

# Philiaz, il ristorante ispirato al "Giro del Mondo in 80 giorni"

In provincia di Bolzano c'è un ristorante ispirato al celebre romanzo di Jules Verne



Il famoso romanzo di **Jules Verne**, intitolato "**Il Giro del Mondo in 80 giorni**", ha ispirato un nuovo ristorante a **Caldaro**, in provincia di Bolzano, il cui tema dominante è il **viaggio**.

Data:	2 dicembre 2019
Media:	initalia.virgilio.it
Pagine:	2/4

---

Il **Philiaz**, questo il nome di fantasia scelto per il locale con l'obiettivo di ricordare il protagonista del romanzo **Phileas Fogg**, è un concept restaurant che permette di viaggiare virtualmente attraverso il mondo assaggiando piatti che si ispirano ai molti posti visitati dal protagonista del romanzo, come le città di **Suez, Bombay, Hong Kong, San Francisco, New York e Londra**.

Il ristorante, con **vista lago**, è diviso in due sale: nella prima, la sala **Fix** (come il nome del poliziotto del romanzo) è possibile 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**. Il giovane team di cucina è composto dai resident chefs **Martin Crnomarkovic** e **Jens Liefke** (chef di cucina) e **Daniele Lampis, Manuel Zenoiani** e **Kebba Sowe** (chef de partie).

Nella seconda sala del **Philiaz**, chiamata **Auda** (come l'amata del Signor Fogg), chef provenienti da diversi Paesi del mondo si alternano per offrire un menù particolare e raffinato, come lo Chef Guest **Anirudh Arora** da Londra o **Serban Mihai Pavel** da Copenhagen.

Data:	2 dicembre 2019
Media:	initalia.virgilio.it
Pagine:	3/4



Al Philiaz di Caldaro, in provincia di Bolzano, si viaggia per il mondo gustando piatti diversi e originali, accompagnati da una cantina completa di oltre 100 etichette di vino, con produttori altoatesini e i migliori vini di aziende estere.

Il Philiaz è anche un interessante Cocktail Bar, dove è possibile degustare un drink dopo cena, e un locale per eventi e ricevimenti. Tra i signature drinks creati dai bartender **Lorenzo Mattei** e **Matthias Mair**, spiccano l'Espresso Martini 2.0. e il Philiaz Flip, creato utilizzando ingredienti stagionali.

Data:	2 dicembre 2019
Media:	initalia.virgilio.it
Pagine:	4/4

---

Il locale è caratterizzato da una soundtrack stile lounge, house, electro e un concetto di illuminazione particolare (interior nero).

Un'altra peculiarità contraddistingue il Philiaz: a partire da mercoledì 4 dicembre, il Philiaz è diventato uno dei primi ristoranti in Europa **cashless**; non sono più accettati pagamenti in contanti per poter offrire un servizio più trasparente, veloce, sicuro e puntuale.