Tutti Fritti compie un anno e presenta i suoi "speciali"

tutti-fritti-milano-88453521

La birri-friggitoria delle colonne di San Lorenzo celebra il primo compleanno presentando al pubblico gli speciali del giorno e le nuove birre artigianali.

E' passato un anno ormai dall'apertura di **Tutti Fritti**, la birri-friggitoria delle Colonne di San Lorenzo a Milano che, sotto la magistrale gestione di **Matteo Denti**, il fondatore del locale, che non ha mai smesso di stupire il pubblico con le sue creazioni e la straordinaria selezione di birre artigianali, è riuscita a diventare un punto di riferimento per il pubblico che abitualmente frequenta la zona.

E così, per festeggiare il primo anniversario di Tutti Fritti, che cade proprio alla fine di novembre, Matteo ha pensato ad alcune importanti novità per la sua clientela, arricchendo l'offerta di birre artigianali e introducendo nel menu gli **"speciali",** quattro diversi "piatti del giorno" che Denti ha voluto realizzare per dimostrare che da Tutti Fritti "*non è sempre il solito fritto*" e che "*anche col fritto si può essere creativi, utilizzando e combinando tra loro ingredienti tradizionali*".

Oltre alle **50 salse** a disposizione, i clienti più esigenti da oggi potranno trovare anche **IL GAMBERO**, uno spiedino di gamberone con bacon avvolto servito con una delicata salsa wasabi, **L'ILLEGALE**, un panino composto da 2 fette di petto di pollo fritte (che sostituiscono il pane) imbottito con crescenza e taleggio, bacon croccante e senape , **IL POLPETTA**, un soffice panino al latte farcito con insalata e una polpetta fritta, o di arrosto o di carne macinata fresca, e, per finire, **IL CLANDESTINO**, la versione vegetariana del panino, composto da 2 fette di melanzane fritte tra le quali viene spalmata una crema di mascarpone, zola e noci a cui è possibile aggiungere, a piacere, anche pomodorini secchi .

Gli "speciali" saranno proposti a rotazione a seconda del giorno della settimana esaudendo così il desiderio di Matteo di poter offrire, dal lunedì al giovedì, oltre ai normali piatti in carta, anche una ricetta speciale, qualcosa di unico in grado di creare così un appuntamento fisso per gli amanti del

fritto e delle birre artigianali che, in questo modo, sapranno già cosa offre la casa. Prendete nota: il lunedì è il giorno de “Il Clandestino”, il martedì quello de “Il Polpetta”, il Mercoledì de “L’Illegale” mentre il Giovedì sarà possibile trovare “Il Gambero”.

Tutti i piatti in menù, inoltre, sono esaltati dall’attenta selezione di birre artigianali che Matteo Denti, Master of Beers, sceglie e rinnova periodicamente per creare il miglior accostamento tra fritto e birra. Ad oggi la lista di Tutti Fritti comprende **16 birre artigianali alla spina** tra cui 4 del celebre *Birrificio Lambrate* ed altre di *Toccalmatto, Brew Dog, Birrificio Hammer* e numerose altre birre artigianali, **circa 40**, in bottiglia, sia italiane che internazionali.

“Ho selezionato per lo più birre amare, le più ricche di luppolo, sia perché esaltano i sapori dei nostri piatti che per le loro proprietà benefiche. La birra, oltre a fornire all'organismo vitamine, sali minerali e fibre, è anche povera di sodio e ricca di potassio. *Il luppolo apporta un notevole contenuto di vitamine B, di folati e di agenti antiossidanti. Dal punto di vista calorico* - conclude Matteo - *è utile ricordare che la birra non ingrassa, anzi, rende più digeribili e gustosi i nostri fritti.”*

Da segnalare, infine, l’attenzione di Matteo alla qualità e alla leggerezza del prodotto finale, testimoniata dall’utilizzo di un nuovo olio di arachidi, con alto contenuto di acido oleico e con aggiunta di anti-ossidanti naturali. Un olio particolarmente consigliato per una sana alimentazione perché ricco di Vitamina E e di grassi monoinsaturi, come l’acido oleico.