



GLUTEN FREE

Il Giorno Bistrot dell'Hermitage ha deciso di assumersi un impegno di grande delicatezza: offrire agli ospiti una cucina totalmente gluten-free pur esaltando i sapori della cucina regionale di qualità. Impegno importante e ambizioso: mantenere elevata la qualità del menù à la carte o del buffet ma nel rispetto delle esigenze di chi soffre di intolleranza al glutine, proteina "a basso valore nutrizionale" presente in alcuni cereali come frumento, segale, orzo, avena, farro, spelta, malto e in tutti i loro derivati commestibili.

Una scelta effettuata in collaborazione con il Dott. Luca Elli e la Dott.ssa Leda Roncoroni, i quali lavorano presso il "Centro per la Prevenzione e Diagnosi della Malattia Celiaca", che permetterà agli ospiti di gustare in assoluta sicurezza e serenità i piatti preparati con alimenti idonei, "naturalmente" privi di glutine, ad esempio farine di mais, riso e patate, in grado di sostituire i prodotti a base di farina di frumento. E una scelta condivisa con entusiasmo dalla nuova squadra di cuochi guidata dallo Chef Alessandro Tamborrino.

Il Giorno Bistrot dell'Hermitage

Via Messina, 10 – 20154 MILANO - Tel. +39 02 31817402 – Fax +39 02 33107399
bistrot@monrifhotels.com

