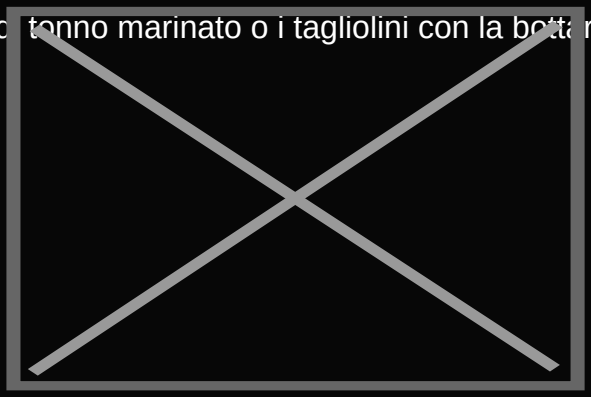
Lo chef Tano Simonato inaugura la nuova sede di Tano Passami l’Olio

Inaugurata oggi la nuova sede milanese di **Tano Passami l’Olio**, storico ristorante 1 stella Michelin dello chef **Tano Simonato**.

Un cambio di location fortemente voluto dallo chef e che rappresenta una nuova sfida sia per la posizione, che per la clientela: il nuovo locale, che si trova in via Petrarca 4 (traversa di via Vincenzo Monti), zona centralissima e sarà aperto anche a pranzo, punta ad ospitare anche eventi e presentazioni.

La cucina che i clienti troveranno è la vera protagonista del ristorante e rimane fedele alla filosofia rivoluzionaria che ha contraddistinto Tano Simonato in questi anni: una **cucina leggera e sana**, che valorizza gli ingredienti nel piatto attraverso cotture delicate e l’assenza di burro, vero marchio di fabbrica dello chef.

Anche se il menu subirà un restyling, non dimenticherà i piatti che meglio rappresentano lo chef e che verranno inseriti in carta come l’uovo di quaglia caramellato su mousse di tonno con bottarga e crudo di tonno marinato o i tagliolini con la bottarga di uovo di gallina.



La nuova location comprende due sale con 38 coperti e potrà anche ospitare board meeting e pranzi aziendali. Il ristorante mantiene i colori che contraddistinguono lo chef: bordeaux e oro, rivisti però in chiave moderna, e ospita anche alcune

opere di Davide Foschi, artista milanese appartenente alla corrente Metateista o del “Nuovo Rinascimento”, che andranno a supportare il racconto che si svilupperà nei piatti dello chef, in un connubio creativo, intellettuale e sensoriale atto a riscoprire la sintonia tra i relativi mondi.

Per informazioni e prenotazioni:
Tano Passami l’Olio – via Petrarca 4 (Milano) – 02 8394139 – tano@tanopassamilolio.it – www.tanopassamilolio.it