



7th Floor Experience: Milano Food Week e la Rinascente abbinano il piacere del palato a quello degli occhi

In occasione di Milano Food Week, la manifestazione italiana dedicata all'enogastronomia che si terrà a Milano dal 5 al 13 giugno 2010, la Rinascente di Milano propone due raffinati menu proposti dagli esclusivi ristoranti Obikà e Maio.

Per la settimana dedicata al Food&Beverage, la Rinascente di Milano, department store ormai entrato di diritto tra i simboli della città meneghina, dedica a Milano Food Week una selezione di portate d'eccezione in un luogo davvero speciale. Sotto le guglie del Duomo, nella Food Hall del settimo piano, dal 5 al 13 giugno dalle 10.30 alle 24.00, è possibile gustare due menù ad hoc a cura di Obikà Mozzarella Bar, e del ristorante Maio, il nuovo punto di riferimento nel centro più glamour di Milano.

IN BREVE:

QUANDO: 5-13 giugno 2010, dalle 10.30 alle 24.00

DOVE: La Rinascente – Piazza Duomo, 7° piano – Milano

Ingressi: Via S.Radegonda 1 (fino alle 24.00) - Via S.Raffaele 3 (fino alle 24.00)

PREZZO AL PUBBLICO: Menù da 30 a 50 euro

PER PRENOTAZIONI E INFO: Tel. 02-88.52.47.1 - www.rinascente.it/foodandrestaurants

MENÙ FOOD WEEK:

MENÙ FOOD WEEK MAIO

Fiori di zucca ripieni
Stuffed zucchini flowers
€ 11

Paella di fregola sarda con pollo, astice, molluschi
e chips di salsiccia piccante
Breadcrum like pasta from Sardegna region with chicken, lobster and hot sausage
€ 17

Tonno rosso del mediterraneo in crosta di pepe
con insalatina di grano e vegetali
Pepper encrusted red mediterranean tuna with wheat salad and vegetables
€ 29

Crema bruciata al caffè e piccolo babbà al limoncello
Coffee flavoured creme brulée with a "limoncello babbà"
€ 10

Menù completo: € 50

MENÙ FOOD WEEK OBIKÀ

PIATTO DEGUSTAZIONE OBIKÀ

Mozzarella di Bufala Campana Dop Paestum (gusto delicato e dolce)

Stracciatella di Burrata (gusto dolce e cremoso)

Carciofini violetti di Castellamare grigliati sott'olio

Caponata di Melanzane alla Siciliana

Mozzarella di Bufala Campana Dop impanata

o

Bis Campano

Schiaffoni di Gragnano alla Sorrentina con

Pomodoro Biologico "La Motticella"

Parmigiana di Melanzane Grigliate

DEGUSTAZIONE DI DOLCI

Crema di Ricotta con Miele, Scorza di Arancia e Pinoli

Torta Caprese di Mandorle e Cioccolato Fondente

Tiramisù ricetta Tradizionale

Acqua minerale 0,45 lt

Calice di Vino Bianco Falanghina – Feudi di San Gregorio Campania

OPPURE

Calice di Vino Rosso Trigaio – Feudi San Gregorio Campania

Caffè

Cestino di Pani artigianali

€ 30,00 a persona

€ 35,00 a persona (set menu completo)

Tutti gli aggiornamenti sul sito: www.milanofoodweek.com

Per contatti e informazioni:

Ufficio Stampa OTTO

Ripa di Porta Ticinese 7

20143 Milano

Tel. +39 02-89.41.03.20

m.camparada@ottoidee.it;

m.lehnus@ottoidee.it;

s.resnati@ottoidee.it