



Inaugurazione della stagione autunnale per il ristorante Osteria La Lira che ha innovato il proprio look coniugando amore per la cucina e passione per lo stile

Buono e anche bello!

Passione e stile. Gusto e qualità. Ora anche "green". Il ristorante Osteria La Lira ha inaugurato lo scorso 4 ottobre la stagione autunnale presentando anche il suo nuovo look. Un restyling che coniuga il design con l'attenzione per tutto ciò che aiuta a vivere meglio. Come "non solo Ortoalto", frutto della creatività di Guido Ongaro e dell'architetto Chiara Tanzi. Un'amicizia la loro nata in occasione del Festival degli orti, evento svoltosi a Villa Reale, divenuta poi una vera e propria collaborazione. Grazie a Chiara e Gigi Tanzi, infatti, è nato anche il suggestivo mobile polifunzionale



che si trova all'interno del ristorante, un vero e proprio orto dotato di un particolare sistema di luci che permette alle piante di crescere attraverso il naturale processo di fotosintesi. Naturalmente accanto alla ricerca di materiali, è proseguita quella tradizionale nel mondo del gusto. Così, in una cucina divenuta per incanto completamente a vista, è possibile seguire le preparazioni del nuovo chef, Salvino La Rocca, mix di cucina tradizionale mediterranea e spirito di sperimentazione altoatesina. Atmosfere soffuse, design e gusto. Una miscela davvero infallibile.

