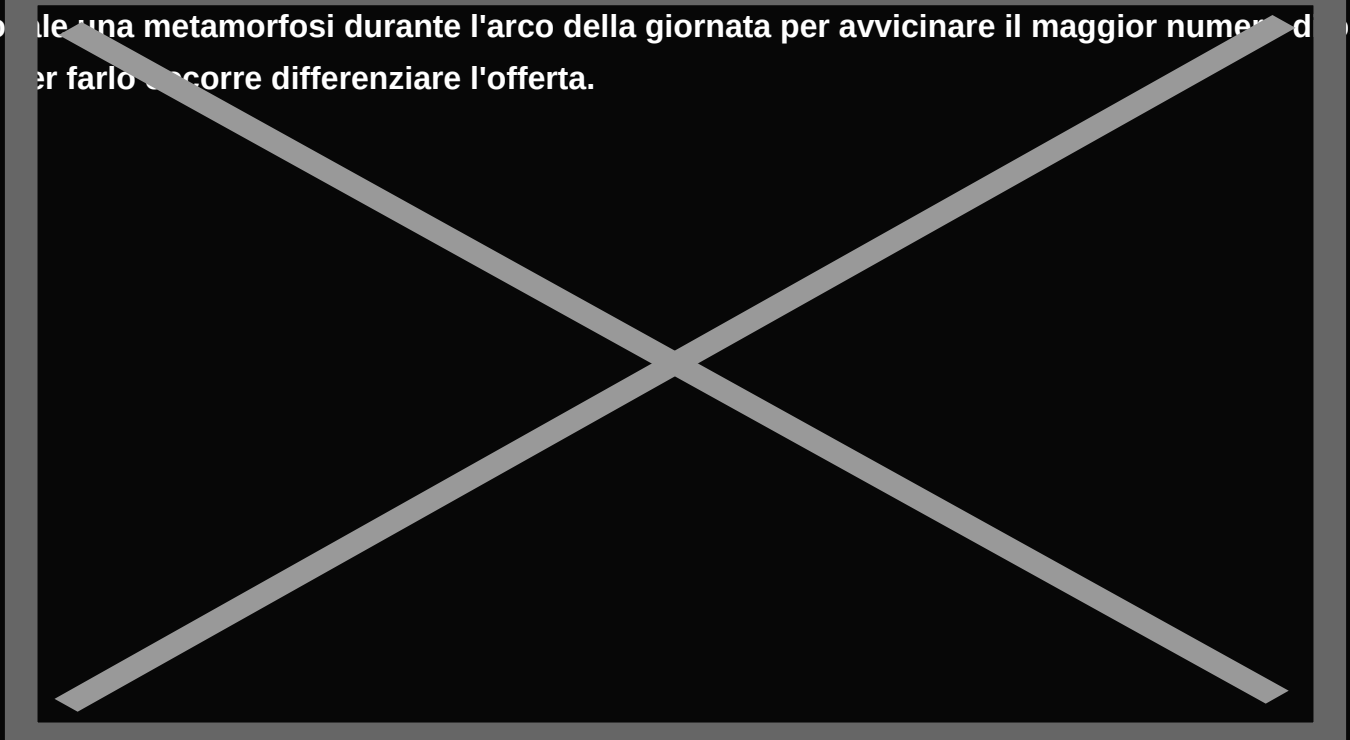


Format vincenti: locali polifunzionali e camaleontici. Il Circolino

il-circolino-3-39c029fb

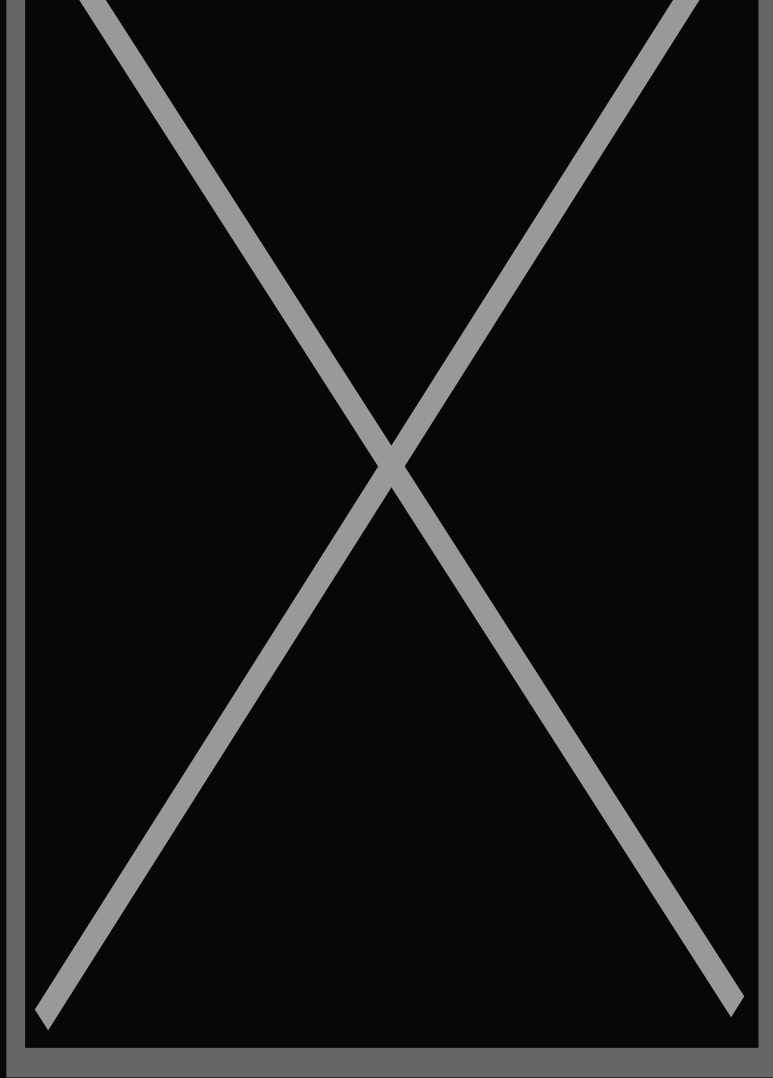


Lo abbiamo già detto, ma lo sottolineiamo di nuovo: oggi è importante garantire al proprio locale una metamorfosi durante l'arco della giornata per avvicinare il maggior numero di ospiti. E per farlo occorre differenziare l'offerta.



Un

esempio virtuoso viene dal nuovo **Il Circolino** di Monza, cocktail bar, bistrot e ristorante gourmet con la direzione dello chef stellato **Claudio Sadler** in cucina e la supervisione del bartender **Filippo Sisti** al bancone. Che tra i drink ha ideato un sour a base tequila nel segno della cucina liquida: il Cesar Sour ([clicca per vedere il video](#)).



Aperto da mattina a tarda sera, Il Circolino

offre una proposta di **pasticceria, cocktelleria, Tapas (tutto il giorno) e piatti di alta cucina**, in un ambiente diviso in tre aree. Ovvero il bistrot, il bar e il ristorante dotato anche di giardino.



Il Circolino

Via Anita Garibaldi, 4

20900 Monza (MB)

tel. 039.3000000

info@il-circolino.it