



|MACHA|

NEROSPINTO

MAGAZINE

WE LOVE. WE LAUGH. WE CREATE. IN MILAN.

Macha Japanese Caffè: un made in Italy che profuma di giapponese



Macha Japanese Caffè: un made in Italy che profuma di giapponese



MACHA

*Ha aperto da pochissimo il **Macha Japanese Café**, a **Milano**, e unisce, in un magico gemellaggio, una tradizione giapponese **tè macha** con il gusto del *made in Italy*.*

Ingredienti indispensabili: un po' d'amore per il Giappone, un pizzico di interesse e di passione per il **tè macha**, una certa attenzione al volersi bene, al benessere e alla creatività ed ecco che nasce: **Macha Japanese Café**, ma assolutamente italiano.

È un modello di caffetteria del tutto nuovo, innovativo, che sì, si inserisce perfettamente nella categorie delle caffetterie più chic, ma celebra il **tè** e non un **tè** qualsiasi.

Il centro di questa nuova realtà inebriante e piena di energia è, proprio, il **tè macha** e le sue proprietà davvero speciali. È davvero un prodotto fantastico: con il suo colore verde giada ha un aspetto unico e davvero incantato.

Grazie alla sua consistenza in polvere densa che, una volta sciolta, diventa quasi cremosa è molto versatile in cucina, duttile, molto più di quanto si pensa ed è davvero benefico per mente e corpo.

Questo preziosissimo **tè** verde, infatti, è perfetto per le preparazioni di dolci come muffin, brioche, cheesecake o pancake, ma anche, ottimo nell'abbinamento con yogurt e frutta fresca, oppure in frullati e con superfood nelle fantastiche mini-jar.

Il menù offerto da **Macha Japanese Café** di **Milano** è assolutamente eccezionale, dalle mille sfaccettature, pronte a stupirvi e a farvi innamorare.

Segue il classico stile dei **Japanese Café** e, in quanto tale, alcuni dei suoi punti di forza sono il **matcha**, il **matcha** cappuccino e i più "tradizionali" **matcha** latte, proposti sia caldi che freddi con latte sia vaccino che vegetale.

Incredibile, inoltre, il grande assortimento di cocktail proposto dal locale che rielaborano i grandi e famosi come il **matcha** spiz oppure il **matcha** mojito, persino il **matcha** gin.



MACHA

Insomma, questo **tè** verde è davvero sensazionale e con si può dare spazio alla fantasia. Naturalmente, accanto al bere, il **Macha Japanese Cafè** propone dei dolci squisiti, anche senza matcha, e una grande varietà di sushi, originale ed unico con quel tocco di sperimentale che caratterizza tutto il locale.

Infatti, oltre ai sushi più classici, è possibile anche gustare sushi di frutta e verdura, pensati appositamente per vegani o vegetariani.

Altra bella sorpresa sono i Sushi Bowls dove, al momento dell'ordinazione, si possono scegliere gli ingredienti che si preferiscono per preparare il nostro sushi personale.

Un menù per tutti i palati e per tutti i gusti, che rende questo locale un punto di raccolta per gli amanti del buon cibo e del nuovo.

Aperto tutti i giorni dalle 8 alle 22, chiunque entra in qualsiasi momento della giornata, che sia colazione o after dinner, potrà gustarsi un tocco di orientale servito con la maestria dell'arte culinaria italiana.

Questo locale è molto speciale, infatti, è, davvero, un sogno che si realizza per i suoi due fondatori: Tunde e Antonio che hanno deciso di buttarsi in questa nuova avventura, per amore di questo ingrediente speciale e per portare una ventata di novità nella bella **Milano**.

Con atmosfere intime e raccolte, con un menù flessibile e ricco di sorprese, è un luogo pensato non solo per i **matcha**-lovers, che potranno sbizzarrirsi nel trovare questo **tè** in tutte le sue sfumature, ma, anche, per chi desidera mangiare sano ed è attento al benessere, senza rinunciare al gusto, al sapore e ai colori del buon cibo.

Insomma, **Macha Japanese Cafè** promette grandi emozioni, rendendo, se possibile, **Milano** ancora più bella.

Per tutte le informazioni:

Macha Japanese Cafè

Viale Crispi, 15

Milano

Telefono: 02.45473046

www.machacafe.it