La notte si tinge di Indaco

indacoint-eec0d018

Una fresca ventata di colore per la nightlife milanese che nelle sue varie sfumature vede l’Indaco come la nuova tinta dell’estate per buongustai e nottambuli. Un locale tutto da scoprire che inaugura ufficialmente giovedì 15 maggio con un opening party dove si potranno gustare gratuitamente il cocktail Indaco e una selezione di vini toscani assaggiare stuzzichini e golosità, mentre si apprezzano le selezioni musicali del djset di Luca Beni e l’esibizione dal vivo di Vittoria Hyde di Virgin Radio che presenta il suo singolo e si ammirano le opere “The 7 Deadly Sins & more” dell’artista Antonio Curia.

Il nuovo cocktail bar e bistrot di Largo Bellintani 1, affacciato sulla caratteristica chiesa seicentesca di San Carlo al Lazzaretto, è l’ultima avventura imprenditoriale di cinque soci, capitanati da Michele Scuncia (nome conosciuto dell'entertainment notturno milanese per locali storici come il G Lounge, la catena di pizzerie Little Italy e l’hamburgeria Special), che apre i battenti nella sempre più movimentata area della movida compresa tra via Lecco, Panfilo Castaldi, Felice Casati e Bastioni di Porta Venezia.

Un ambiente soft, friendly e internazionale, studiato ad arte per accogliere al meglio gli avventori da mattina fino a tarda notte, in un gioco di marmi, legno, acciaio e pietra arricchito da elementi d’arredo unici, come le boiserie, i tavoli e le poltrone realizzati da Garden House Lazzerini di San Vincenzo (LI) con pezzi di recupero a cui è stata donata nuova linfa vitale, valorizzati anche dal gioco di luci dei lampadari della Lumis di Pistoia.

D’impatto anche il bancone bar, volutamente sovradimensionato per poter ospitare comodamente gli avventori che vogliono consumare un drink o un piatto ammirando l’abile preparazione degli ottimi cocktail miscelati dall’esperto barman Ferruccio Filiè (ex-Deseo e Movida), ideatore di una speciale lista di drink per Indaco: dal Watermelon Margarita, gustosissima variante del classico Margarita con succo fresco di anguria e lime, tequila reposada e sciroppo d'agave, al Daiquiri Frozen Estivo, fresco frullato ghiacciato con rum abbinato ad ananas, cetriolo, zucchero e limone fino ad alcune chicche a base di erbe aromatiche tipiche della cucina toscana come il Morellino Speziato, corroborante sposalizio tra buon rosso italiano, liquore alla vaniglia del Madagascar, aromatico rosmarino, mela

fresca, chiodi di garofano, noce moscata e lime.

L’anima toscana di Indaco si svilupperà a breve con il lancio del bistrot vero e proprio dove si potranno gustare piatti della tradizione toscana e non solo ad ogni ora del giorno e della sera, proprio come accade nei migliori locali delle principali capitali mondiali. Nel frattempo Indaco è già attivo per il breakfast, dalle 8 a mezzogiorno, dove deliziarsi di freschi cornetti di pasticceria farciti al momento con varie creme, lasciarsi tentare dallo spalmare burro e marmellata (in vari gusti) o scegliere salutari yogurt con frutta fresca e cereali di ogni tipo. A pranzo, dalle 12 alle 15, Indaco propone un menu a 12€ (un primo, un secondo e un contorno, bevande escluse) con una scelta fra cinque piatti (sia per i primi che per i secondi) ogni giorno diversi, di cui metà dedicati a chi segue un regime alimentare vegetariano.

L’aperitivo di Indaco, dalle 19 alle 21, è caratterizzato da fantastici cocktail a 7€ (dopo a 8€) a cui si accompagnano piatti serviti al tavolo direttamente dalla cucina con assaggi di verdure ripiene, polpette, frittatine, salumi e formaggi di qualità. Ampia anche la lista di vini (calice a 5€) che compongono una cantina dalla visione internazionale, ma con spiccata propensione per quelli toscani. Dal giovedì alla domenica, le serate sono animate da djset curati dai migliori selector sulla piazza milanese, arruolati ad hoc dal maestro di cerimonie e art director dell’Indaco, Marco Maria Conte Salata, noto pr e socialite della Milano by night e del fashion system.

Info su https://www.facebook.com/events