Il Circolino, a Monza il nuovo club del gusto con Claudio Sadler

caffe-crediti-foto-jacopo-salvi-aea893d2

Al 4 di Via Anita Garibaldi, a Monza, inaugura “Il Circolino”. Un format che interpreta in chiave moderna lo spirito di partecipazione dei primi circoli culturali nati all’inizio del '900 ospitando sotto lo stesso tetto un ristorante gastronomico, un caffè e un cocktail bar con una proposta che si concretizza nel pay off: “Club del Gusto”, ovvero il luogo del buon mangiare, del buon bere e della convivialità.

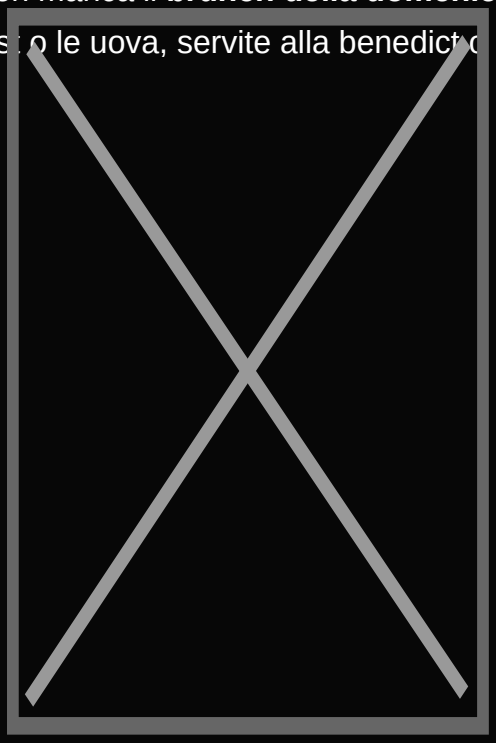
Un club d’eccezione, la cui cucina porta la firma dello chef stellato **Claudio Sadler**, mentre la drink list è stata studiata ad hoc dal mixologist di fama internazionale **Filippo Sisti**, per un’esperienza enogastronomica senza eguali.

[caption id="attachment_215329" align="alignright" width="221"] Il team de Il Circolino, foto di Jacopo Salvi[/caption]

Il progetto prende vita dall’idea di tre imprenditori brianzoli - **Mario e Stefano Colombo**, padre e figlio, e **Federico Grasso** - che uniscono le forze per riportare in auge una **location storica della citta? rimasta per anni inutilizzata**, creando un luogo famigliare e di altissimo livello dove l’alta ristorazione si fonde con il territorio.

“Per ‘Il Circolino’ cercavo una location che fosse caratterizzata da un’atmosfera unica e familiare, da godersi con calma. Desideravo dare vita a un luogo lontano dall’idea ‘one bite’ dei soliti locali, con un’offerta food & beverage di alto livello, che sorgesse nella mia città, Monza, e che la rendesse una destinazione gastronomica”, commenta **Stefano Colombo**, founder e socio del ristorante.

L’insegna, in linea con l’idea del tipico circolo cittadino aperto tutto il giorno, si anima a partire dalla **prima colazione con dolci ricette**, rigorosamente artigianali, da degustare al banco o al tavolo. Sempre nel caffè si prosegue con un’**offerta lunch e dinner veloce**, dalle contaminazioni internazionali, che porta in tavola la convivialità, attraverso piatti che riprendono l’idea delle tapas spagnole, come il **carpaccio di presa iberica o le croccanti croquetas di jamón**, a memoria del passato in terra spagnola della brigata, capitanata dal resident chef Lorenzo Sacchi e dalla F&B Manager Maria Sainz. Per concludere la settimana al meglio non manca il **brunch della domenica**, con i grandi classici internazionali come i pancake, i french toast o le uova, servite alla benedict o con salmone, per un risveglio più lento ma non meno goloso.

