

Golden Backstage

Street food ricercato al ristorante Clash di Nyx Hotel Milano



Nyx Hotel Milano, l'hotel concettuale di **Leonardo Hotels** dedicato alla **street art** ospita il club-restaurant **Clash**, che propone un menù ricco di **contaminazioni** e **citazioni** dalla migliore cultura dello **street food**, una nuova interpretazione culinaria del **burger** e dei suoi contorni elaborata in un anno di lavoro da **F&De Group**, leader della ristorazione e dell'hotellerie. L'offerta di Clash mira anche ai palati più esigenti senza perdere mai di vista l'ispirazione a **street style**, **design** e cultura **underground**. Il burger, dicevamo, è rivisitato in chiave gourmet: chianina piemontese, fassona toscana, angus scozzese, pollo e agnello, conditi da golosi **dressing**, dalle classiche salse Bernaise e Cesar alla crema di ceci e aglio.



Ampia e ricercata l'offerta di burger con pregiate carni (foto: Leonardo Hotels)



Ogni piatto è espressione di contaminazioni culinarie (foto: Leonardo Hotels)

passando per la soupe à l'oignon francese. Tutte le proposte sono accompagnate da una selezionata offerta di vini, birre e cocktail.

Salmone e tonno per chi ama la versione 'di mare'; soya e grano tenero per chi preferisce mangiare vegano. I panini dei burger sono preparati con lievito madre di farine biologiche macinate a pietra, bianco o con topping di semi di sesamo. **Noodles**, zuppe, insalate e dolci internazionali rivisitati secondo la tradizione pasticceria italiana completano la proposta per il pranzo. La sera le luci si abbassano, si alza il volume della musica e lo **street food mondiale** diventa protagonista in tavola. Ogni piatto è espressione di raffinate contaminazioni internazionali, dal medioriente con falafel vegani e hummus di fave al fish&chips del Regno Unito,