Seta Milan migliore ristorante della Lombardia per la guida l'Espresso

seta-9067dd39

Seta di Mandarin Oriental, Milan è il migliore ristorante della Lombardia secondo la prestigiosa guida ***I Ristoranti d'Italia 2017*** de *l'Espresso*, che lo ha premiato con **Quattro Cappelli** e con il **premio speciale Servizio di Sala dell'Anno**.

Seta è il ristorante milanese ad aver ottenuto il punteggio più alto, guadagnando quattro cappelli su cinque e posizionandosi come ristorante leader della scena culinaria milanese e lombarda, sia per la cucina magistralmente diretta dall'executive chef **Antonio Guida** che per il servizio in sala, curato nei minimi dettagli da **Alberto Tasinato**, Food & Beverage Manager dell'hotel.

La proposta gastronomica di Antonio Guida rappresenta la sublimazione della sua filosofia di cucina, che **fonde intense radici pugliesi e influenze provenienti dalle sue esperienze pluriennali in Francia e in Toscana**. Il menù di Seta è la sintesi di tale conoscenza e si compone di piatti ricercati dove, attraverso raffinate tecniche di preparazione, la qualità delle materie prime viene esaltata e gli ingredienti elaborati dal talento dello chef secondo una mentalità tutta italiana, per cui la preservazione dei sapori e l'immediatezza del gusto sono al centro della scena. Puntando su accostamenti equilibrati, sorprendenti e talvolta inediti, ogni proposta è un'immersione ed al contempo una scoperta che prepara alla successiva.

"È un vero onore ricevere questi nuovi riconoscimenti ed essere l'unico ristorante a Milano e in Lombardia ad aver ricevuto un punteggio così alto", ha commentato l'executive chef Antonio Guida. "Il riconoscimento da parte della Guida de l'Espresso conferma il ristorante Seta come eccellenza italiana e milanese, omaggiando allo stesso tempo l'arte dell'ospitalità che distingue lo stile Mandarin Oriental", ha aggiunto **Luca Finardi**, general manager di Mandarin Oriental, Milan.

Tra gli altri premi, Seta vanta attualmente **una Stella Michelin** e **Tre Forchette Gambero Rosso**.