# Wok Eat, il thai food va di moda anche di sera



img-9513-low-93aca3f3

Un angolo di oriente nel cuore di Milano, un locale giocoso e amichevole che propone il più famoso sistema di cottura della cucina thai (e non solo) in infinite varianti di piatti, aperto dalle 11 del mattino sino a mezzanotte e con wi-fi gratuito. Parliamo del wok che, grazie alla leggerezza e al gusto che dona alle pietanze, è sempre più apprezzato anche in Occidente. Ma quella di Wok Eat è una storia speciale: basi e salse provenienti dalla Thailandia e ingredienti freschi di produzione italiana. I sapori e le ricette della tradizione restano intatti mentre le materie prime sono garantite dalla qualità e genuinità dei prodotti di casa nostra.

Un connubio vincente tra Made in Italy e Made in Thailand che nasce dal sogno di un gruppo di giovani viaggiatori in cerca di un gusto esotico, ma con stile, da esportare in Italia: una chef tailandese abbinata ad una pluriennale esperienza nel settore della ristorazione sono stati gli ingredienti per una ricetta vincente. Comincia così l’avventura di Wok Eat, da una visione cosmopolita in grado di rispondere alle preferenze e al gusto dell’Occidente. Uno street food “confortevole” e friendly, tanti wok da comporre con fantasia, che piace esser consumato anche di notte, come in tutte le capitali del mondo, ormai.

Info su www.wokeat.it