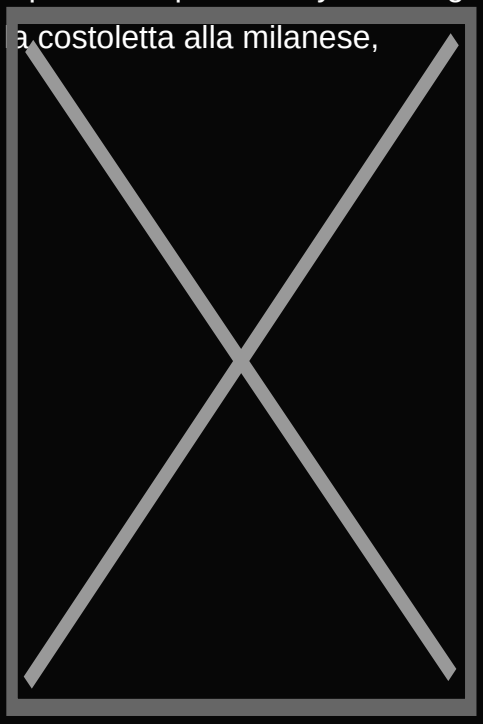


[caption id="attachment_215326" align="alignleft" width="250"]

Claudio Sadler, foto di Jacopo Salvi[/caption]

Alla proposta più semplice del caffè si affianca quella più strutturata del **Ristorante by Sadler**, in cui i cavalli di battaglia dello Chef e i grandi classici milanesi strizzano l'occhio a influenze dal mondo con una grande attenzione alla qualità e alla stagionalità delle materie prime.

"Amo la tradizione, ma anche la modernità e credo che la cucina sia un mix fra questi due estremi", commenta lo chef **Claudio Sadler**, socio del progetto. È proprio questo **dialogo tra presente e passato** ciò che ripercorre il progetto nel concept e nelle ricette, che rendono omaggio al territorio e vengono rivisitate nella forma e nei sentori da chef Sacchi. Tra i piatti in carta spiccano proposte dagli abbinamenti ricercati, come il tonno rosso del Mediterraneo con il dashi di jamón iberico, le **alghe** e il caviale, per un twist etnico o, tra i primi, le candele tirate a mano ripiene di lepre alla royale e anguilla saporita. Tra i secondi, ricette di carne e pesce e, naturalmente, la costoletta alla milanese, accompagnata da patata, crema di limone e lattuga alla brace.



[caption id="attachment_215327" align="alignright" width="244"]

Filippo Sisti, foto di Jacopo Salvi[/caption]

A valorizzare la cucina d'autore è una **drink list senza eguali con 10 ricette**, create appositamente dal barman di fama internazionale **Filippo Sisti**, che spiega: *"I signature pensati per 'Il Circolino' raccontano un viaggio nella storia della miscelazione e vogliono portare a Monza il risultato delle mie esperienze nel mondo della mixology internazionale". Da degustare sugli sgabelli affacciati davanti al bancone a mo' di bar inglese, al caffè o nel giardino all'aperto, i drink combinano gli ingredienti più insoliti per esaltarne i sentori in un mix inaspettato. Tra le proposte, il "Meneghino" - in omaggio alla capitale dell'aperitivo -, "Sexy Knees" - a base di Gin premium e barbabietola affumicata - e "Cesar*

Sour” - dove la Tequila si fonde con le note agrumate del bergamotto -.

Ispirato agli storici circoli italiani e ai raffinati club inglesi, “Il Circolino” ne sdrammatizza il lusso con un design dal gusto bohémien che richiama il tema del gioco da tavolo e che, tra specchi anticati, sedute in velluto e ripiani in stile anni ‘70, cala gli ospiti in un’atmosfera impareggiabile, fatta di equilibri tra i diversi ambienti. Dulcis in fundo, **il romantico garden lounge** affacciato sul fiume Lambro offre uno spazio unico nel centro di Monza, perfetto per indugiare tra un piatto e l’altro sorseggiando **drink ricercati**.

ORARI
Il Circolino Caffe? e Cocktail
Dal martedì al giovedì dalle 08:00 alle 00:00
Venerdì dalle 08:00 alla 01:00
Sabato dalle 09:00 alla 01:00
Domenica dalle 09:00 alle 00:00
Chiuso il lunedì

Il Circolino by Sadler
Dal martedì al sabato dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 20:00 alle 22:30
Lunedi? e domenica chiuso

INFO E PRENOTAZIONI
039.3000000
info@il-circolino.it