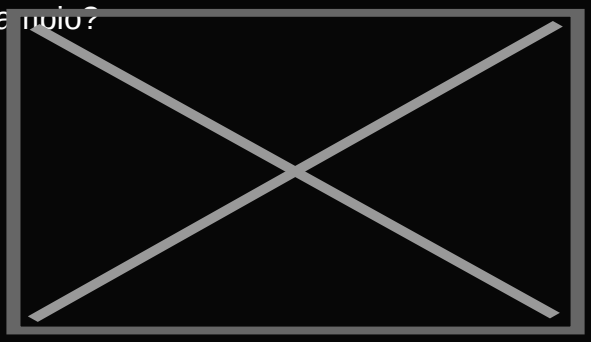
Format unici: il Bàcaro Navigli di Milano

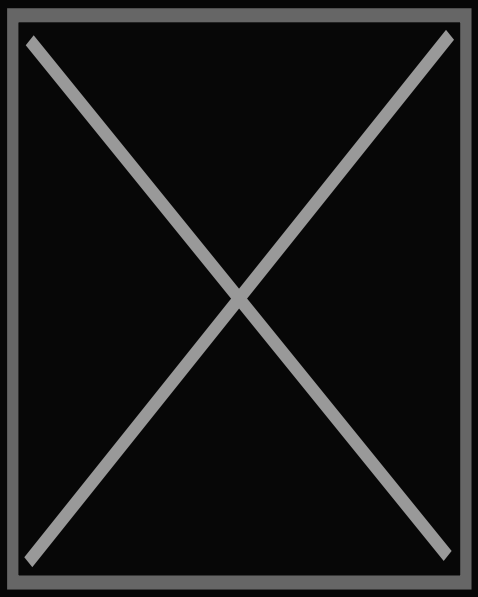
img819-c7c75823

Il tuo ristorante si trova in una zona di passaggio, è di mediegrandi dimensioni e si sviluppa su due livelli? Che ne dici di differenziare l’offerta e di dedicare lo spazio a livello strada a una proposta food più informale e disponibile tutto il giorno, così da venire incontro alle esigenze di un pubblico più ampio?



Case history interessante è quella di Bàcaro Navigli in via

Vigevano a Milano, aperto quattro mesi fa da Giuseppe Cusati e Niccolò Mastrapasqua (nella foto). Sviluppato su due piani, è un bar ristorante che si ispira ai bàcari veneziani: a livello strada, con il bancone e la cucina a vista, c’è la zona per degustare i cicchetti a rotazione giornaliera, come le polpette di salmone, di maiale di tonno e i tramezzini, insieme a ombre di vino, Spritz o alle birre di BAV, Birrificio Artigianale Veneto. Al piano inferiore si trova invece l’elegante ristorante con piatti della tradizione veneta (come le sarde in saor con polenta bianca mantecata) e lombarda (come il risotto alla milanese con ossobuco) rivisitati in chiave contemporanea e creativa.



“Ci troviamo a due passi dalla Darsena, in una zona molto animata. Per diffondere la cultura e la conoscenza dei prodotti di qualità e per differenziarci dalla concorrenza, invece del solito happy hour con buffet nella fascia oraria che va dalle 18 alle 21 noi puntiamo sui cicchetti a pagamento. Non è facile, ci vuole tempo per fidelizzare una clientela, come quella milanese, abituata alla formula del bancone stracolmo di appetizer. Tuttavia, il bilancio dei primi quattro mesi è incoraggiante”.

Format unici: il Backdoor 43 di Milano

Format unici: il Foodies di Bologna