Sapori di casa, gastronomia pugliese con bar a Milano

sapori-di-casa-2-bcf71b80

A Milano *Sapori di casa* ha dedicato una parte del negozio al bar. Risultato? Il titolare ha potuto allungare gli orari di apertura del negozio e lavorare nel weekend anche fino alle 2 di notte.

GUARDA IL VIDEO!

Sapori di casaAll'inizio furono le panetterie che, per allargare il business e ampliare l'orario di apertura, introdussero il bar accanto alla rivendita del pane. Parliamo di un format di successo ormai ampiamente diffuso nel nostro paese.

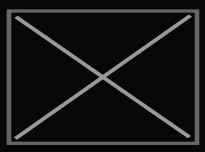
sapori di casaPiù recente è invece la tendenza della gastronomia con il bar.
Vi avevamo parlato di Portofino Gourmet a Santa Margherita. In quel caso, i titolari avevano avuto l'occasione di affittare il locale accanto per aprire un bar collegato al negozio.

sapori di casaCaso diverso è quello di Sapori di casa a Milano dove il bar occupa l'ultima parte della gastronomia negozio sviluppata in lunghezza e dotata di dehor.
I drink costano sei euro ed eventuali piattini di food sono a discrezione del cliente e sono pagati a parte a pagamento a peso.
"All'inizio, durante la fascia oraria dell'aperitivo, servivo gratis una tapa a mia scelta, poi mi sono accorto che la clientela preferisce decidere che cosa mangiare. Di conseguenza ho pensato di tenere un prezzo basso per i cocktail e di vendere a parte gli appetizer. Sono soddisfatto", spiega Michele il titolare. Che propone una selezione di antipasti, primi, secondi e dolci di cucina tradizionale pugliese.

GUARDA ANCHE

bumbu

Little Monkey, il Negroni del Floreal Firenze con Rum Bumbu. Tutorial



Oscar Quagliarini: trash, green e low alcol. I drink del 2022