, Martelletti Rosso, lemon bitter

Un'iniziativa speciale. *Distrazioni on the rocks*

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

Special Guest: Mattia Mizzi

Prenotazione obbligatoria

Via mail a info@distreat.it o via WhatsApp al **339.67.78.204**

Prezzo dei cocktail: dai 9 ai 12 euro

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.

Finger food: à la carte

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

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