Terrazza Triennale riapre con Compass e Tommaso Arrigoni in regia

20231212112434terrazzahead-c30b3a05

Dopo un anno e mezzo **si rialza il sipario su Terrazza Triennale**. Dentro la location sono stati apportati cmbiamenti per rendere lo spazio ancora più elegante e al tempo stesso friendly, mentre dietro le quinte è cambiato molto. In cucina e ai ‘piani alti’ il rinnovamento è stato totale. Intanto la gestione, passata nelle mani di **Compass Group Italia**.

In cucina e ai ‘piani alti’, il rinnovamento è stato totale. Intanto **la gestione, passata nelle mani di Compass Group Italia**, filiale italiana della multinazionale britannica specializzata prevalentemente nella ristorazione collettiva.

L’altro elemento di mutamento riguarda l’**offerta gastronomica**. A dirigere le operazioni ai fornelli è stato, invece, reclutato **Albano Rrapi**, chef trentenne, con alle spalle importanti esperienze professionali alla corte di alcuni blasonati nomi dell’alta cucina, tra cui **Alain Ducasse**, Carlo Cracco, Enrico Bartolini e Antonio Guida.

I suoi piatti saranno poi affiancati dalla preziosa collaborazione che Compass ha siglato con **Tommaso Arrigoni**, proprietario e chef di Innocenti Evasioni, a cui è stato delegato il compito di concepire due diversi menu, uno basato su sapori trasversali che si rifanno alla tradizione gastronomica in generale italiana (75 euro), l’altro con un focus su quella meneghina (60 euro). *«Per me milanese è un onore avere messo la firma nel **rilancio di un posto iconico per la città**, come appunto la Triennale* – ha spiegato Arrigoni –. *La mia proposta culinaria è stata pensata per essere comprensibile ai clienti, **nel piatto non ci deve essere nulla di misterioso**. Il concetto di base è mangiare serenamente e non in maniera cerebrale. E per la cronaca: proporrò il cotechino anche a luglio!».*

Sul fronte Compass, il progetto è molto sentito. "*Perché amplia un’area, ossia quella della ristorazione per clienti di prestigio istituzionale, culturale e con respiro internazionale interessante* – ha dichiarato **Laura Camilli**, Responsabile gestione e Sviluppo clienti di alta gamma di Compass Group Italia –. *Si tratta di una sfida che affrontiamo con entusiasmo e prestando ascolto a quelle che sono stare le richieste di Triennale, di inclusività per diversi target. Ora ci metteremo in ascolto anche del cliente del ristorante, che andrà gradualmente a definirsi e di conseguenza marcheremo ancora di più l’offerta.* ***Puntiamo molto su pranzo e cena****, ma stiamo studiando delle* ***soluzioni innovative anche per l’aperitivo e il cocktail bar****. Vogliamo che Terrazza Triennale diventi amato sia dai turisti che dai milanesi che cercano un luogo rilassante dove trascorrere del tempo e ricaricarsi immersi in una location con vista unica sulla città".*