

GUSTARE IL PIACERE DEI VERI SAPORI

Risotti d'eccezione e vini sopraffini. La proposta culinaria di Guyot comprende una serie di portate raffinate e dal gusto deciso. Per stuzzicare l'appetito e tutti i sensi



Frutto di un'accurata opera di recupero dei materiali, l'ambiente appare caldo, avvolgente e fortemente connotato dal mondo di sapori che lo caratterizza.

Guyot è un luogo dove sentirsi a casa. È la taverna in cui incontrare gli amici. È il piacere di abbandonarsi a degustazioni squisite. Il nome scelto per il locale, emblematico dell'integrità qualitativa che il ristorante propone, trae ispirazione dal metodo di potatura dei vitigni che mantiene un solo tralcio a frutto per pianta, facendola crescere più vigorosa, con grappoli di migliore qualità.

La scelta di selezionare solo il meglio porta rapidamente Guyot a creare un menù ben definito, dove il risotto la fa da padrone: solo Riso Carnaroli

Superfino Extra, preparato in oltre cento modi diversi che ogni settimana vanno a comporre un menù differente con sei o otto proposte tra cui scegliere. Risotti classici, tradizionali o tentazioni più creative, a base di vino, di frutta, ingredienti sempre stagionali, esotici o nostrani, che si sposano con le selezionate etichette dell'ampia cantina. Oltre ai risotti il menù offre ogni giorno proposte alternative, come carni grigliate e paste di qualità con cui comporre al meglio il menu della serata, portate dagli ingredienti sempre freschi e di stagione. Ricca di elementi di qualità, con vini biologici, biodinamici ed estremi, nati da una sfida tra l'uomo e la natura, la cantina di Guyot, studiata da Corrado, uno dei proprietari ed esperto sommelier, propone una selezione di etichette rare che vanno ad affiancarsi alle immancabili scelte più tradizionali. L'artigianalità è un valore che ha grande peso nella cucina di Guyot, uno dei pochi ristoranti che possono essere considerati una vera e propria garanzia di sicurezza per chi soffre di celiachia e di problemi alimentari.

Non esiste un menu a parte, bensì tutte le portate sono studiate, sotto la supervisione di Marco, comproprietario, per essere adeguate a qualunque ospite.

SERATE SPECIALI

- A partire dal primo giovedì di ottobre Taverna Guyot inaugura un nuovo appuntamento settimanale, uno speciale aperitivo con degustazioni al calice accompagnate da un esclusivo vassoio ricco di sfiziosità di stagione: polenta, purea di patate o gnocchi al semolino da assaporare con cotechino nostrano, soppresca, salame da pentola, nervetti, ciccioli, dadolata di zola al naturale o di capra, ragù d'anatra o d'oca o di cinghiale, tiepide mousse di ceci, lenticchie, zucchine, peperoni e tante altre prelibatezze. Tutto come sempre garantito per chi soffre di celiachia. Tutti i giovedì del mese, dalle 18,30 alle 20,30.

RISTOPOINT

Guyot

via Via Arnaldo da Brescia, 3
20159 Milano
info@tavernaguyot.com
t. +39 02 87237103