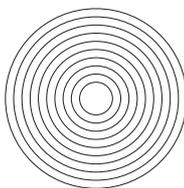


**Terrazza
Triennale**

Osteria con vista



SETTEMBRE 2017

Autunno in Terrazza all'Osteria con Vista



Inaugurata in occasione di EXPO 2015, ristrutturando l'originale terrazza della Triennale di Giovanni Muzio del 1933, la **Terrazza Triennale – Osteria con Vista**, a due anni dall'apertura si conferma location di riferimento nel panorama dei migliori roof-top cittadini, grazie al suo ristorante con bar che guarda lo skyline di Milano, quello del passato (il Castello Sforzesco) e quello del presente e del futuro (i grattacieli di Porta Nuova), uniti dal polmone sempreverde di Parco Sempione.

LOCATION - Un padiglione in vetro, interamente apribile lungo le pareti, sovrastato da una tenda di 400 mq che lo rende una serra bioclimatica sospesa sul parco, oltre una leggera struttura in acciaio che riprende le campate dell'architetto Muzio, danno vita ad un location **contemporanea e internazionale**. Coppia vincente la **vista ineguagliabile** e la **buona cucina italiana** nel format dell'osteria moderna, aperta tutto il giorno, con cena anche dopo le 23 (con il **Menu Fuori Orario**) e snack il pomeriggio, quando si trasforma in luogo d'incontro e lavoro con free-wifi. Executive chef è sempre **Stefano Cerveni**, coadiuvato in Terrazza dal giovane resident chef **Matteo Ferrario**.

FOOD & COCKTAIL – Un blocco cucina ad isola tra i tavoli e una carta che propone i **classici della tradizione italiana**, alleggeriti e modernizzati: “Sformato di Verza, Crema di Zucca e Amaretto”, “Uovo Bio morbido, Parmigiano e Tartufo Nero” o “Calamari Morbidi, Passatina di Ceci e Basilico”, ma anche “Risotto alla Milanese, Ragù di Ossobuco e Gremolada” e “Bistecca di *Rubia Gallega* Iberica alla Brace, Verdure Gratinata”, mentre al banco-bar **Luis Hidalgo** miscela cocktail (i suoi celebri “miscugli”) con la medesima filosofia, semplicità ed equilibrio.

LA PASTICCERIA – Forti di un laboratorio “a vista” e di un abile pasticcere, **Stefano Casatti**, Osteria con Vista vanta un'irresistibile carta dei dolci ed un originale servizio di **banqueting dolce**.

Terrazza Triennale – Osteria con Vista è un progetto di **Ugo Fava** con **Stefano Cerveni**

Viale Alemagna Emilio, 6 - 20121 Milano, Tel. 02.36644340

www.osteriaconvista.it, info@terrazzatriennale.org

facebook.com/TerrazzaTriennale.Osteria.con.Vista

Orari: martedì – domenica h 12 – h 1, lunedì dalle h 18 alle h 1 (la cucina chiude alle h 23)

Prezzo medio: 25 euro a pranzo, 50 a cena (bevande escluse), cocktail 14 euro

Ufficio Stampa:

Mirta Oregna 338 7000168 mirta_oregna@yahoo.it

Axelle Brown-Videau 338 7848516 axelle@origamiconsulting.it