

# Ristorante MANTRA presenta il Panettone Raw

panettone-raw-mantra-1-77e81261

**MANTRA**, il primo ristorante vegano crudista aperto in Italia, più precisamente a Milano in Via Panfilo Castaldi 21, presenta da quest'anno il **Panettone Raw** - ovvero crudo – **e vegan** e in più **100% gluten free!**

Una piccola "magia" realizzata dall'eccellente **chef Alberto Minio Paluello** che ha saputo creare, grazie ad uno studio accurato e all'utilizzo di materie prime di altissima qualità, un **equilibrio perfetto** tra gli ingredienti. Il risultato? Un vero e proprio **Panettone monodose, morbido e fragrante senza lieviti e soprattutto: crudo!**

Un'unica raccomandazione: il **Panettone Raw Mantra** è **disponibile solo su prenotazione e con 2 giorni di anticipo**. È speciale e per questo la sua realizzazione richiede una lunga lavorazione. Può essere ordinato **via mail, facebook o al telefono** specificando se lo si vuole portare via, o gustare durante il pranzo o la cena.

Conservazione: tenere in frigorifero e consumare entro 7 giorni dalla data di acquisto.

**Mantra è il primo ristorante rawvegan (vegano crudista) d'Italia.**

È situato nel cuore di Milano, tra Porta Venezia, Piazza della Repubblica e Corso Buenos Aires, più precisamente in Via Panfilo Castaldi 21.

**Mantra** rappresenta una **realità unica** per un **pubblico curioso e aperto a nuove esperienze culinarie, inoltre, attento alla salute e al proprio benessere.**

*“Chi entra è benvenuto, a prescindere dal suo abituale regime alimentare. Chi esce si porta via un sorriso, un'esperienza di purificazione, un seme di rinascita”*

Queste le parole che accolgono la clientela per sottolineare la volontà di non essere un locale integralista, ma aperto ad offrire un'esperienza culinaria alternativa e di benessere spirituale.

Suddiviso in **quattro ambienti**, Mantra si presenta a chi entra, prima di tutto come un market, più precisamente un **raw vegan market**: un self service dove è possibile acquistare tutti i prodotti a marchio Mantra; adiacente, l'area **bar** offre una caffetteria particolare e alterna a piccole e veloci degustazioni, dei freschi e vitaminici smoothies e succhi spremuti a freddo. Lo spazio di **showcooking** è un vero e proprio angolo dedicato al **food design**: ogni piatto, infatti, viene composto con una cura e un'attenzione unica e particolare. Alla fine di un corridoio si apre la **sala ristorante**, accogliente e appartata, è dominata da linee essenziali e colori tenui. Protagonista del locale è il **raw lab** che, con i suoi particolari ed innovativi **macchinari made in USA** è un vero e proprio **laboratorio**, niente a che vedere con una cucina tradizionale. È a vista sul locale ed è visibile anche dalla strada, da dove, con una simpatica scritta sulla vetrina, invita chi passa, a curiosare e a scoprire gli elaborati processi di preparazione delle pietanze e dei succhi spremuti a freddo attraverso l'uso di presse idrauliche.

## **Mantra srl**

### **Market Restaurant**

Tel. 02 8905 8575

Email: [info@mantrarawvegan.com](mailto:info@mantrarawvegan.com)

Via Panfilo Castaldi, 21

20121 Milano

da lunedì a sabato dalle 10.00 alle 24.00

domenica CHIUSO

<http://www.mantrarawvegan.com>