Ristorante MANTRA presenta il Panettone Raw

panettone-raw-mantra-1-77e81261

MANTRA, il primo ristorante vegano crudista aperto in Italia, più precisamente a Milano in Via Panfilo Castaldi 21, presenta da quest'anno il **Panettone Raw -** ovvero crudo – **e vegan** e in più **100% gluten free!**

Una piccola "magia" realizzata dall'eclettico **chef Alberto Minio Paluello** che ha saputo creare, grazie ad uno studio accurato e all'utilizzo di materie prime di altissima qualità, un **equilibrio perfetto** tra gli ingredienti. Il risultato? Un vero e proprio **Panettone monodose, morbido e fragrante senza lieviti e soprattutto: crudo!**

Un'unica raccomandazione: il **Panettone Raw Mantra** è **disponibile solo su prenotazione e con 2 giorni di anticipo**. È speciale e per questo la sua realizzazione richiede una lunga lavorazione. Può essere ordinato **via mail, facebook o al telefono** specificando se lo si vuole portare via , o gustare durante il pranzo o la cena.

Conservazione: tenere in frigorifero e consumare entro 7 giorni dalla data di acquisto.

Mantra è il primo ristorante rawvegan (vegano crudista) d'Italia.

È situato nel cuore di Milano, tra Porta Venezia, Piazza della Repubblica e Corso Buenos Aires, più precisamente in Via Panfilo Castaldi 21.

Mantra rappresenta una **realtà unica** per un **pubblico curioso e aperto a nuove esperienze culinarie, inoltre,attento alla salute e al proprio benessere.**

"Chi entra è benvenuto, a prescindere dal suo abituale regime alimentare. Chi esce si porta via un sorriso, un'esperienza di purificazione, un seme di rinascita"

Queste le parole che accolgono la clientela per sottolineare la volontà di non essere un locale integralista, ma aperto ad offrire un' esperienza culinaria alternativa e di benessere spirituale.

Suddiviso in **quattro ambienti**,Mantra si presenta a chi entra, prima di tutto come un market, più precisamente un ***raw vegan market:*** un self service dove è possibile acquistare tutti i prodotti a marchio Mantra; adiacente, l'area ***bar***che offre una caffetteria particolare e alterna a piccole e veloci degustazioni, dei freschi e vitaminici smoothies e succhi spremuti a freddo. Lo spazio di***showcooking*** è un vero e proprio angolo dedicato al **food design**: ogni piatto, infatti, viene composto con una cura e un'attenzione unica e particolare. Alla fine di un corridoio si apre la ***sala ristorante***, accogliente e appartata, è dominata da linee essenziali e colori tenui. Protagonista del locale è il ***raw lab*** che,con i suoi particolari ed innovativi **macchinari made in USA** è un vero e proprio **laboratorio,** niente a che vedere con una cucina tradizionale**.**È a vista sul locale ed è visibile anche dalla strada,da dove, conuna simpatica scritta sulla vetrina, invita chi passa, a curiosare e a scoprire gli elaborati processidi preparazione delle pietanze e dei succhi spremuti a freddo attraverso l'uso di presse idrauliche.

Mantra srl

Market Restaurant

Tel. 02 8905 8575

Email: info@mantrarawvegan.com

Via Panfilo Castaldi, 21

20121 Milano

da lunedì a sabato dalle 10.00 alle 24.00

domenicaCHIUSO
http://www.mantrarawvegan.com