Le Biciclette, cucina aperta fino a tardi e food pairing "milanese"

img-20170113-023801-986-2a9d9c37

Allargare gli orari del servizio per allargare il business. Un'idea vincente, in particolare nelle grandi città, dove a un'offerta sempre più articolata di locali si contrappone spesso la difficoltà di trovare una cucina attiva fino a tarda ora. Tra quanti, già da anni, hanno adottato questa strategia c'è **Le Biciclette Art Bar & Bistrot** di **Ugo Fava**, primo art bar con cucina di Milano (ha da poco festeggiato i 18 anni di attività) dove si mangia fino a mezzanotte in settimana e fino all'una il venerdì e sabato. Un locale dall'impostazione informale, che alla proposta di **vini, cocktail internazionali e birre** affianca **un'offerta food** che va dai primi classici (risotto al salto, vellutate di stagione), secondi sfiziosi (dal baccalà cantabrico con crema di peperoni alla cotoletta evergreen), insalate e "inspirers" (piccoli sfizi, taglieri e mini-tartare).

bicicletteL'ultima scommessa vinta è stata l'introduzione di un **abbinamento fra panino gourmet e cocktail** con "**El Gran Bürgher de Milàn**". Un hamburger di luganega con gorgonzola, foglia di verza sbollentata, cipolla tagliata fine e sbiancata e crema di rafano, il tutto all'interno del più classico pane milanese: la michetta, fatta fare ad hoc per le Biciclette e accompagnata da chips al forno. Per accompagnare questo hamburger il barman **Alessio** ha creato il "**Tutt'el dì**", un cocktail fresco a base di gin, liquore allo zenzero, miele e succo di limone.

[caption id="attachment_117498" align="alignright" width="193"]20170113_011304 Silvia Anfosso[/caption]

"Nell'immaginario collettivo l'hamburger si sposa con la birra. Non è facile proporre il pairing con il cocktail, occorre **educare e incuriosire la clientela**", spiega **Silvia Anfosso**, responsabile de Le Biciclette sin dall'apertura. "Insomma - aggiunge - non aspettatevi nell'immediato grandi ritorni economici. Ci vuole del tempo perché la proposta entri nelle abitudini della clientela, ma **dopo un anno il bilancio è più che positivo**, tanto che ora stiamo studiando nuovi abbinamenti per arricchire ulteriormente il menu nel prossimo futuro".