



COMUNICATO STAMPA

ROADHOUSE LANCIA DUE NUOVI FORMAT DI RISTORAZIONE A CITYLIFE

Gli inediti "Calavera Fresh Mex" e "Roadhouse Meatery" debutteranno nel più grande centro commerciale urbano in Italia

Milano, 29 novembre 2017 – Roadhouse porta due novità assolute nella food court del nuovo CityLife Shopping District a Milano: un locale ispirato alla cucina messicana, **Calavera Fresh Mex** e un ristorante di carne **Roadhouse Meatery**.

Calavera segna l'esordio di un nuovo formato, unico nel panorama della ristorazione internazionale, per il quale sono già previste varie altre aperture.

Il menu di Calavera offre **burritos, insalate, tacos e zuppe**, ed è ispirato alla vera cucina messicana, con due anime precise: la parte Fresh è rappresentata da alimenti freschi, legati ai prodotti della terra, con le specialità preparate al momento, utilizzando ingredienti di prima qualità selezionati in base alla loro origine e alla stagione.

L'anima Mex è invece caratterizzata dai sapori intensi e fragranti dell'autentica tradizione e dei saperi millenari della cucina messicana, rivisitati in chiave moderna e originale.

Non a caso, il nome scelto per il nuovo ristorante è il simbolo della più antica e festeggiata ricorrenza messicana, il giorno dei defunti, che i messicani celebrano con i coloratissimi *calaveras*, i teschi di zucchero icona di questa festa che vuol celebrare la vita.

Oltre al ristorante, nello spazio è stato ricavato anche un bar dove poter gustare **centrifugati, cocktails, sode** e un'ampia selezione di **birre, margaritas, tequilas e mezcal**.

Meatery, invece, è un progetto speciale pensato per CityLife: **una rivisitazione del concept di Roadhouse in chiave urban e ricercata**, che potrà essere replicata in contesti analoghi. L'offerta è ampliata e arricchita con le ultime tendenze nell'ambito del food & beverage partendo dall'esperienza e dal menu classico di Roadhouse.

In particolare, da Meatery è possibile gustare l'eccellenza della carne **dry aged**, dalle straordinarie qualità organolettiche, risultato di un trattamento particolare di frollatura e stagionatura, con piatti *premium beef*, quali Asado, Ribeye, T-Bone e Costate.

Altra novità di Meatery, inoltre, è la proposta di una *fresh cellar beer* appositamente studiata per Meatery: grazie a due tank posti all'interno del locale, è possibile bere una birra appena prodotta, fresca, come quella spillata dal mastro birraio.

Il ristorante dispone anche di una sala privé sul soppalco, dove poter organizzare pranzi di lavoro in tutta tranquillità o festeggiare occasioni speciali.



I locali occupano una superficie complessiva di circa 700 mq, hanno ognuno 150 posti a sedere e sono stati realizzati con un layout particolarmente curato ed elegante, in linea con gli alti standard del contesto dello Shopping District progettato da Zaha Hadid.

***Roadhouse** è una società del Gruppo Cremonini che gestisce brand di ristorazione casual dining: il più noto è Roadhouse Restaurant che ha 110 locali in Italia e 3 all'estero. Con oltre 2.800 dipendenti, Roadhouse prevede di chiudere il 2017 con un fatturato di oltre 150 milioni di Euro.*

Contatti:

Ufficio stampa

Luca Macario

luca.macario@cremonini.com

Tel. + 39 059 754627