



MAGAZINE - FINE LIVING PEOPLE

Al Nyx Hotel street art e food di qualità

Il club-restaurant Clash: una cucina italiana immersa nei profumi e sapori internazionali, con tanto street food consumato a tavola.

Al Nyx Hotel di Milano aperto da qualche giorno non si respira solo aria di capitali trendy continental. Si mangia pure bene.

Nel **primo lifestyle hotel** d'Europa, della catena Leonardo Hotels, il cui nome si ispira alla divinità greca della notte scelto per offrire un concept del tutto nuovo di ospitalità, in una cornice underground, da oggi è possibile desinar con gusto all'interno del nuovissimo Clash Club Restaurant.

Ricordiamoci che questo è un format importato da Tel Aviv ed è diventato immediatamente il place-to-be di tutti gli amanti della street art. E che qui a Milano si ammirano solo lavori di artisti locali. Quindi è pertinente che al ristorante si trovi una cucina italiana immersa nei profumi e sapori internazionali, un menù ricco di contaminazioni e citazioni eccellenti provenienti dalla migliore cultura dello **street food**, una nuova letteratura culinaria dell'universo burger e dei suoi contorni.

Risultato di un programma di ricerca durato circa un anno che **F&De Group – azienda leader nel settore dei servizi di ristorazione e hotellerie** – ha avviato al suo interno, **Clash** propone un'offerta completa "**pranzo e cena**" studiata per soddisfare anche i palati più esigenti senza perdere di vista il *mood* ispirato allo *street style*, al design e alla cultura underground.

Un **lunch-break** dedicato al mondo burger riletto in chiave *gourmet*: chianina piemontese, fassona toscana, angus scozzese, pollo e agnello accompagnati da golosi *dressing*, dalle classiche salse *Bernaise* e *Cesar* alla crema di ceci e aglio. Salmone e tonno per chi preferisce la versione "di mare", soya e grano tenero per chi mangia *veg*. Tutti i burger sono abbracciati da un panino preparato 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. Le tipiche squisitezze italiane sono affiancate da alcuni "*must*" delle cucine del globo. Ogni piatto è espressione di raffinate contaminazioni internazionali che si riflettono in un esclusivo mix di sapori cosmopoliti, dal medioriente con *falafel* vegani e *hummus* di fave, al *fish&chips* del Regno Unito, passando per la *Soupe à l'oignon* francese.