"Naturalmente a Milano", nuovo menu gourmet stellato

colazione-bio-65b058f6

Che “**Naturalmente a Milano**”, il flagship store di **Rigoni di Asiago** a Milano, fosse destinato al successo lo si è capito subito, fin dall’apertura del giugno scorso. Infatti, i semplici curiosi che ne varcavano la soglia, attratti da quel mondo straordinario fatto di sapori e di naturalità, sono via via diventati clienti affezionati, conquistati dalle delizie preparate dallo chef **Alessandro Dal Degan**, da qualche mese entrato nell’olimpo delle **stelle Michelin**.

VERDURE E MOZZARELLA DI BUFALAAbituali, ma pur sempre esigenti e, per questo, seguendo il ritmo delle stagioni nella scelte delle materie prime da utilizzare, il menu viene spesso variato e ampliato, creando ricette sfiziose e mai banali, perfette per una pausa pranzo all’insegna dell’alta qualità. **Il biologico è sempre in primo piano**, come da sempre recita la filosofia di Rigoni di Asiago così come lo è la freschezza degli ingredienti tra cui spicca la presenza dei prodotti dei prodotti dell’azienda veneta come ad esempio Fiordifrutta nei vari gusti, con abbinamenti studiati ad hoc. Il tutto, servito in un ambiente sobrio ed elegante, studiato per essere in sintonia con quella “natura nel cuore” che da sempre accompagna la produzione di Rigoni di Asiago.

Naturalmente a Milano si trova in **via Buonarroti 15** ed è aperto dalle ore 7.30 alle ore 21.30, 7 giorni su 7. Il menu del mezzogiorno viene servito dalle ore 12,00 e la domenica il brunch.