

Amsteak, le migliori carni da chilometro zero al resto del mondo

Data : 27 marzo 2017

Amsteak nasce come un sogno, una vera e propria sfida di un consulente e manager che ha deciso di diventare imprenditore della ristorazione. All'origine c'è la **passione del degustare e del fare buona cucina**, dando continuità alla tradizione di famiglia per la coltivazione delle viti da vino, unendola alla conoscenza del mondo e alla frequentazione assidua della ristorazione internazionale.

Oltre alla guida di un imprenditore che ci mette cuore e sapere, alla base dell'idea di Amsteak c'è un **modello di business solido, professionalità** (chef e maître) con pedigree indiscussi e una squadra (di cucina e sala) giovane e motivatissima.

Questi ingredienti hanno ispirato la creazione di Amsteak, una novità assoluta per la città di Varese, sull'esempio della **steakhouse di cultura anglosassone e d'oltre oceano**, ma **armonizzata con l'universo culinario italiano**, curando la qualità dei prodotti, che mira all'eccellenza, il mangiare sano, la flessibilità delle proposte per ogni momento ed esigenza, la filosofia del "you're welcome".

Non è un semplice ristorante, dunque, dove gustare ottima carne o pesce alla griglia, ma un vero e proprio spazio dedicato al gusto e alla relazione, dove assaporare, in un contesto piacevole e ospitale, "**le migliori carni da chilometro zero al resto del mondo**".

Amsteak sa unire la tradizione mediterranea e i sapori locali con la cucina internazionale attraverso **tagli di carne di grande pregio**, dalle succulenti **carni di Angus**, alla prestigiosa **carne Wagyu**. A chi ama il pesce, viene offerta una selezione curata di **tonno, salmone e ricciola**, per assaporare ogni volta pietanze diverse, consigliate da personale specializzato.

Il locale è stato concepito per andare incontro alle richieste di ogni tipo di clientela, con **una parte dedicata a chi vuole consumare un pasto veloce** -con la possibilità, a pranzo, di creare il proprio piatto in un apposito banco di verdure freschissime a buffet o gustare un fresco centrifugato di frutta. Una **sala accogliente dove trascorrere le pause o organizzare cene in compagnia**, un **ampio spazio esterno** in cui brindare nelle serate estive e una saletta confortevole e discreta dove organizzare pranzi o cene di lavoro.

Gli chef di Amsteak proporranno nel menù un piatto del giorno, ed il maitre accompagnerà il cliente nella scelta del miglior vino da abbinare a ciascuna pietanza, per vivere un'**esperienza di gusto a 360°**. A coronare ogni pranzo e cena, Amsteak proporrà, oltre a una selezione di **dolci "home made"**, un **gelato artigianale preparato al momento**, che accompagnerà anche ogni tazza di caffè.

Da Amsteak il profumo non sarà solo quello delle delizie preparate in cucina, ma anche quello dei **vasi di piante aromatiche** posti nel cortile esterno, con una selezione delle migliori specie

certificate per l'utilizzo in cucina, attentamente selezionate **in collaborazione con Agricola Home and Garden**.

[Amsteak](#) vi aspetta il 29 marzo a Varese, in via Bernascone 16/a, e Via Dazio vecchio 4, proprio di fronte al MIV e a due passi da Teatro di Varese, per festeggiare l'inaugurazione.