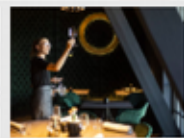


Data:	17 dicembre 2019
Media:	www.fourexcellences.com
Pagine:	1/2

UN'AVVENTURA PER PALATI INTREPIDI

Post on: 17 Dicembre 2019 |  Lara Mazza



Data:	17 dicembre 2019
Media:	www.fourexcellences.com
Pagine:	2/2

È nato a Bolzano **Philiaz**, il primo ristorante ispirato al famoso romanzo di Jules Verne, "Il giro del mondo in 80 giorni". Durante il "viaggio" potrete assaporare piatti originali e completamente diversi tra loro, accompagnati da una cantina che comprende oltre 100 etichette scelte tra i migliori vini italiani e stranieri.

Attingendo al celebre romanzo di Jules Verne – *Il Giro del Mondo in 80 giorni* – è nato a **Caldaro**, in provincia di Bolzano, un ristorante con cucina multietnica. **Philiaz**, nome di fantasia creato per ricordare il protagonista del romanzo Phileas Fogg, è un nuovo concept restaurant che permette di "viaggiare" attraverso il mondo assaggiando piatti che si ispirano ai molti luoghi visitati dal protagonista del romanzo: Suez, Bombay, Hong Kong, San Francisco, New York, Londra...

Il ristorante, con una superba vista lago, è diviso in due sale: nella prima, la *sala Fix* (nome del poliziotto del romanzo), 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 con i *Resident Chef Martin Crnomarkovic* e *Jens Liefke* e gli *Chef de Partie Daniele Lampis, Manuel Zenoiani* e *Kebba Sowe*. Nella seconda, la *sala Auda* (come l'amata del Signor Fogg), si alternano chef provenienti da diversi Paesi del mondo che ogni due mesi offrono un menù particolare e raffinato, come lo *Chef Guest Anirudh Arora*, proveniente da Londra, o *Serban Mihai Pavel*, del *Bodil* di **Copenhagen**.

"Era un uomo che doveva aver viaggiato dappertutto, per lo meno con la mente". Questa una delle celebri frasi del romanzo perfetta per raccontare questo viaggio nel gusto. Seguendo alla lettera queste indicazioni, al **Philiaz** si viaggia per il globo assaporando piatti originali e completamente diversi tra loro, accompagnati da una cantina che comprende oltre 100 etichette scelte tra i migliori vini italiani e stranieri, con qualche eccellenza altoatesina.

Interessante anche il *Cocktail Bar*, un locale disponibile a ospitare eventi e ricevimenti, dove si possono degustare ottimi drinks creati dai bartender **Lorenzo Mattel** e **Matthias Mair**, come per esempio l'*Espresso Martini 2.0* oppure il *Philiaz Flip* a base di ingredienti stagionali.

Da mercoledì 4 dicembre, il **Philiaz** è uno dei primi ristoranti in Europa a diventare *cashless* (non sono più accettati pagamenti in contanti) per poter offrire un servizio più trasparente, veloce, sicuro e puntuale.

Da provare!

“ LEGGI ANCHE: **RISTORANTI E LOCATION** ”