



## **BAR LE SCUDERIE DI MIMMO MILANO, LA LOCATION PERFETTA PER I VOSTRI COCKTAILS E PAUSE DI GUSTO!**

Milano, giugno 2016. Abbandonate la frenesia cittadina e concedetevi una pausa rilassante in un'oasi di tranquillità. **Mimmo Milano** aperto nel 2011 ad opera di Domenico Di Vivo, non è solo ristorante, con il **Bar Le Scuderie** è anche la location perfetta per trascorrere un'estate all'insegna della freschezza e del buon cibo, grazie ai suoi aperitivi e ai nuovi menu estivi.

**Il Bar Le Scuderie**, così chiamato perché un tempo vi venivano custoditi i cavalli, si trova all'entrata del ristorante ed è possibile accedervi attraversando l'elegante dehors posto in una tranquilla via del centro di Milano, chiusa al traffico – via Sirtori, 34.

Il Bar, gestito dal Bartender Andrea de Pascalis, è aperto dalle 11 fino a tarda sera, è il luogo ideale per un romantico tête à tête, o un momento di piacevole relax con gli amici.

A partire dal mattino il Bar propone un'ampia offerta: caffè, cappuccino, tisane e infusi, spremute e centrifughe.

Per il lunch e la cena potete scegliere l'ampio menu del ristorante: ottimi i crudi di pesce e carne, gli spaghetti con pesto al basilico e pomodorini, la Cotoletta alla Milanese o il Polpo alla piastra su schiacciata di patate. E per la cena si va dalla Gran selezione di salumi locali alla tartare di ricciola o battuta di manzo, irrinunciabile il risotto alla pescatora, le linguine all'astice, l'aragosta alla piastra con insalata di finocchi e arance, il Filetto di manzo alla piastra e l'Agnello in crosta con patata fondente, crema di borretane e mandorle.

Momento clou del Bar Le Scuderie è l'aperitivo! L'offerta dei cocktail è ampia e di massima qualità: si passa dai sapori del classico aperitivo italiano bevendo un Americano, uno Spritz, un Cynaroni e un Martini Bitter ai gusti più internazionali ordinando il francese Ricard, il tedesco Meier's bitter o l'inglese Pimm's num 1.

Andrea De Pascalis, il nuovo Bar Manager, afferma: *“Abbiamo introdotto nuovi cocktail nati dalla creatività del team e dalle esperienze lavorative che ho maturato in Messico, Miami e Formentera. Per questo motivo per l'estate 2016 consiglio uno dei cocktail che va per la maggiore: Mojito cocco e liquirizia, talmente buono che viene servito con 3 cannuce per farlo assaggiare anche agli amici. Si continua con drink a base di Mezcal e tequila per Margarita con differenti tipi di sale, o il Kiwitero equilibrato e adatto a qualsiasi ora del giorno e della notte”.*

Non manca inoltre un'accurata selezione di Bollicine, di vini bianchi e rossi, oltre a una ricca selezione di Gin, Rhum e Vodka che, interpretati abilmente con creatività e tecnica, danno vita a cocktail leggendari.

Il tutto viene condito da sfiziosi stuzzichini come polpettine al sugo, pinzimonio, burratina, tramezzini e chips serviti in ricercate cassette di legno bianco.

Dalle ore 15.00 alle ore 20.00 le Scuderie propongono il menù Bar Food che, con una selezione di salumi e formaggi, tris di miniburger, fino ad arrivare a piatti più ricercati, come i gamberoni in tempura accompagnati da una paradisiaca salsa wasabi artigianale, delizierà ogni palato, anche il più esigente.

*Il Ristorante MIMMO MILANO nasce nel dicembre 2011 ad opera del giovane ristoratore Mimmo Di Vivo, classe 1970. Un ambiente elegante, fresco e confortevole, linee e sapori sono tanto spontanei quanto accoglienti. Un ristorante dove ambiente e tavola sono capaci di esaltare gli ingredienti semplici ma ricercati. Un luogo dove il bello incontra il buono.*

*Mimmo è stato in grado di creare un perfetto equilibrio tra eleganza e comfort per far sentire i propri ospiti come a casa. Il ristorante è composto da due ambienti che possono accogliere un centinaio di persone circa, offrendo un'atmosfera calda e raffinata grazie agli arredi in legno e ferro battuto, le travi a vista bianche che rendono l'ambiente quasi nordico con tanto di suggestiva mansarda. Il profumo del pane fresco fatto in casa, le candele, i caminetti a legna... ogni dettaglio è combinato per creare un'atmosfera intima ed accogliente. La cucina a vista, che si affaccia sulla sala principale, offre la possibilità di vedere lo chef e il suo staff all'opera nella preparazione della pasta fatta in casa e nell'assemblaggio dei prelibati piatti con una leggera nota contemporanea.*

*Una selezione accurata di numerose etichette di vini e Champagne, ricercate tra le migliori in Italia ed all'estero, accompagnano infine i sapori raffinati dei piatti di Mimmo Milano.*

*Inoltre al piano terra, è presente il Bar Le Scuderie, così chiamato perché un tempo vi venivano custoditi i cavalli nelle apposite stalle. È la prima cosa che si vede entrando nel ristorante ed è possibile accedervi attraversando l'elegante dehors: un salotto dall'atmosfera rilassante e accogliente, arredato con divani, tavoli, e luci soffuse.*

*Per informazioni: Fcomm srl – Via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano*  
**Francesca Pelagotti** francescapelagotti@fcomm.it M +39 366 7062302 T +39 02 36586889  
**Laura Marangon** lauramarangon@fcomm.it M+ 39 347 3754169  
**Nicola Lubian** nicolalubian@fcomm.it M. +39 331 9738190