TRADIZIONALI

Accedi per votare! 82% 18%

Kitchen

ULTIMO AGGIORNAMENTO: 23 Dicembre 2009

Ambiente: Staff contenuto, prezzi umani, cortesia dispensata senza avarizie e un piccolo menu variabile. Kitchen è un localino d'arredo simi-post industriale gestito da una squadretta di giovanissimi che hanno le idee molto chiare. Tra i fornelli due cuochi under 35 che rubano con profitto dal repertorio di tutta la tradizione gastronomica regionale.

Cucina: Sarde a beccafico con sorbetto di limone, spaghetti alla chitarra con pomodori di pachino e pesto di pistacchi di bronte, zuppa di legumi, risotto con borlotti e trevisana, torrtino di alici con cappelri e olive, coniglio in umido con cipollotto-

Prezzi: Conto sui 25 euro, vini a parte

Pregi: Il menu varia con frequenza

Difetti: L'ambiente è in debito di calore

Chiusura: domenica e al pranzo del sabato

Apertura cucina: 22

DOVE

Kitchen
Via Neera 40
Milano (MI)
Tel: 02.84.89.57.49

RISTORANTI SIMILI IN ZONA

Non risultano ristoranti da consigliare.

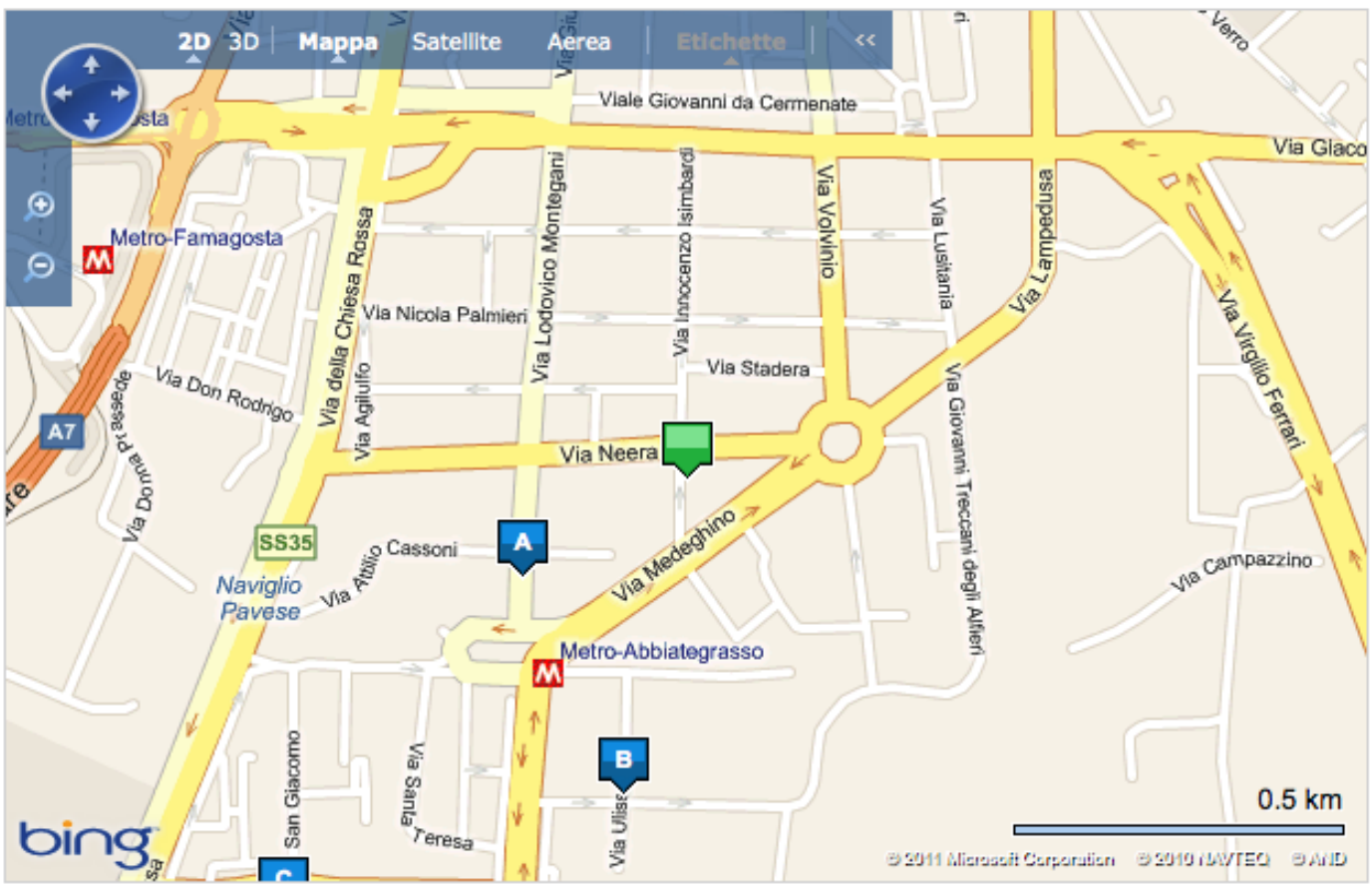
EVENTI IN ZONA QUESTA SERA

A **La casa del Tango** - Maison Espana

B **Storia della colonna infame** - CRT - Salone

C **L'aggancio** - Teatro Ringhiera

LEGGI / LASCIA UN COMMENTO



CARO ...TOVAGLIOLO....

06-02-2011

Massimo-kitchen

Gentili lettori, Caro cliente "Lettore_8588" sono rimasto colpito dal fatto che lei si lamenti che il nostro tovagliolo è di carta, e ci tengo a darle delle spiegazioni. Il Kitchen ha una MISSIONE: offrire il massimo (che riusciamo) in termini di qualità e esperienza a un prezzo interessante. Per ottenere prezzi onesti abbiamo lavorato con attenzione sin dalle prime fasi di progettazione. Attenzione ai costi, ai materiali, rispetto della normativa ecc. Gli anni di esperienza e studi universitari nel campo della ristorazione mi hanno permesso di progettare il KITCHEN mantenendo bassi i costi di realizzazione. Questa attenzione la ritrovate sui prezzi, mai a discapito della qualità….e sono felice che lo stesso "Lettore_8588" lo evidenzi. Io ricerco in tuta la