

DISTR EAT.

Comunicato stampa

DELIVERY: INIZIATIVE SPECIALI Il Kit per l'aperitivo di DistrEAT

Proseguono le Distrazioni del ristorante milanese sul Naviglio Pavese. La terza consegna a domicilio da parte dello staff di DistrEAT continua sabato 25 aprile con il kit fai da te per l'aperitivo.

Dopo le buste con gli ingredienti per preparare a casa un menù completo, DistrEAT propone il set completo per l'aperitivo: dagli ingredienti per mixare i cocktail a ciò che serve per comporre stuzzichini gourmet. Senza dimenticare una playlist scelta dai 5 ragazzi soci del locale. Le Distrazioni continueranno anche nei fine settimane successivi, anche con la consegna di un kit a prova di teen per cucinare in autonomia e regalare tempo libero ai genitori

[Milano, 21 aprile 2020] Dopo aver consegnato oltre 250 kit golosi negli ultimi due fine settimana, rassicurati per il successo del format delle *Distrazioni* gourmet, DistrEAT mette a punto un nuovo kit e questa volta parla agli amanti dell'aperitivo, parte integrante dell'esperienza a tavola. DistrEAT, infatti, non è solo un ristorante ma è anche un bar, aperto dalla mattina fino a notte fonda. In linea, dunque, con il cliente di riferimento e con l'idea di posizionarsi sempre di più come un autentico incubatore di idee golose, per il kit di questa settimana il sommelier di DistrEAT Guido Dossena (vedi profilo in coda) ha messo a punto un cocktail a base di Thé Spirit, un liquore al thé non così diffuso, e un grande classico, il Ginger Negroni, due proposte tra loro molto diverse che possono essere ordinate singolarmente (10 euro: un cocktail + 5 finger food e consegna su Milano inclusa) oppure in abbinata (20 euro: due cocktail + 10 finger food e consegna su Milano inclusa; ovviamente si può scegliere di ricevere una sola tipologia di cocktail oppure, appunto, uno per tipo).

I cocktail vengono serviti in buste sottovuoto, come pure sottovuoto sono compresi gli ingredienti che completano il bicchiere. In aggiunta a ciò, gli stuzzichini ideati in cucina dagli chef di DistrEAT che, in abbinamento ai bicchieri, propongono tigelle con gli ingredienti per la rifinitura, bigné con *sac à poche* per la farcitura e la pizza marinara alla DistrEAT, l'unica tra le proposte a non dover essere assemblata al momento. «Fine ultimo delle nostre Distrazioni del fine settimana è quello di far divertire le persone ai fornelli o, come in questo caso, la banco della cucina. Le nostre Distrazioni nascono proprio come *un format immaginato per divertire, infondere ottimismo e aiutare a guardare avanti*» spiega Federico Sordo, che per questa settimana oltre agli ingredienti per gli stuzzichini (anch'essi consegnati sottovuoto) ha messo a punto anche una playlist, «perché non c'è aperitivo senza la musica».

Il Kit gourmet si ordina via mail entro venerdì 24 aprile (info@distreat.it), al prezzo di 10 euro per ogni persona (si paga tramite bonifico) e lo staff di DistrEAT lo consegnerà sabato in giornata, nel rispetto delle direttive: il cliente riceverà a casa un sacchetto con tutto ciò che serve (indicazioni, componenti alcoliche già dosate e ingredienti porzionati.

Come ci sarà nel kit

La descrizione dei cocktail, le indicazioni per assemblare i finger food e tutti gli ingredienti necessari, pesati, puliti, messi sottovuoto, porzionati e dosati (nel caso delle componenti alcoliche).

Al momento di ordinare, si dovrà il numero dei cocktail e la varietà.

Modalità di ordinazione

Via mail a info@distreat.it entro e non oltre venerdì 17 aprile

La mail dovrà indicare:

- Numero dei cocktail
- Indirizzo completo
- Indicazioni sul citofono
- Telefono
- Copia del bonifico bancario

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204

info@distreat.it – www.distreat.it

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun-ven 08.00-17.00; mar-ven 08.00-02.00; sab 18.00-02.00

DISTR EAT.

Costo e Modalità di pagamento

- 10 euro per un aperitivo, consegna inclusa
- Tramite bonifico bancario

Aperitivo di sabato 25 aprile (10 euro: un cocktail + 5 finger food)

I cocktail

- *Ginger Negroni*. Uno dei più classici cocktail con l'aggiunta di ginger beer; il gin è il Gin Giass prodotto a Milano.
In alternativa (si possono ordinare anche due cocktail uguali)
- *Thé Più*. A base di Tea-Spirit (liquore al thé), Rhum scuro anejo superior, Lemon Tonic.

Gli stuzzichini gourmet

- tigelle da farcire con stracchino al rafano, basilico e prosciutto cotto
- tigelle da farcire con stracchino, basilico e cime di rapa
- bignè da riempire con spuma di mortadella
- bignè da riempire con ricotta, pomodori secchi e rosmarino
- pizza marinara aglio olio e peperoncino (preparata nella cucina di DistrEAT)

Le prossime Distrazioni gourmet (consegna solo su Milano fatta dallo staff di DistrEAT nel rispetto delle disposizioni vigenti al momento della consegna)

Come ci sarà nel kit (25 euro a persona; prenotazioni via mail fino al venerdì mattina precedente la consegna)

Il menù, le ricette degli chef e tutti gli ingredienti, pesati, puliti, messi sottovuoto e porzionati e la mini carta dei vini ragionata.

Al momento di ordinare, si dovrà indicare per quante persone si vuole cucinare. Sono stati previsti kit anche per chi vive solo e la versione vegetariana del menù.

Domenica 3 maggio

Il primo

Gnocchi di ricotta, pesto di prezzemolo, funghi pleurotus arrosto e semi tostati

Il secondo

Bombette di maiale al forno con insalata di tarassaco e cipolla rossa marinata

Il secondo vegetariano (in alternativa alla carne)

Zucchine arrostate, salsa scapece, quartirolo e pane croccante

Il dolce

Tortino morbido al cioccolato fondente con crema inglese al pistacchio

Domenica 10 maggio (Festa della mamma, menù a prova di teen 😊)

Il primo

Risotto con piselli croccanti e in crema, fiore sardo e limone salato

Il secondo

Baccalà mantecato, polenta arrosto e prezzemolo

Il secondo vegetariano

Melanzana ripiena con mozzarella, pomodoro, pangrattato e basilico

Il dolce

Il nostro tiramisù

DistrEAT

via Imperia 3
20142 Milano
tel. +39.339.67.78.204

Ufficio stampa

Studio Giornaliste Associate BonnePresse
Marianna Corte +39.347.42.19.001
Gaia Grassi +39.339.56.53.179

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204

info@distreat.it – www.distreat.it

Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30

Orari Bar: lun-ven 08.00-17.00; mar-ven 08.00-02.00; sab 18.00-02.00

DIS ■
■ TR
EAT. ■

info@distret.it – www.distreat.it

info@bonnepresse.it www.bonnepresse.it

DistrEAT Ristorante & Bar – via Imperia 3, Milano – tel. +39 339 67 78 204
info@distreat.it – www.distreat.it
Orari Ristorante: pranzo: lun-ven 12.30-14.30; cena: mar-sab 19.30-22.30
Orari Bar: lun-ven 08.00-17.00, mar-ven 08.00-02.00, sab 18.00-02.00