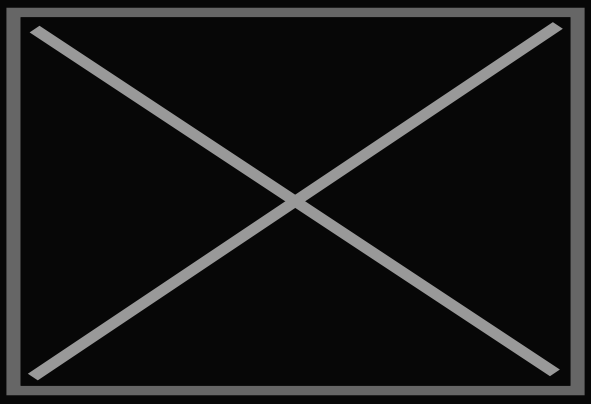
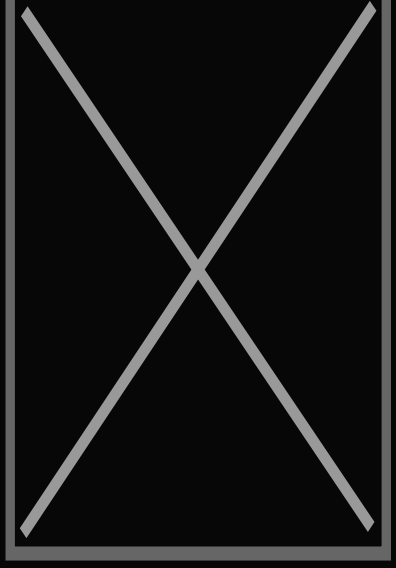
Nasce Killer, il ristorante che unisce il minimal chic al mood clubbing

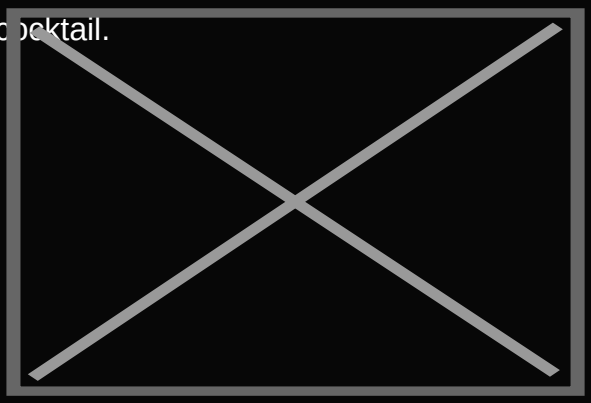


Interessante e azzardata, anzi coraggiosa, è l'idea di **Killer**,

il ristorante che sembra una discoteca e che, al posto della storica discoteca milanese Plastic, con una verve attuale e uno stile minimalista innova e si inserisce nella sempre più infinita offerta gastronomica milanese. Il locale che abbraccia il contemporaneo e offre un’esperienza amplificata del gusto e del piacere, punta a una sola cosa: la condivisione, la parola che riassume al meglio il concept alla base di questo ristorante e cocktail bar che si affaccia sulla scena cittadina proprio in uno degli spazi più conosciuti e popolari del clubbing che fu.

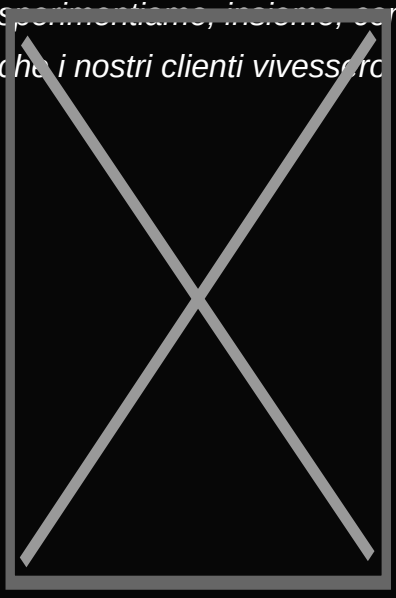


Killer nasce proprio da una condivisione di intenti: cinque soci provenienti da contesti diversi ma uniti da un credo e una visione comuni. È un luogo pensato e voluto per creare incontri di sapori e persone: un menu senza regole per offrire il meglio della cucina internazionale in un contesto di design dalla forte impronta industrial ma con influenze pop. Il locale, aperto tutti i giorni dalle 18 e 30 alla una di notte, al momento offre ai propri clienti tre sale per un totale di circa 80 coperti: ogni sala è stata curata nei minimi dettagli e pensata per assecondare le diverse esigenze degli spazi e offrire un ambiente glamour e accogliente. A breve verrà inaugurata una quarta sala con un ingresso separato che sarà destinata ad eventi privati. In primavera, inoltre verrà aperto nel dehor esterno il Killer Garden, spazio dedicato esclusivamente alla degustazione dei cocktail.



L’innovativa proposta gastronomica è certamente punto di partenza del marchio, voluta fortemente dall’executive chef e socio del ristorante Andrea Marconetti, terzo posto nella seconda edizione di Masterchef Italia, che in questo progetto ci ha messo il cuore, l’anima e tutto se stesso. E dice: *“Vogliamo offrire ai nostri clienti un’esperienza il più possibile ricercata e unica, un momento speciale di condivisione di cibo prima di tutto, ma anche di atmosfera ed emozioni. Cosa c’è di più bello e appagante che poter condividere un percorso sensoriale con le persone con cui abbiamo scelto di trascorrere la serata? Prendiamo, assaggiamo,*

sperimentiamo, insieme, come su una pista da ballo. Non io ma noi: è questa l'esperienza che vorrei che i nostri clienti vivessero attraverso i nostri piatti e ritrovassero anche all'interno del locale".



Nel ristorante non sarà possibile ordinare canoniche portate bensì

piatti da scoprire grazie alla condivisione e unici nel loro genere. Le proposte del menù offrono ispirazioni da tutto il mondo con profumi e sapori inediti e ciascuna di queste può essere accompagnata dal cocktail perfetto suggerito dal bartender e/o da una delle oltre 100 etichette di vino attualmente disponibili. I cocktail nel menù permettono di sperimentare sapori nuovi e ricercati, dove le spezie e alcuni ingredienti insoliti fanno da padrone. Punto nevralgico del Killer sarà il bancone centrale dedicato allo show cooking, dove gli chef del ristorante offriranno ai clienti uno spettacolo non solo per il palato, ma anche per gli occhi. In entrata il cliente sarà accolto dal bancone silver, dedicato ai cocktail, che domina l'ingresso. Non resta dunque che provare questa nuova e unica esperienza sensoriale, capace di unire sapori, gusti e persone.