Apre a Milano Saigon, ristorante indocinese con cucina vietnamita

saigon-97491053

A solo un anno dal successo dell'apertura del locale **Canteen**, **Luca Guelfi**, professionista del settore ristorativo con 25 anni di esperienze internazionali, presenta dal 6 giugno il suo nuovo **ristorante e bar Saigon**, cucina moderna vietnamita, . "Amo la cucina asiatica in generale, ma quella del sud-est asiatico ed in particolare quella vietnamita sono le mie preferite; un gusto leggero e delicato ma allo stesso tempo pieno di sapori e aromi, e le mie tanto amate spezie", commenta l'imprenditore.

La location è un vecchio e abbandonato **magazzino industriale di 300 metri quadri** in via Archimede, 53 a Milano. Le atmosfere interne si ispirano alla tendenza "Indochine Style" con un netto ed evidente riferimento al periodo coloniale francese; pavimento di legno Versailles, marmi bianchi di Carrara, boiserie in paglia di Vienna, sedie e sgabelli in velluto rosso a nido d'ape, illuminazioni Venini anni 30/40, Kenzie e banani che donano un'ambientazione tropicale, ventilatori di legno a soffitto originali dell'epoca importati dall'India, tappezzerie francesi, quadri alle pareti di uno dei più importanti pittori vietnamiti, Do Ngoc Diep.

La cucina propone **piatti della tradizione vietnamita** come la zuppa Pho, i gamberi avvolti nei bastoncini di canna da zucchero e gli involtini in carta di riso con varianti di verdure; oppure i classici noodles di riso con frutti di mare in salsa di ostriche, i ravioli in farina di tapioca con gambero rosso, o una speciale bouillabaisse in versione vietnamita. A questi piatti tradizionali si affiancano **specialità di cucina moderna vietnamita** come la tartare di manzo Saigon style, l'insalata di anatra glassata, il dentice intero fritto, il pollo alla brace alle 5 spezie e il black cod cotto in foglia di banano.

Il bar, o meglio **tropical bar**, presenta cocktail con frutta esotica, distillati e spezie vietnamite; succhi di canna da zucchero estratti con una macchina speciale importata dal Vietnam. Uno dei signature cocktail Saigon è Camélie, realizzato con vodka, liquore al lychee, infuso al karkadè e cordiale al lemon grass.

La **selezione musicale** che accompagnerà le serate di Saigon separerà due momenti: il primo, più legato all’aperitivo e all’antipasto, avrà un sottofondo di calda musica jazz come le intramontabili voci di Édith Piaf e Nina Simone; solo in un secondo momento, quello di fine pasto e dei cocktail, ci saranno anche dj set di artisti internazionali, con musica ambient e deep house soffusa.

Una capienza di **110 coperti** accoglierà ospiti pronti a scoprire l'equilibrio dei sapori ispirati al sudest asiatico. Una celebrazione esclusiva del gusto con deliziosi menù contemporanei, da godere nella totale privacy di un ambiente elegante, accogliente e riservato, per un’esperienza indimenticabile e sensoriale.