G?D: Italian Cirasci, focacce e proposte pop nel nuovo bar di quartiere

gud-eustachi-85d3e725

Dopo il successo di **G?D City Life**, il kiosko estivo inaugurato dal **gruppo Vista (Ugo Fava, Stefano Cerveni, Marco Giorgi)** negli Orti Fioriti di City Life che riaprirà con la bella stagione, adesso è il momento di **G?D Milano Eustachi**, il nuovo indirizzo del concept G?D, che si declina in modo differente a seconda della location, con il comun denominatore di fare stare bene chi lo frequenta. Un format versatile capace di adattarsi a qualsiasi situazione, rendendo il locale unico e con personalità.

G?D è quel **localino non lontano da casa o dal lavoro**, dove decidi di fermarti nei vari momenti della giornata per mangiare qualcosa di buono e sano, per incontrare gli amici in un luogo cool e informale, per scegliere un indirizzo di tendenza, piuttosto pop, dal servizio accogliente e amichevole.

Il concept è semplice e ruota attorno alla proposta delle **focacce classiche o gourmet**, a lunga lievitazione, farcite con ingredienti di prima scelta e disponibili anche in format mini per fungere da snack in accompagnamento a qualsiasi drink; e l'**Italian Cirasci di Stefano Cerveni**, le salutari bowl di riso cotto con tecnica giapponese ma condito con twist mediterraneo, che oggi rappresentano un'evoluzione tutta made in Italy del poke hawaiano, destinata a rimanere – ci si augura – il più a lungo possibile.

Inieme a Focacce e Cirasci, nasce anche la proposta …**che Zuppa!**, dove zuppe, creme e vellutate vengono declinate secondo stagione in più ricette, perfette per chi ama la leggerezza.

Spiega lo chef Cerveni che "per soddisfare le esigenze di tempo sempre più ristrette, ma con la necessità di servire piatti buoni, sani e belli, ho studiato Italian Cirasci, che nasce dall'interpretazione del classico chirashi della cucina giapponese. Prepariamo il **riso italiano nelle varietà Carnaroli, integrale e basmati**, cotto con il classico metodo del sushi e condito con materie prime della cucina italiana, mediterranea e internazionale. Il concetto esprime contaminazione, vista come evoluzione dello street food con un rispetto basilare e imprescindibile delle nostre tradizioni e dei nostri prodotti.

Prodotto gluten-free che vede nelle sue proposte la possibilità di avere ricette vegetariane, vegane e senza lattosio”.

Attorno a Focacce, Italian Cirasci e …che Zuppa! ruota un ventaglio di proposte divertenti, buone e per di più salutari, spesso studiate con i super-food del momento come la **Curcuma del Golden Milk**, la **Maca** (detto anche il ginseng delle Ande) del Maca Cacao; l’**Avocado di toast** e gli **smoothies**. Non mancano le **birre artigianali**, qualche calice di buon **vino** dalla cantina e una micro-lista di **cocktail**. Per fare contenti proprio tutti.

Bar di quartiere all day, G?D è aperto dalle 8.30 alle 22 in Via Bartolomeo Eustachi 25 a Milano. Da G ?D Milano Eustachi è attivo un pratico servizio di **delivery**, G?D Bye, perché le G?D Vibes si devono poter respirare anche sul divano di casa.