



Comunicato stampa sett09

Ristorante Grani&Braci: un “bosco in città” dedicato alla buona tavola e al relax

Il locale

Grani&Braci, il nuovo ristorante, pizzeria e steak house recentemente aperto a Milano in Via Farini (angolo Via Giuseppe Ferrari) si rivolge ad una clientela eterogenea che spazia dal businessman alle famiglie.

Il progetto Grani&Braci nasce infatti dall'idea di proporre un'offerta mirata e di qualità ad ampie fasce di clientela con caratteristiche ed esigenze molto diverse. Da qui la scelta di creare uno spazio estremamente versatile: dal pranzo di lavoro, alla cena intima, dalla presentazione di un libro ad una serata musicale, dai corsi di cucina ai team building aziendali, dal pranzo domenicale in famiglia alla presentazioni di nuovi prodotti.



Grani&Braci vuole in questo modo esaltare lo stare a tavola inteso come qualità dei piatti e del servizio, ma anche come momento di slow life. Il buon bere, ma anche la musica, l'arte, la cultura, l'informazione alimentare, le serate enogastronomiche, la domenica in famiglia sono eventi che in una moltiplicazione continua vogliono celebrare in primis la buona cucina e la convivialità .

Grani&Braci si trova all'interno del nuovo quadrilatero della moda: la location occupa uno spazio di oltre 1200 mq con ampie vetrate sull'esterno. Il forte contrasto con lo spazio urbano circostante, sempre molto trafficato e caotico, rende Grani&Braci un ambiente singolare, una sorta di isola di tranquillità sospesa sulla metropoli. Il locale è stato infatti concepito come una sorta di “bosco in città” creato architettonicamente, dove poter mangiare, chiacchierare, rilassarsi e leggere libri.

Grani & Braci – www.graniebraci.it - info@graniebraci.it
Via Farini, angolo Via Giuseppe Ferrari – 20100 Milano – Italy
Tel +39.02.36637422
Convito srl
Partnership: Gruppo Ethos & Gruppo CIR Food



Le specialità

Steak House

Grani&Braci propone un'ampia offerta di carni fresche di diversa provenienza cotte su griglia a legna. Si può scegliere tra le carni del Nord America, provenienti dai migliori pascoli del Nebraska, le carni argentine di razza Aberdeen Angus allevate allo stato brado e naturalmente le carni italiane di pura razza chianina, le costate e fiorentine Scottona Valli Bergamasche filiera corta a km 0 e le carni di Bufala Campana

Cucina

Gli antipasti, i primi e i secondi di mare e di terra di Grani&Braci vengono curati in ogni dettaglio con l'obiettivo di offrire piatti tradizionali rivisitati in modo creativo e innovativo.

Pasticceria

Grani&Braci propone dolci di produzione propria, tutti preparati al momento e creati con un sapiente equilibrio di sapori, un'alternanza di creme, frutta fresca e cioccolato. Grande attenzione è dedicata all'abbinamento di sapori ma anche alla presentazione dei piatti, impeccabili anche dal punto di vista estetico.

Pizzeria

Grani&Braci offre un'ampia scelta di pizze preparate con 100% farina di grano tenero "00", acqua, olio, sale, lievito naturale. Oltre all'impasto tradizionale si può richiedere anche l'impasto prodotto con 100% di farina integrale di grano tenero ad alto contenuto di fibre. Tutte le pizze sono cotte nel forno a legna.



Menu bambini

A completamento della propria offerta, Grani&Braci propone anche un menu dedicato ai bambini che offre cibi semplici e genuini per accontentare tutta la famiglia. Per intrattenere i più piccoli Grani&Braci ha inoltre ideato un simpatico omaggio: un kit con matite da disegno e tovaglietta da colorare.

Le attività

La forte vocazione di Grani&Braci a luogo di incontro, scambio e aggregazione è sottolineata dall'intenso programma di attività che verranno organizzate nel corso dell'anno presso la location. A completamento della propria straordinaria offerta enogastronomica, Grani&Braci sarà la suggestiva scenografia di cene, pranzi o brunch a tema, serate musicali e culturali, presentazione di nuovi libri, corsi di cucina, team building aziendali e molto altro ancora.

Informazioni generali:

Grani&Braci è aperto 7 giorni su 7 tutto l'anno, agosto compreso, e offre la possibilità di godere di un ambiente climatizzato con libero accesso agli animali. La cucina ed il forno a legna sono aperti dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 24.00. Da Grani&Braci si accettano tutte le carte di credito.

Gruppo Ethos

Grani & Braci è il nuovo ristorante, steak house e pizzeria nato dalla partnership tra Gruppo Ethos e Gruppo Cir_food (www.cir-food.it). Il Gruppo Ethos (www.gruppoethos.it) vanta un'esperienza ventennale nel settore della ristorazione e conta oggi altri tre ristoranti di successo: Sanmauro a Casatenovo, Lecco (www.sanmauroweb.it), Acqua e Farina ad Agrate Brianza, Milano (www.acquae farina.net) e Risoamaro a Mariano Comense, Como (www.risoamaro.it). Grani & Braci si propone come un innovativo punto di ritrovo per gustare piatti raffinati, gustose pizze e sfiziosi dessert in un ambiente elegante e cordiale. Attenzione alla qualità, disponibilità verso il cliente, versatilità dell'offerta, etica e passione sono i tratti distintivi di tutti i locali del Gruppo. Per ulteriori informazioni: tel 02/36637422- www.graniebraci.it - MM2 Garibaldi.

Ufficio stampa



20123 Milano - Via San Vittore, 40 tel 02-87384640
Resp. Ufficio stampa MI: Laura Calevo laura.calevo@bluwom.com
Business Dev. Director: Patrizia Fabretti patrizia.fabretti@bluwom.com
33100 Udine – Via Marco Volpe, 43 tel 0432-886638
Resp. Ufficio stampa UD: Laura Elia laura.elia@bluwom.com

Grani & Braci – www.graniebraci.it - info@graniebraci.it
Via Farini, angolo Via Giuseppe Ferrari – 20100 Milano – Italy
Tel +39.02.36637422
Convito srl
Partnership: Gruppo Ethos & Gruppo CIR Food