

Cucina multietnica

Philiaz, diversi piatti dal mondo in un solo ristorante



Caldaro, dirink like a fish, eat like a king, Kaltern, Philiaz, restaurant

Il primo ristorante ispirato al romanzo di Jules Verne, per viaggiare usando solo le papille gustative

Aprire a **Caldaro** (BZ) un locale ispirato a "**Il giro del mondo in 80 giorni**", il cui tema principale è il viaggio. Si chiama **Philiaz** e ha l'obiettivo di far viaggiare i clienti attraverso una ricercata cucina multietnica, con piatti ispirati ad alcuni luoghi visitati dal protagonista del romanzo: Suez, Bombay, Hong Kong, San Francisco, New York, Londra.

| | |
|---------|--|
| Data: | 3 dicembre 2019 |
| Media: | www.cucina-naturale.it |
| Pagine: | 2/2 |

Il ristorante, con una terrazza vista lago, si divide in due sale, intitolate a due personaggi del romanzo: **Fix**, il poliziotto e **Auda**, l'amata del protagonista.

Nella sala Fix si possono degustare piatti esotici *à la carte*, come il **Philiaz Kebap Persian Art**, i **Cook Island Tiger Shrimps**, i **Korean Tacos** e diverse variazioni di **Dim Sum**, creati dal giovane team di cucina.

Nella sala Auda invece, **si alternano chef provenienti da diversi Paesi del mondo che ogni due mesi** offrono un menu particolare e raffinato, come **Anirudh Arora** da Londra o **Serban Mihai Pavel**, del Bodil di Copenhagen.

Il **Philiaz**, oltre a disporre di una cantina completa di oltre 100 etichette, è anche un interessante cocktail bar per il dopo cena. Dai classici alle nuove creazioni internazionali, i bartender **Lorenzo Mattei** e **Matthias Mair** creano cocktail come l'**Espresso Martini 2.0.** oppure il **Philiaz Flip**, creato utilizzando ingredienti stagionali (attualmente mela, cannella, mandarino, melograno).

Da Mercoledì 04 dicembre, il **Philiaz** sarà uno dei primi ristoranti in Europa a diventare *cashless*. Infatti, **non saranno più accettati pagamenti in contanti** per poter offrire un servizio più trasparente, veloce, sicuro e puntuale.