Valentino Vintage, la nuova scommessa di FaroAlto nel mondo della ristorazione

20230531095007valentino-efd8ecd1

FaroAlto, società attiva nello sviluppo del settore food & beverage prevalentemente in città turistiche, **rileva e rilancia il** Valentino Vintage Restaurant, in passato noto come Nannini Restaurant, situato in Corso Monforte 16, vicino a Piazza San Babila e al Quadrilatero della Moda a Milano.
È stato chiamato Valentino sia per omaggiare l'attore pugliese **Rodolfo Valentino**, sia per rievocare l'omonimo ristorante che occupava le stesse sale una ventina di anni fa circa. Il Vintage invece è dettato dal tipo di **arredi proiettati nel passato**.

La cucina del Valentino, curata dallo chef **Emanuele Menna**, propone un viaggio tra i sapori della cucina toscana e quella milanese. Tra le varie portate, tartare di chianina con funghi pioppini, fonduta di pecorino toscano e tartufo nero o le tagliatelle home made al caffè Nannini con ragù bianco di cinghiale e cacao o ancora il piccione al cioccolato fondente, ciliegie e jus di vitello.

Tra gli obiettivi della nuova proprietà, reduce dall'acquisizione dell'industria dolciaria senese **Nannini**, c'è la **promozione e valorizzazione dei prodotti tipici culinari**, dolci e salati, di regione in regione.