FancyToast, nuova apertura a Milano

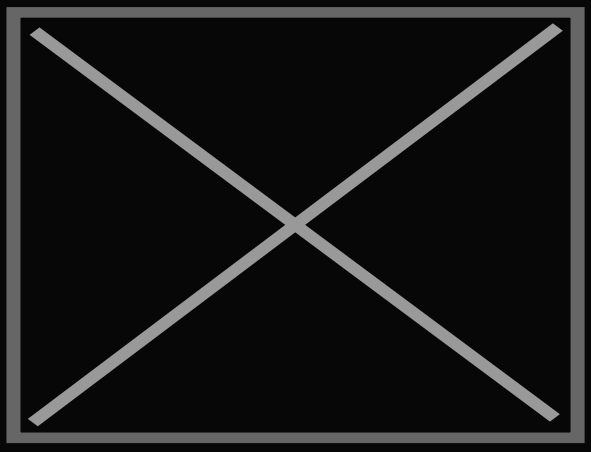
mangambero-toast-9e2c27f7

Nuova apertura a Milano per **FancyToast**, il locale ispirato ai trend gastronomici di San Francisco che nel 2016 ha introdotto in Italia sapori e profumi della West Coast con l'iconico **open toast californiano**, un sola fetta di pane spessa un pollice, 2,5 cm, farcita con equilibrati accostamenti gustosi, colorati e stravaganti.



Dopo l'esperienza del piccolo locale in via Volta e una stagione estiva passata a Formentera con un temporary store, FancyToast ha raccolto richieste, idee, opinioni e recensioni degli utenti e le ha trasformate nel nuovo locale in **via Vittor Pisani 13**, mettendo in campo tante novità accomunate da un unico scopo: permettere ai milanesi e ai turisti di immergersi, anche con il palato, nel puro mood californiano fatto di relax, informalità, leggerezza e "good vibes".

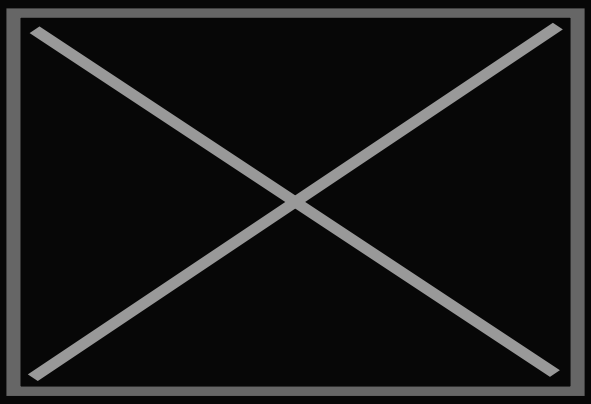
Non solo toast: sul piano del cibo, il menu si allarga a **31 proposte salate** che affiancano i **dolci**, la **caffetteria** e le combinazioni per i diversi momenti della giornata.



Il locale - Il nuovo ristorante, 250 mq situati a metà strada tra la stazione Centrale e Piazza della Repubblica, si sviluppa con 80 posti a sedere su due piani in un’atmosfera calda e accogliente, resa possibile dal caratteristico design che alterna pattern, neon e inconfondibili richiami alla California. Compaiono una spaziosa cucina a vista, una sala studiata per appuntamenti di lavoro o riunioni e una nuova caffetteria attrezzata per proporre diverse tecniche di estrazione del caffè. Il “West Coast taste” è declinato in diversi momenti, dall’alba al tramonto: colazione, pranzo, aperitivo, ma anche pause veloci e brunch domenicale.

Le nuove proposte - Otto nuovi toast, ordinabili anche come tacos, omaggiano la cultura gastronomica californiana della commistione di generi figlia della multietnicità e della tendenza a contaminare. Tra questi, il **Pastrami Toast** - pastrami di manzo, insalata riccia, datterini confit, cetriolini sott’aceto, mais tostato e fiori eduli, servito con maionese alle senape – il **Mangambero Toast** – mango a cubetti, tartare di gamberi, spuma di formaggio fresco al curry, germogli di barbabietola, sesamo nero e menta, servito con maionese agli agrumi – e il **Pacific Toast**, con hummus di ceci, battuto di gamberi, rucola, lime grattugiato, fiori eduli e bacche di goji, servito con crème fraîche al prezzemolo. Rimane invece invariata la colonna portante dei fancy toast, il **pane multicereale** creato in occasione della prima apertura. Con il nuovo locale arrivano anche le **bowl**, grandi insalate miste in ciotola, come la **Tropical salmon bowl**: misticanza, salmone affumicato, mango a cubetti, passion fruit, peperoncino, panko, coriandolo, fiori eduli e maionese al wasabi.

[caption id="attachment_155430" align="alignright" width="300"]



Aperitivo Golden Hour[/caption]

I momenti - Per la colazione, il **Breakfast Menu** spazia dai croissant al burro farciti ai pancakes, dolci o salati, dalle semplici spremute fresche al più sofisticato yogurt greco con crumble, banana, crema di nocciola e scaglie di cocco. **The Golden Hour**, l'aperitivo, è invece il momento per degustare originali birre statunitensi o cocktail, dai grandi classici ai caratteristici **Blue Hawaii**, **Sunny Day Gin** o **Vanilla Bay Breeze**. Per il brunch della domenica, dalle 11 alle 15, è possibile scegliere il tradizionale **Original Brunch**, adatto agli stomaci più esigenti, o l'**Easy-Peasy Brunch**, indicato per chi ama gli approcci più leggeri. Per tutti gli altri momenti, è previsto l'**All-Day Menu** che propone piatti a base di uova e verdure, come il triplo pancakes con uovo fritto, bacon croccante e una pioggia di erba cipollina.

Instagram - Il nuovo locale, oltre ad aggiungere uno zero alla metratura del primo, cresce anche dal punto di vista dell'instagrammabilità: l'architettura degli spazi, i volumi, le luci, il design, l'arredamento e i piatti stessi sono studiati perché le foto siano il più possibile suggestive e in linea con le atmosfere californiane. Una scelta che intende rendere più interattivo e divertente, soprattutto per i più giovani, il momento della condivisione sui social, Instagram su tutti.