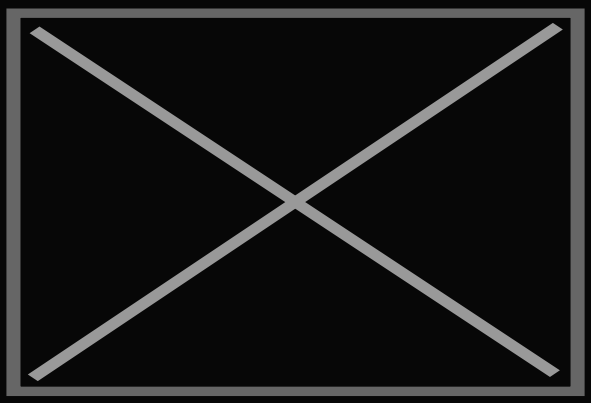
Ristorazione: format innovativi. Banco 23 caffè, bistrot e gastronomia

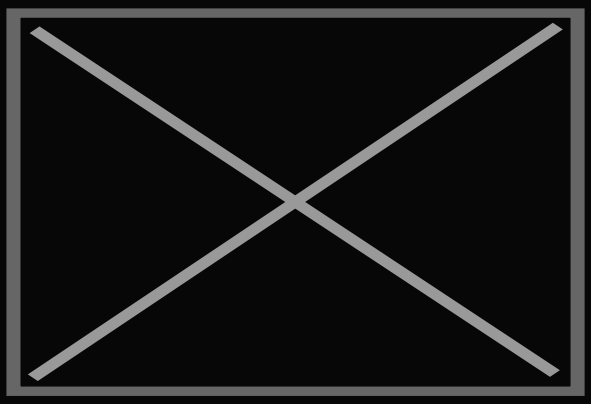
banco-23-3-c449f8e1

Caffè, bistrot e gastronomia: ecco il concept di **Banco 23**, nuovo locale appena inaugurato a Milano in via Ravizza 23, a due passi dal Teatro Nazionale.

Aperto dalle 7 alle 21, è un locale polifunzionale con cucina a vista e un bancone di 5 metri stracolmo di eccellenze di formaggi e salumi nostrani e stranieri come il prosciutto San Daniele Riserva oltre 20 mesi, il Pata Negra Beher 36 mesi riserva al coltello e il Culatello di Zibello. Senza scordare il pesce: acciughe del Cantabrico con burratina di Andria (11 euro) e salmone scozzese John Ross (9 euro).



“Il nostro punto di forza è la versatilità: siamo un negozio, ma anche un locale camaleontico che cambia pelle e si trasforma dalla colazione al pranzo fino all'aperitivo, offrendo sempre semplici soluzioni di ristoro”, spiega la co-fondatrice **Maria Pia La Scala**. Oltre alla selezione di salumi e formaggi, in vendita c’è una vasta gamma di prodotti sotto aceto e pestati, nonché una ricca offerta di etichette di vino.



Format replicabile nelle grandi città italiane e all’estero, in **menù** tra le altre cose Banco 23 propone il risotto Carnaroli Falasco con chips di prosciutto San Daniele 18 mesi e confettura di fichi (9 euro), il tortino di carciofi e patate con fonduta di Castelmagno (12 euro) e l’insalata di misticanza e cavolo rosso con gamberi al vapore, zucchine gialle, avocado e patate lesse (10 euro).

Volete saperne di più su Banco 23? Guardate il nostro video esclusivo.