

# Grani&Braci

## Nel quadrilatero della moda un'oasi per buongustai metropolitani

di Marino Fioramonti

**G**rani&Braci, il nuovo ristorante, pizzeria e steak house ha aperto a Milano in via Farini, nato dalla partnership tra Gruppo Ethos e Gruppo Cir Food. Si rivolge a una clientela eterogenea, dal businessman alle famiglie e si propone come un innovativo punto di ritrovo per gustare piatti raffinati, gustose pizze e sfiziosi dessert in un ambiente elegante e cordiale. Si trova all'interno del nuovo quadrilatero della moda: la location, con 250 posti a sedere, occupa uno spazio di oltre 1.500 mq con ampie vetrate all'esterno ed è un'isola tranquilla nel caos urbano. Una sorta di "bosco in città" creato architettonicamente dove poter mangiare, chiacchierare, rilassarsi o anche leggere un libro. È aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7, agosto compreso.

**Grani&Braci** propone vari antipasti di mare e di terra, un'ampia offerta di carni fresche cotte su griglia a legna, dolci di produzione propria e pizze preparate con 100% di farina di grano tenero 00 tutte cotte nel forno a legna. In menu anche cibi dedicati ai bambini e piatti creativi ideati seguendo la DietaGift, regime

alimentare che ricerca salute e benessere senza rinunciare al gusto.

Il ristorante dedicherà in ottobre e novembre serate enogastronomiche con menu a tema: dalle colline toscane

alle rive del Garda, dal Prosecco trevigiano al Nero d'Avola siciliano, dalla Barbera piemontese all'umbro Sagrantino di Montefalco. Le serate di mercoledì sono dedicate alla musica, all'arte,

alla letteratura, allo sport e al benessere in compagnia di personaggi diversi. Infine, corsi di cucina "Mangiando e imparando", con giornate dedicate ai brunch di dolce e salato. 📍 **cod 12106**

