Maìa e Battiston, un locale che sa far sorridere

pane-vino-maia-battiston-laspezia-dehor-0802ab43

Sono due maschere storiche del carnevale spezzino. Ma, per chi non la conoscesse, la storia dei coniugi Maìa e Battiston è raccontata sulle pareti del nuovo locale di Via del Torretto che onora, proprio a partire dal nome, due figure della tradizione cittadina.



Battiston è il tipico spezzino verace che dice “pane al pane e vino al vino”:

niente di meglio per un locale che parla la lingua della cucina di casa. Settanta metri quadri che ragionano in grande, per un’offerta modulata su tutto l’arco della giornata che porta in cucina uno chef sardo e uno friuliano. Il risultato? Piatti della tradizione spezzina si accompagnano a ricette di una cucina italiana di qualità: street food, panini e focacce gourmet, gastronomia, piatti di carnee pesce, salumi e una pregiata selezione di etichette italiane e internazionali per la cantina vini. E tutte le operazioni sono a vista, incorniciate dalla vetrata azzurra della cucina, a raccontare le storie di chi lavora con le mani e ricrea, trasformandola, un’atmosfera che profuma di casa e convivialità.

A caratterizzare l’ambiente, l’accurato intervento di Costa Group e l’inserimento di materiali naturali e “caldi” tra cui legno, ferro e ceramica che si alternano e ripetono, restituendo tanto il colore quanto il calore dei prodotti offerti. Per un locale che sa far sorridere, onorando la tradizione della città.