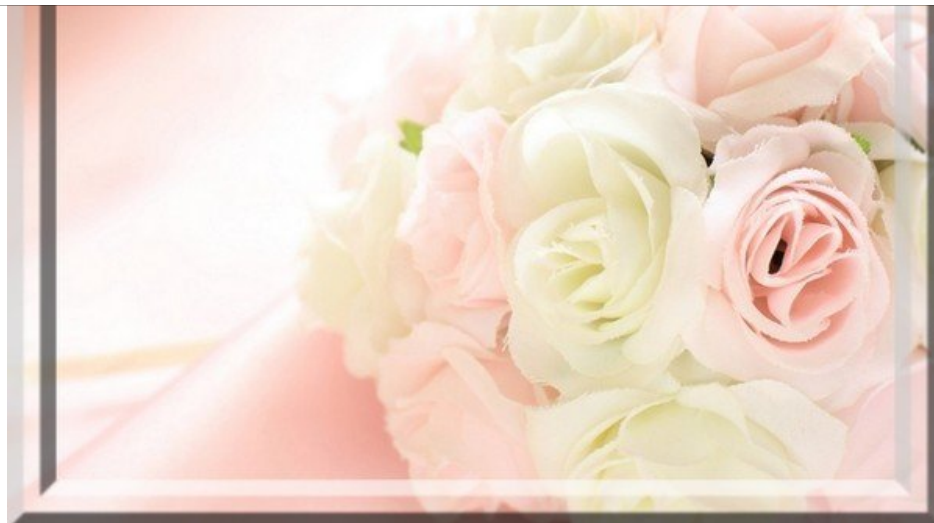


Accedi con   **OFF TOPIC-Magazine**

FuoriBinario: bistrot alla ricerca del tempo perduto

di **carla.sotti** il 7 Aprile 2016**0** **7**

Commenti Visite

Chi è alla ricerca di un ristorante unico, suggestivo e decisamente autentico, ha trovato il posto giusto il posto giusto. FuoriBinario è un nuovo bistrot aperto alle porte di Milano, ideato dalla chef e giornalista emiliana Monica Sartoni Cesari, le cui parole d'ordine sono amore e fantasia. La location è unica nel suo genere: situato nel cuore di un parco giochi per bambini, un treno inglese dei primi del '900 completo di arredi originali che si trasforma in un luogo in cui poter gustare piatti innovativi ed entusiasmanti.

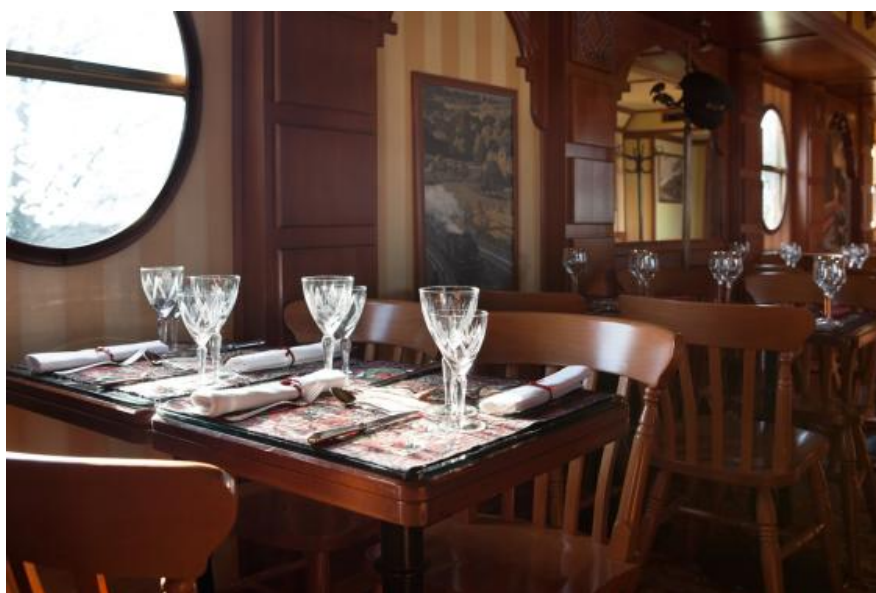


La chef stupisce mescolando piatti della tradizione della sua terra alla gastronomia mondiale, con ingredienti di altissima qualità: un viaggio nel tempo e nello spazio, pur restando fermi, passando dai rolls di salmone con salsa teriyaki alla paella di mariscos, dagli gnocchetti con burrata alla picanha con chimichurri, per terminare con incredibili dessert. Eccellente rapporto qualità prezzo, in linea con la filosofia di Monica Sartoni, che sul suo «treno dei desideri gastronomici» promette di

appagare qualsiasi tipo di palato, senza spendere una fortuna.

Oltre che per pranzo e cena, Fuoribinario si trasforma in un train café letterario durante il pomeriggio, offrendo deliziosi tramezzini, panini gourmet, torte spettacolari e biscotti fatti in casa; mentre dalle 18:30 è possibile gustare uno sfizioso aperitivo di tapas e finger food sorprendenti. In base alla serata, cambia anche il menù, ad esempio il giovedì è dedicato alla cucina tradizionale italiana, mentre il venerdì si potranno degustare piatti etnici. FuoriBinario propone anche un menù per vegetariani e vegani, senza per questo sacrificare il piacere del gusto, per un'esperienza gourmet indimenticabile.





“ SPOILER ([clicca per visualizzare](#))

Condividi

Citazione