Tartufi & Friends, dopo Roma ora apre anche a Milano

evidenza-d31c0e3a

interno Dopo Roma ora tocca a Milano. La scorsa settimana ha aperto i battenti nella cornice di Palazzo Serbelloni - pochi minuti a piedi da piazza San Babila e dal Quadrilatero della moda - Tartufi & Friends, il truffle lounge nato a marzo del 2013 nella Capitale su iniziativa di Sermoneta Luxury Food, la divisione food & beverage di Sermoneta Luxury Group. La storica griffe di abbigliamento fondata nel 1971 ha infatti deciso di dare vita a un nuovo capitolo della sua storia, ampliando la propria mission anche al settore alimentare, così da offrire ai clienti un'esperienza luxury living a 360 gradi. E naturalmente lo ha fatto puntando sulla qualità e scegliendo una nicchia di alta gamma. Da qui, dunque, il lancio del brand Tartufi & Friends, grazie al quale il Gruppo si propone di presentare il tartufo in abbinamento alle eccellenze alimentari italiane attraverso un'ampia offerta che spazia dal "souvenir" tutto italiano per gli stranieri al luxury street food da gustare per strada o a casa, passando per il ristorante.

Come detto, dopo l'esperienza capitolina, il format è sbarcato anche nel capoluogo lombardo, dove Laura Franco ha progettato un negozio di 250 mq. «Lo spazio è stato suddiviso in 4 diverse aree - spiega Alberto Sermoneta, vice president del Gruppo -: la sala bianca è stata riservata all'acquisto dei prodotti take away e alla ricca gamma di referenze al tartufo - ne contiamo oltre 100 - firmate Tartufi & Friends. La sala nera invece ospita il ristorante vero e proprio dove si possono gustare i piatti realizzati dallo chef Marco Fossati. Il locale conta poi una sala caratterizzata da un giardino verticale dove si possono sorseggiare bicchieri di pregio appartenenti a una cantina fornitissima, composta da 600 etichette e 130 referenze al bicchiere. E dove i drink sono firmati dalla barlady Paola Coppini. Infine, abbiamo realizzato anche un locale dedicato alla storia del tartufo ripercorsa attraverso stampe del 1500, una sala "esploratore" insomma, con 18 posti a sedere».

Quanto al menu, «proponiamo piatti classici della tradizione italiana - continua Sermoneta - come i tagliolini e il risotto al tartufo, ma offriamo anche particolari rivisitazioni dei piatti tipici della cucina

meneghina, quali l'ossobuco o la cotoletta alla milanese, seguendo quindi quanto già fatto nel locale romano dove non abbiamo mancato di rendere omaggio a ricette storiche della tradizione locale come la pasta cacio e pepe».

Il locale appena inaugurato in Corso Venezia a Milano - aperto tutti i giorni, eccetto la domenica, dalle 11 alle 23 - è però destinato a rappresentare soltanto un secondo step di una strategia ben più ampia: solo nel 2015 infatti sono previste le aperture di altri due negozi, uno a Londra e uno a Dubai.