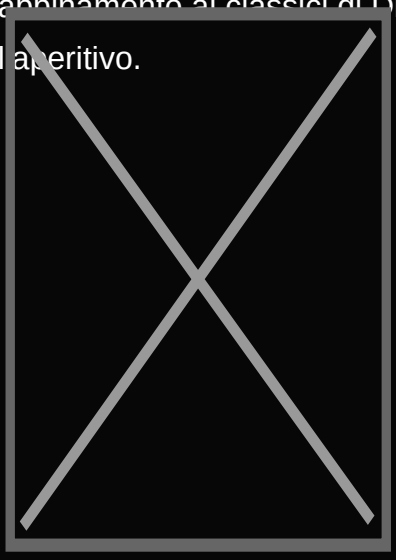
Ditta Artigianale ricerca l’internazionalità con Giacomo Faberi

brunch-ditta-french-toast-1-c4e6e79a

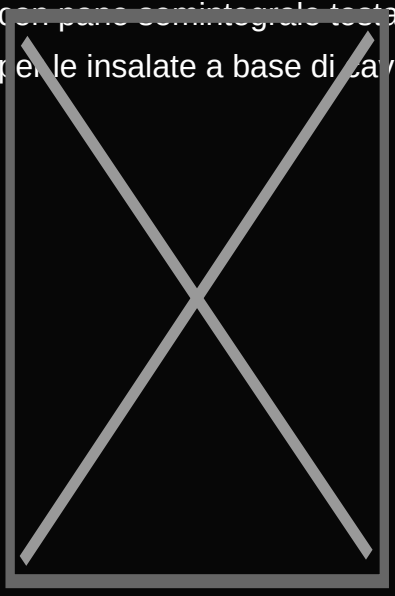
Cavolo riccio, zucca, melograno: solo ingredienti di stagione nel nuovo menu food di Ditta Artigianale, la linea di caffetterie dedicata al consumo consapevole di caffè, fondata da Francesco Sanapo nel cuore di Firenze. È **Giacomo Faberi a firmare la proposta gastronomica**, in abbinamento ai classici di Ditta Artigianale e ai signature cocktail serviti con piatti pensati ad hoc per l’aperitivo.



Appassionato di cucina salutista, a partire dagli studi con Franco Berrino, guru dell’alimentazione, Faberi propone **una personale rivisitazione dei piatti della tradizione**, rigorosamente improntata alla stagionalità degli ingredienti e sulla ricerca di connubi e sapori ricercati.

Tutti i giorni nella caffetteria in stile newyorchese di via dei Neri 30/32r, così come in quella razionalista ispirata a Michelucci di via dello Sprone 5r, **e nella nuova suggestiva caffetteria con Scuola del Caffè** aperta nell’ex convento in Sant’Ambrogio, in via Carducci 2/4r, si potrà degustare lo speciale Brunch diDitta Artigianale. Il menu cambierà in base ai prodotti di stagione: dalleCreamy Roasted Pumpkin Soup, confortevole zuppa di profumata zucca gialla, all’Hokkaido Pumpkin Toast,

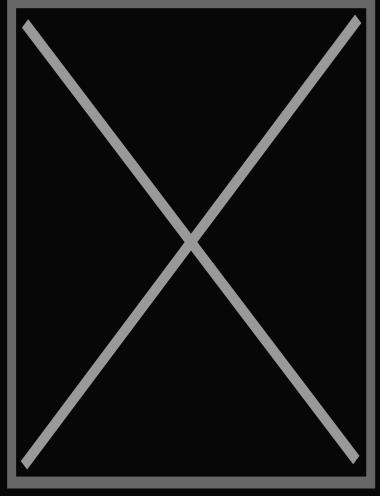
con pane semintegrale tostato con zucca, spinacini e melograno, fino gli ortaggi dell’autunno utilizzati per le insalate a base di cavolo, melograno e frutta secca.



Non mancheranno **i grandi classici di Ditta Artigianale**, quali Scrambled Eggs, con crema di scalogno, erba cipollina, servite con pane tostato e insalata, Croque Monsieur, con mostarda francese di Dijon, besciamella fatta in casa, formaggio gruyère e prosciutto cotto, Pastrami Bagel con crema di robiola al rafano e carciofi alla romanafatti in casa, o – per gli affamati - XL Club Sandwich, con tacchino, bacon, insalata, pomodoro e mayo di mostarda e miele.

Chi ama il dolce non potrà resistere di fronte ai più **classici American Pancakes e agli originali French Toast alla cannella**, sciroppo d’acero e noce di burro. Mentre i salutisti potranno virare verso lo Yogurt greco con granola fatta in casa, secondo la ricetta segreta di Ditta.

Per l’appuntamento pre-dinner, nella nuova sede di via Carducci, aperta fino alle 24.00, saranno disponibile in esclusiva i piatti inseriti nella **carta Cocktail Dînatoire Bites**, con sfiziosi stuzzichini come le Sweet potato fries with herbs & cheese, i Tex-Mex Tacos con carne e formaggio fuso, la golosa Fondue de Camembert e gli immancabili Hummus with Vegetables & Pita e le Chips &Guacamole home-made.



In abbinamento **i cocktail d’autore di Emanuele Ventura**, dai più classici con Rum e Vodka pregiati utilizzati per il Queen Anne’s Revenge o per il BBB (Better Being Bitter), a quelli a base di distillati e spezie come il Winter’s Fashion, con Whiskey e Vermouth e Gin per il Red Florentine o dai sentori del Sudamerica con Tequila, Porto rosso e succo di lime come per il Ti Porto in Messico.

Oltre alla speciale selezione, come sempre, è disponibile anche il classico Peter Martini di Peter in Florence. **Tutte le novità si potranno assaporare insieme a specialty coffee d’eccellenza**, provenienti dalle migliori farm a livello internazionale.