

Concept / Format / Style



MISCUSI
Milano
>Urban
Novembre 2017

Il ristorante-pasticceria Miscusi duplica in zona centrale il format avviato a marzo in via Litta. Ideato da Alberto Cartasegna e Filippo Mottolose e definito "la start up della pasta", il format Miscusi si fonda sul piatto tipico della cucina italiana, con preparazione a vista dalla trafilatura alla cottura fino al condimento e al piatto pronto, mantenendo l'artigianalità della produzione e garantendo la stagionalità delle materie prime.

Tutte le farine scelte per la preparazione della pasta sono assolutamente di origine italiana. Il menu comprende sei formati di grano duro, due integrali e uno con farina di mais e riso, con nove condimenti a scelta.

Sono previsti anche piatti diversi dalla pasta, come alcuni tipi di insalata, altri primi e quattro scelte di dolce. Anche la seconda location è stata realizzata in collaborazione con Gruppo C14, studio di architettura milanese di Alexander Bellman, pluripremiato per progetti di illuminazione, arredamento e interior design, che ha collaborato alla realizzazione anche di un altro locale milanese, il Caffè Napoli di corso di Porta Ticinese.



SHI'S
previste 8/10 aperture
in Italia
2018

Nuovo corso per Shi's, che, da avventura imprenditoriale localizzata in territorio friulano, si è trasformato in meno di due anni in un apprezzato

marchio italiano con 12 locali. Il brand è stato acquisito nel 2015 da Cigierre, gruppo leader nella ristorazione commerciale nel nostro Paese, che ha condotto l'operazione di espansione di Shi's in tutto il territorio nazionale. Il gruppo ha grandi progetti per il brand d'ispirazione giapponese e per il 2018 prevede di continuare con altre 8/10 aperture in Italia. I locali sono connotati da un'atmosfera accogliente, in un ambiente vestito con tocchi giapponesi di stile contemporaneo, come la cucina, che trae ispirazione dall'oriente per poi aprirsi a influenze italiane e internazionali. Il sushi, il must più conosciuto della cucina giapponese, è stato quindi reinterpretato con la combinazione di differenti ingredienti e preparazioni: pesce crudo o cotto, tempura, carne, verdura e frutta. Nel menu spiccano anche piatti caldi come ramen, gyoza e secondi alla griglia, tartare di pesce fresco e dolci prelibati. Per i più piccoli è a disposizione lo speciale Menu Baby, mentre per gli adulti è stato ideato anche il Lunch Menu Puzzle: il sistema consente di comporre il proprio menù preferito a un prezzo vantaggioso, soprattutto per gli appetiti maxi.

