

SOHO

restaurant & lounge bar



menu birra & pesce

SECONDO L'INDAGINE MAKNO-ASSOBIRRA 2007, PRESENTATA RECENTEMENTE A MILANO IN OCCASIONE DEL CENTENARIO DELL'ASSOCIAZIONE DEGLI INDUSTRIALI DELLA BIRRA E DEL MALTO, QUASI UN ITALIANO SU DUE SI DICE INTERESSATO A POSSIBILI ABBINAMENTI TRA BIRRA E PESCE. UNO DEGLI ABBINAMENTI PIÙ CELEBRI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA È QUELLO TRA OSTRICHE E STOUT, MA AL DI LÀ DI QUESTO CASO PARTICOLARE, LA BIRRA SI SPOSA BENE CON NUMEROSE SPECIALITÀ DEL MARE. NOI, AVVALENDOCI DEI SUGGERIMENTI DI **MARCO BOLASCO**, CURATORE DELLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO, VI GUIDIAMO ALLA SCOPERTA DI QUESTA NUOVA E POCO CONOSCIUTA FRONTIERA GASTRONOMICA.

MENU

Tartara di BRANZINO nostrano su letto di insalatina croccante.

Spaghetti alle VONGOLE secondo la ricetta tradizionale.

Filetto di OMBRINA su verdure al vapore.

DOLCE a scelta dalla nostra Carta.

IN ABBINAMENTO

BLANCHE DE BRUXELLES

Classica birra bianca Belga, dal colore chiaro e opalino, dai profumi intensi e speziati.

una bottiglia da 75 cl. ogni due persone

• 40 € PER PERSONA •

.la cucina è un'arte e tutta l'arte necessita di pazienza.