



SEZIONI

HOME

CHI SIAMO

ARCHIVIO

CONTATTI

LINKS

REGISTRAZIONE

RIVISTA N. 1, 4 febbraio 2016

Food and beverage, Location

FuoriBinario Bistrot: il treno dei desideri gastronomici*A bordo di un treno fermo a Rodano (MI), per favolosi viaggi nelle più gustose cucine del mondo*

Si chiama FuoriBinario ed è un neobistrot, appena aperto, all'interno di un treno inglese dei primi del '900, grazie ad un'idea di Monica Sartoni Cesari, chef/giornalista e insegnante dei corsi di cucina Sale & Pepe. Parcheggiato a Rodano, in provincia di Milano (zona Segrate), nel bel mezzo di un piccolo e grazioso parco con area giochi per i bambini, propone favolosi viaggi nelle più diverse tradizioni gastronomiche del mondo.

Il curriculum di Monica, in materia di cucina, nazionale e internazionale, è strabiliante, come la sua capacità di proporre varianti a piatti della tradizione, per esperienze di gusto indimenticabili. Ma da buona emiliana ci tiene a precisare: *Non è vero che per mangiare al top si debbano spendere cifre astronomiche timidamente in punta di forchetta, come nei grandi templi della gastronomia. Da noi si può ambiente informale e con un eccellente rapporto qualità/prezzo, ma soprattutto una cucina di altissima qualità, farcita di conoscenza, amore e fantasia. Ogni giorno sarà una festa di serate a tema saranno tante e tutte entusiasmanti. Potrete salire a bordo a mezzogiorno, per i veri, ma da veri gourmet. Venirci a trovare nel pomeriggio, quando si trasformerà in un traino, per concedervi deliziosi tramezzini, panini da chef, torte spettacolari e biscotti fatti in casa. 18,30, per uno sfizioso aperitivo arricchito da tapas e finger food sorprendenti, o arrivare per il treno apre la sua prima classe, per assaporare cene deliziose degne del miglior Orient*

FuoriBinario, restando fermo, trasporterà a Parigi, Berlino, Madrid, Londra, ma anche a Firenze, Roma, Palermo e Bologna e, perché no, a New York, Rio de Janeiro, Casablanca o Bombay. Per visitare la cultura culinaria delle principali città, alla scoperta di una cucina prelibata e sensuale, da degustare con la vista e il palato. Un mondo di sapori indimenticabili.

In particolare, di giovedì sera si potranno degustare i piatti tipici della cucina tradizionale italiana, mentre ogni venerdì, il train bistrot partirà alla scoperta dei piatti più sfiziosi di ogni angolo del Pianeta.

FuoriBinario propone anche menù per vegetariani, vegani o per chi semplicemente desidera orientarsi su piatti a basso contenuto calorico, senza per questo sacrificare il piacere del gusto.

Info, prenotazioni: FuoriBinario - Via Filippo Turati, Rodano - tel 3807521812 / 335 7768211 - monica.sartonicasari@outlook.it - fuoribinariobistrot@gmail.com - www.fuoribinariobistrot.wordpress.com

Indietro

Versione stampabile | Invia a un amico

Accedi

ASSOCIATO A.N.E.T.T.

Cerca

VAI

NEWS

Vedi tutte le News

05/02/2016 - Parma: decima edizione del Concorso Armonia



Il Concorso Oleario Internazionale ARMONIA, che promuove la conoscenza delle eccellenze olearie internazionali mediante l'armonizzazione del gusto nel binomio cibo-olio e il suo utilizzo consapevole in cucina e nella ristorazione, ritorna a Parma, Città creativa della Gastronomia Unesco, da dove nel 2006 con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ha mosso i primi passi. Giunto alla sua decima edizione, il ...



FATTURAZIONE WEB
è il nuovissimo programma
che consente una fatturazione
semplice e immediata!
Vieni a registrarti gratuitamente!

Portale di annunci
immobiliari

