# Nik's&Co, drink e alta cucina. Cerchi idee? Guarda il video

maxresdefault-2-ce8bd360



## Il Nik's&Co di Milano, cinque anni di vita, è cambiato molto nel tempo. L'idea è sempre stata quella di offrire un valido mix di drink e food in un ambiente che evoca i bar della New York del Proibizionismo, con tanto di musica live in stile. Ma l'offerta si è radicalmente rinnovata nel corso delle stagioni.

Oggi il Nik's&Co propone piatti tipici della cucina italiana rivisitati in chiave creativa accompagnati da twist of classic e signature.

nik's&co"Essenziale, per avere successo, è fare un piano business che tenga conto di tutte le variabili: dal luogo del locale alla concorrenza, fino alle abitudini di consumo di chi frequenta la zona. Quindi, occorre adeguare l'offerta del locale al target di riferimento. Cinque anni fa sarebbe stato prematuro debuttare con un menù del genere. Ora la clientela cerca questo, invece", spiega **Leonardo Sculli**, uno dei titolari.

*nik's&co*Siamo andati al Nik's&Co per la presentazione del nuovo menu. Vuoi vedere qualche sua proposta?
Guarda il nostro video!

La cucina del Nik’s&Co è nelle mani dello chef Paolo Bertin; il bancone al bartender **Selvi Panepinto**.