My Seacret, l'idea da copiare se non c'è spazio per il banco

maxresdefault-3-cff92704

My Seacret è un piccolo ristorante aperto a ottobre 2021 a Napoli con soli 22 coperti distribuiti su due livelli e con cucina a vista. Ma è anche una galleria d’arte focalizzata in esposizioni di artisti contemporanei campani. E non basta: quando il cliente lo chiede, si trasforma in bar.

Un'idea da copiare, quella del My Seacret. Già, perché su richiesta, Christian Moreno -il sommellier- porta davanti al tavolo del cliente un banchetto mobile e gli prepara il cocktail più in linea con i suoi gusti, sempre pensato però in abbinamento al piatto.

[caption id="attachment_204448" align="aligncenter" width="696"]My Seacret Un'idea da copiare, quella del My Seacret[/caption]

E a proposito di food...
La cucina del My Seacret è affidata allo chef Antonio Passariello, classe 1987, con già diverse esperienze alle spalle, tra cui quella a La Locanda del Borgo ristorante con una stella Michelin di Aquapetra Resort& Spa di Telese Terme.

My SeacretQuanto alla proposta, la carta si concentra sul mare, protagonista (quasi) assoluto, senza scordare piatti di carne di alta qualità come il tataki di bufalo. L’estetica è attentamente studiata per sollecitare i sensi, in un mix di colori e accostamenti. Ed è *instagrammabile*.