



LOCALI TOP
Mensile
Tutto Press
Tiratura: 130.000

settembre 2018

PLATO CHIC SUPERFOOD

Apri a Milano Plato Chic Superfood, il locale votato al superfood, ovvero a quei cibi naturali utili al nostro fabbisogno giornaliero di vitamine, minerali, antiossidanti e fibre. Il tutto in un contesto di raffinato design ed estrema cura dei dettagli. Il progetto Plato, il cui nome è un chiaro rimando al mito della caverna di Platone, alla ricerca della conoscenza di sé stessi e del proprio corpo, nasce dopo due anni di studi e ricerche da un team di creativi e professionisti della nutrizione. Il menu contempla proposte vegetariane e vegane, piatti senza glutine, lieviti, nichel o lattosio. Mirtilli, bacche, semi, alghe, cavolo nero, fagioli neri, ma anche salmone, broccoli, barbabietole e avena. Molti provenienti da luoghi lontani, come la Moringa, la pianta originaria dell'India settentrionale che dà frutti, fiori, semi e radici ricchi di vitamina C. Dalla prima colazione all'aperitivo serale, passando per un "powerful light lunch". Una particolarità? "I veli", icona di Plato, brevetto esclusivo ed esempio del connubio fra tradizione ed esplorazione. Sono sottili sfoglie di farine speciali, prive di lievito e glutine. Gusci di pasta impalpabili con ripieno dolce o salato, che rispecchiano la filosofia di Plato: sapore, energia e leggerezza. **L.T.**



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi