G?D Milano cresce e lancia il "sistema aperitivo" alla Stazione Centrale

gud-centrale-5599ea0d

G?D Milano tocca quota cinque. Il "format non format" ideato da **Ugo Fava** insieme allo chef **Stefano Cerveni, Marco Giorgi e Luca Miele** (la squadra di Terrazza Triennale), caratterizzato dallo stesso concept di base ma declinato in maniera diversa a seconda della zona di Milano in cui si trova ogni singolo locale, si arricchisce da questo mese di **G?D Milano Stazione Centrale**, sul lato est della principale stazione milanese, e di **G?D Milano Beach**, spiaggia estiva con bar sulla costa Est dell'Idroscalo.

Il primo, in particolare, aperto dalla colazione del mattino all'aperitivo serale, si rivolge ai viaggiatori di passaggio ma anche al "popolo" dei tanti uffici della zona, proponendosi anche come punto d'incontro per business meeting e non. L'offerta food, messa a punto da Cerveni, propone - come gli altri G?D Milano - le "**Italian Cirasci Bowl**", salutari bowl di riso cotto con tecnica giapponese ma condito con ingredienti mediterranei - una sorta di evoluzione made in Italy del sempre più popolare poké hawaiano - ma anche **pizza al trancio e focacce classiche o gourmet**, a lunga lievitazione, farcite con ingredienti di prima scelta. Fra le novità, la **Focaccia 012**, un formato da passeggio inserito in un pratico package compostabile a tasca, ideale per chi si deve mettere in viaggio. Le stesse focacce sono disponibili anche in porzione mini per accompagnare i **drink**: birre (artigianali e non), una selezione di vini e una piccola ma originale lista cocktail studiata dal barman **Aldo Carano** (G?D Spritz, G?D Mule, Sbagliatissimo G?D o G?D & Tonic), oltre a smoothies e centifugati.

Non è tutto: per far conoscere al pubblico milanese la sempre più ricca offerta della "stecca" del lato est della Stazione Centrale, quella affacciata su piazza Luigi di Savoia, i cinque locali che la compongono (oltre a G?D ci sono Panzera, Meatball Family, Sicilia's e Dispensa Emilia) a partire dal 5 giugno proporranno tutti i giorni, dalle 17.30 alle 21, il loro "**Aperitivo Fuori Binario**", ognuno con una specifica offerta di aperitivo a un prezzo speciale: nel caso di G?D, per 7,90 si potrà avere una

birra da 0,20 cl accompagnata da una focaccia gourmet (una ogni due persone).

Guarda la videointervista allo chef Stefano Cerveni che presenta il nuovo G?D Milano Stazione Centrale.