Apre Meatbar de Milan, il posto ideale per chi ama la carne

1381691-1527313717509063-13250485077166424 87-n-183c71a4

Meatbar de Milan, nato dallo stesso team creativo che lo scorso febbraio ha dato vita a Fishbar de Milan, ha aperto le porte in Via Solferino, 41 a Milano. Questa volta, però, i riflettori sono puntati sulla carne, selezionata e lavorata con passione in tutte le sue declinazioni. In una location suggestiva dove stile industriale, elementi vintage, ricerca di Cattura di schermata (123) materiali e cura dei dettagli si mixano creando un'atmosfera accogliente, Meatbar de Milan porta avanti un nuovo modo di concepire la ristorazione con un menù sorprendente creato con la consulenza del poliedrico chef italo-olandese Eugenio Boer, già protagonista della cucina di Fishbar de Milan.

Un menù che tocca le principali cucine internazionali, dalle chicken wings e ribs americane all'orientale thai soup, dal panino con pastrami ai burritos sudamericani, senza tralasciare snack sfiziosi come le bitterballen olandesi o il crostone con salsiccia mantovana cruda e provola e gli immancabili hamburgers di black angus e di pollo alla brace, da completare a proprio piacimento con condimenti ideati per ogni palato, il tutto accompagnato da salse e contorni preparati giornalmente dagli chef con prodotti freschi, genuini, biologici e di qualità.

Da non perdere le proposte alla brace cotte con il forno Josper, un forno che funziona al 100% con legna e carbone vegetale, per garantire alla carne un gusto e una tenerezza unici. Carni selezionate tra le più pregiate al mondo (Canada Heritage Angus, Black Angus Usa, Irish Aberdeen Angus, Piemonte, Australia) e provenienti da allevamenti eticamente sostenibili, dove gli animali, liberi al pascolo, sono alimentati a base di granoturco e fieno, nel pieno rispetto per l'ambiente, la fauna e la salute dell'uomo.

Offrire prodotti buoni, sani e di origine controllata è la filosofia di Meatbar de Milan che, inoltre, ha deciso di portare in tavola solo pane artigianale preparato con lievito madre. Sulle lavagne, presenti all'interno del locale e aggiornate dagli chef, si possono trovare i tagli di carne speciali del giorno, una selezione di birre artigianali e di vini biologici e biodinamici. La maggior parte delle proposte,

segnalata nel menù da una piccola carriola, è disponibile anche take away e per chi, prima di andare a casa, volesse deliziare anche il proprio amico a quattro zampe, è possibile richiedere la Doggy Bag. Meatbar de Milan non è un american bar, non è un ristorante, non è un bistrot, non è un fast food, è tutto quello che si può desiderare di gustare sulla carne.