

Sarfati

vini naturali

Ecco l'Enoteca con cucina Sarfati Vini Naturali:

la nuova apertura a Monaco di Baviera

Kazmairstraße 28, 80339 München – Germania - Tel. (+49) 089 45237867

Orari di apertura: dal lunedì al sabato, ore 11.30-14.30 e 18.00-23.00

Comunicato stampa | Milano, 7 febbraio 2013

Dall'esperienza **Sarfati Vini Naturali** apre a Monaco di Baviera un nuovo, particolare ristorante, basato su una vasta selezione di vini di altissimo livello, provenienti da vigneti vivi, cioè dove non è stata usata chimica invasiva; vini fermentati con lieviti spontanei e non con lieviti industriali, che inducono aromi stilizzati e poco autentici, e senza aggiunta di additivi enologici, che tendono a standardizzare gusto e profumi.

L'**Enoteca con cucina Sarfati Vini Naturali** inizia da una selezione di circa ottanta etichette, proposta che si estenderà ulteriormente nei prossimi mesi. Oltre alla carta dei vini in bottiglia, proponiamo una selezione in mescita al bicchiere, incoraggiando anche l'uso del bancone del bar per chi vuole anche solo bere un aperitivo. La cucina resta però sempre a disposizione nel caso in cui, si desideri gustare un abbinamento gastronomico, come ad esempio una piccola frittura preparata al momento.

In cucina, **Francis Marabello**, un giovane cuoco di alto livello professionale (scuola Gualtiero Marchesi) elabora **ricette tradizionali regionali italiane**, basate su materie prima di elevata qualità, provenienti quanto più possibile da piccoli produttori artigianali locali (per il fresco) e italiani (per salumi e formaggi).

Il ristorante è dotato di 40 coperti all'interno, con la possibilità di aggiungerne 20 all'esterno, durante la bella stagione. Un numero adeguato per garantire attenzione e professionalità ai nostri clienti, e assicurare un'esperienza enogastronomica unica.

Data l'esclusività dei vini proposti, vogliamo anche offrire la possibilità di degustarli a casa propria: è quindi anche possibile **acquistare vino per l'asporto**, a prezzi da enoteca, ovviamente ben più bassi della carta dei vini del ristorante.

La direzione dell'enoteca con cucina è affidata a **Daniele Carmi**, laureato all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN), la prestigiosa istituzione voluta e creata da Slow Food.

Per dare un ulteriore evidente segno della "mano" italiana, il ristorante è stato riprogettato da **Laura Pesaro**, un'architetta di Milano, che ha optato per l'uso di prodotti e mano d'opera artigianali nazionali.

Vi aspettiamo, dunque, in occasione del vostro primo viaggio o passaggio a Monaco di Baviera!

info@sarfati.it | www.sarfati.it | mob. [339.42.99.099](tel:339.42.99.099)

** La dicitura "vino naturale" non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.*