



Piano35 si prepara a riaprire con “I Magnifici 7” in menù

**Se confermato il passaggio a zona gialla per il Piemonte il 13 dicembre pv, il ristorante più alto d’Italia accoglierà di nuovi i clienti a pranzo con una proposta nata dalla selezione dei sette piatti che hanno reso celebre il locale**



Piano35 a Torino, un dettaglio della sala (Foto © Ufficio stampa).

**Chef Marco Sacco** è pronto a riaccendere i fornelli di **Piano35**, il ristorante torinese appena salito nell'olimpo degli stellati Michelin, già **domenica 13 dicembre**, primo giorno in cui diventerebbe effettivo il passaggio della Regione Piemonte da rossa a gialla, la zona di allerta più bassa.

L'idea è di ripartire con un menu che Sacco chiama "**I Magnifici 7**": un intrigante percorso gastronomico con **una selezione dei sette piatti che hanno segnato il successo di Piano35** – come l'intramontabile **Raviolo Torino** con ripieno ai tre arrostiti e succo di vitello, l'**Uovo64** con carpaccio di gamberi rossi e bagna cauda alla banana fino o l'**Anatra** servita in due cotture e guarnita con aceto di datteri fermentati – per far provare a pieno l'esperienza della nuova stella Michelin di Torino anche a mezzogiorno.

**Le novità di Piano35 a Torino: dal menu alla lounge**



L'aperitivo in serra e il Raviolo Torino del Piano35 (Foto © Ufficio stampa).

Novità anche per la lounge, guidata dall'esperta mano di Simone Sacco, che verrà "trasferita" al 35° piano. Lungo il perimetro della serra bioclimatica, lo splendido giardino che circonda la sala ristorante, verrà allestita la station che dalle 11:00 alle 18:00 proporrà i migliori cocktail della drink list di Piano35, creando un dialogo sempre più forte fra l'art mixology di Simone e l'alta cucina di Christian Balzo, resident chef di Piano35. **Anche i clienti della lounge potranno assaporare il percorso de "I Magnifici 7"** con possibilità di ordinare i piatti, anche singolarmente, fino alle 18.

*«Vogliamo dare un segnale forte di stabilità e di presenza nonostante l'incertezza della situazione – commenta chef **Marco Sacco** – Non possiamo prevedere il futuro, ma possiamo adeguarci al meglio al presente, tenendo conto di cosa è meglio per la squadra di lavoro. Per questo abbiamo deciso di rimodulare l'offerta senza eliminare nessuno dei tasselli che rendono unica l'esperienza a Piano35. La prima settimana sarà fondamentale, ci servirà per capire come allinearci alla risposta dei clienti, del mercato della ristorazione e, ovviamente, alle disposizioni via via in vigore.»*



La famiglia Sacco (Foto © Ufficio stampa).

**Ristorante Piano35**

Corso Inghilterra, 3 – Torino c/o Grattacielo Intesa Sanpaolo

Per prenotazioni chiamare lo 011 4387800 o scrivere all' indirizzo e-mail [info@piano35.com](mailto:info@piano35.com)

[Sito web](#)

**Data di creazione**

07/12/2020

**Autore**

silvia-fissore