penisola fornitori micro, che consegnano prodotti fatti con amore e passione. Studio la domenica (mio unico giorno libero) il menu nuovo, lo provo, lo modifico e lo propongo inviandolo a tutti i clienti che mi lasciano la mail. Capisco che la stoffa possa piacere di più, ma un tovagliolo in panno-carta della migliore marca sul mercato ci è sembrato un compromesso accettabile. L'incidenza del costo della stoffa, parlo di costo reale, è di €1,40 cad, compreso acquisto, lavaggio, trasporto e stoccaggio. Questo costo verrebbe ovviamente ribaltato sul prezzo del pasto, che invece, con la nostra scelta, è oberato di un mero € 0,1 a tovagliolo. Il locale rispecchia a pieno il mio essere nella cucina ma anche nell'architettura e nella cura che abbiamo avuto per far "star bene" il cliente: serramenti in taglio termico e vetri da 18 mm per ridurre al minimo i rumori esterni e minimizzare la dispersione termica (una scelta costosa, ma ecp-friendly), diffusione sonora BOSE, la panca rivestita in piastrelline quadrate ispirata al romanzo KITCHEN di Banana Yoshimoto, il grande specchio che raddoppia i volumi, le 12 lampade industriali originali degli anni 50 provenienti da una fabbrica Senese, il meraviglioso tappeto verniciato ispirato a PAOLA NAVONE, l'ingresso teatrale con la tenda rossa … Colgo l'occasione per ringraziare di cuore tutti i sostenitori del KITCHEN che con le loro recensioni ci aiutano e sostengono. Grazie alle critiche abbiamo fatti grandi passi. Passato notte-giorno in cucina per migliorare il nostro risotto, aggiustato il sale sulle patate e cambiato il menu più spesso possibile….quindi grazie per i consigli Io prometto di tenere duro rimanendo coerente alla nostra kitchen-filosofia.

Bene ma....

22-10-2010

Lettore_8588

Ci sono stato. Piatti interessanti. Piccola carta dei vini ma giusta. Locale però un pò "freddo". D'accordo che non si paga coperto ecc. ma essendo su prezzi abbastanza di mercato per ristoranti di medio bordo, almeno non dateci i tovaglioli di carta! Comunque lo spiedone di pollo marinato è notevole.