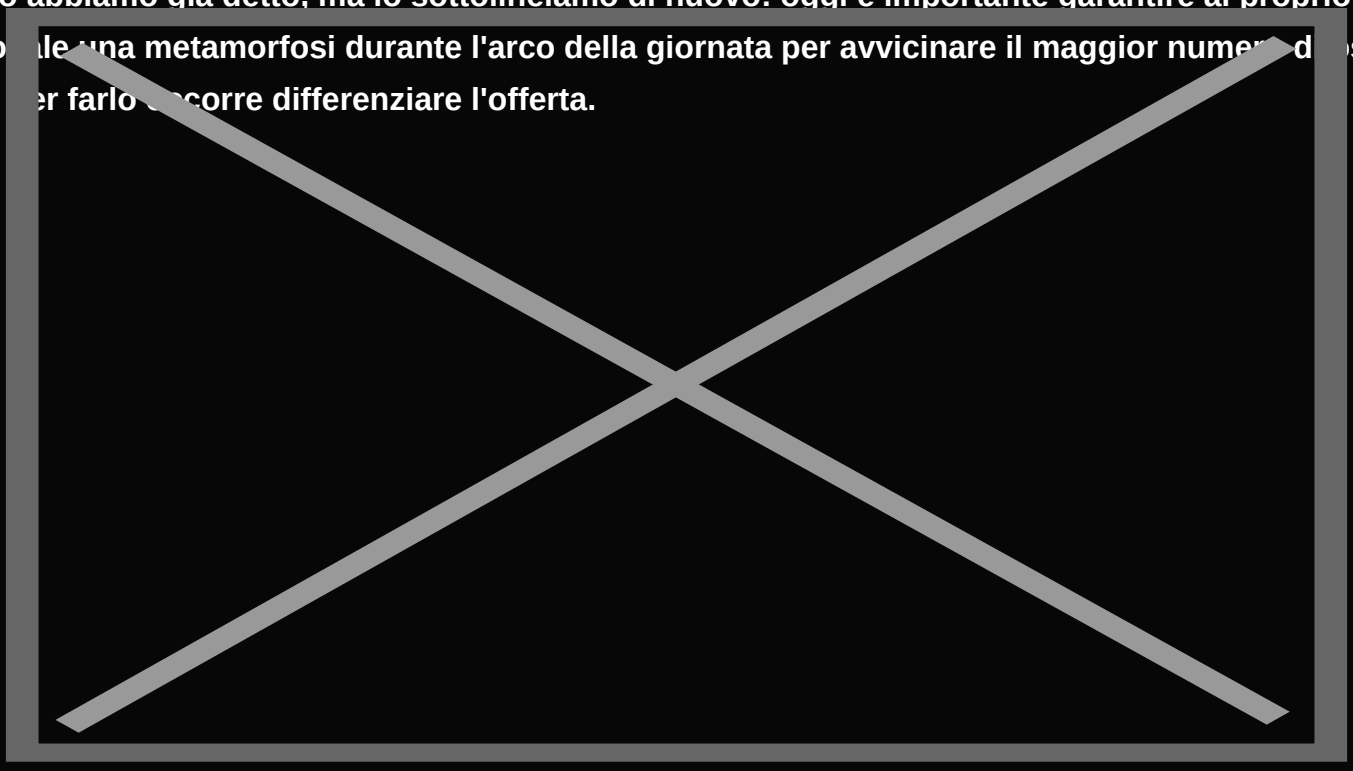
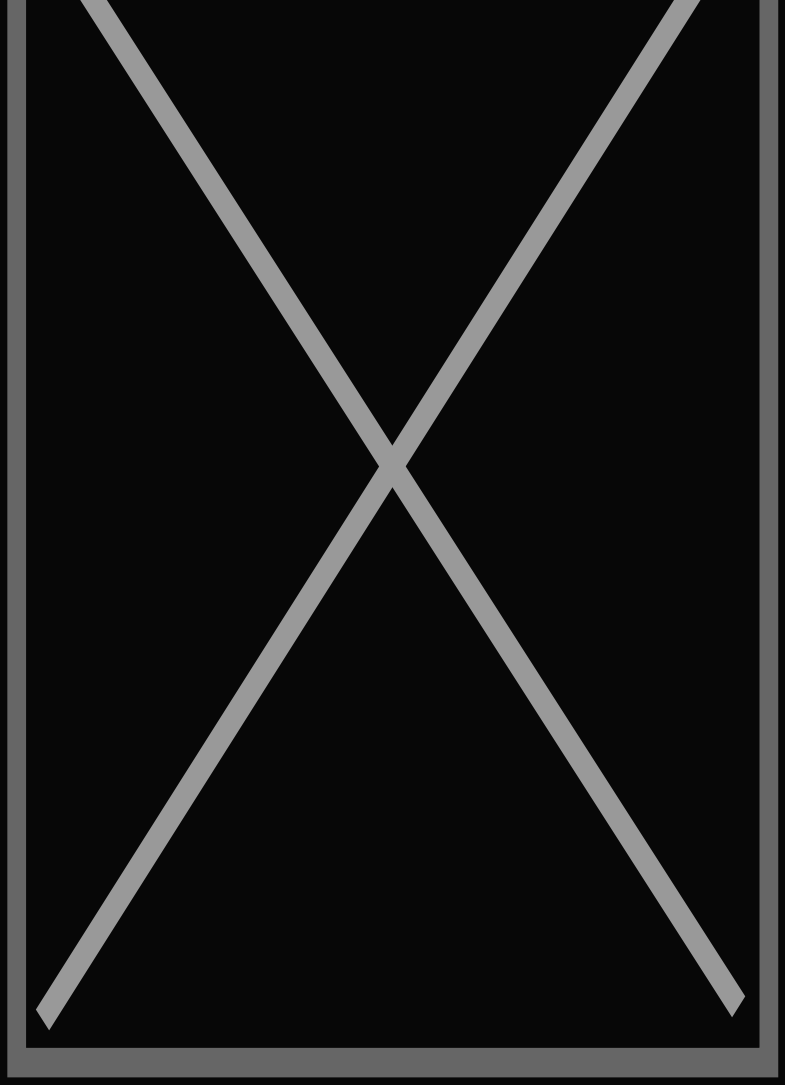
Format vincenti: locali polifunzionali e camaleontici. Il Circolino

il-circolino-3-39c029fb

Lo abbiamo già detto, ma lo sottolineiamo di nuovo: oggi è importante garantire al proprio lo[illegible]ale una metamorfosi durante l'arco della giornata per avvicinare il maggior numero di ospiti. E per farlo occorre differenziare l'offerta.



Un esempio virtuoso viene dal nuovo **Il Circolino** di Monza, cocktail bar, bistrot e ristorante gourmet con la direzione dello chef stellato **Claudio Sadler** in cucina e la supervisione del bartender **Filippo Sisti** al bancone. Che tra i drink ha ideato un sour a base tequila nel segno della cucina liquida: il Cesar Sour (**clicca per vedere il video**).



Aperto da mattina a tarda sera, Il Circolino offre una proposta di **pasticceria, cocktelleria, Tapas (tutto il giorno) e piatti di alta cucina**, in un ambiente diviso in tre aree. Ovvero il bistrot, il bar e il ristorante dotato anche di giardino.



Il Circolino
Via Anita Garibaldi, 4
20900 Monza (MB)
tel. 039.3000000
info@il-circolino.it