GuD, torna il kiosko nel verde di Citylife

gud-city-life-af270266

G?D è il kiosko nel verde inaugurato dal **gruppo Vista** (**Ugo Fava, Stefano Cerveni, Marco Giorgi e Luca Miele**) la scorsa estate negli Orti Fioriti di City Life a Milano, che riapre il 30 marzo con l'arrivo della bella stagione. Ai piedi dei nuovi grattacieli che disegnano lo skyline del capoluogo lombardo, ombrelloni e sedie sdraio diventano il luogo per consumare le golose **focacce** a lunga lievitazione, classiche o gourmet, farcite con ingredienti di prima scelta, e l'**Italian Cirasci Bowl** di Stefano Cerveni, salutari bowl di riso cotto alla giapponese ma condito con twist mediterraneo, oltre le fresche **G?D Fresh Salads**.

Spiega lo chef Ceveni 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, da noi preparato utilizzando riso italiano nelle varietà 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 ed 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".

Tra le novità del 2019 i **G?D Cocktails** (G?D Spritz, G?D Mule, Sbagliatissimo G?D e tanti altri), l'angolo dei gelati, in collaborazione con Grom, e quello delle Ostriche Amelie servite in varie combinazioni, volendo abbinabili alle bollicine di Champagne e Metodo Classico.

Aperto per pranzo, all'aperitivo e per cena, propone diverse formule di menu, per sopravvivere in maniera easy ma con gusto e qualità, e rendere leggera (in tutti i sensi) anche l'estate cittadina.

Il NON-FORMAT G?D Milano - G?D Milano nasce da un'idea di Ugo Fava insieme allo chef Stefano Cerveni, Marco Giorgi e Luca Miele (la squadra di successo di **Terrazza Triennale – Osteria con Vista** e **Vista Darsena**). Ed è un NON-Format perchè **si declina in modo differente a seconda della location in cui si trova**, ma con il comun denominatore di fare stare bene chi lo frequenta. Un

NON-format versatile capace di adattarsi a qualsiasi situazione, rendendo il locale unico e con personalità.

Il personale, servizievole e sorridente, è facilmente riconoscibile grazie alla felpa color verdone bottiglia, alla tshirt bianca e verde o alla divertente camicia verde militare con le patch distintive di G? D Milano. Il servizio al tavolo non è contemplato, ma il personale farà in modo di prendersi cura di ciascuno nel migliore dei modi.