

## Con il sapore di casa

Milanto nasce "in famiglia" da un'idea bizzarra di Stefano Giaquinto, Francesca Milano (amministratore) e Giuseppe Senese: marito e moglie i primi, nipote l'altro.

Un angolo di casa per tutti, dove la semplicità dell'**offerta culinaria** e del **design architettonico** avvolge il cliente di tenerezza e attenzione.

I colori, le luci, i sapori, i rumori fanno di questo locale, all'ingresso della città di Caiazzo (per chi viene da Caserta) uno spazio a misura di tutti, per i palati in cerca di tradizione e normalità ma sempre rinnovate di piccoli dettagli.

La **proposta gastronomica di Milanto** oggi si affianca e al contempo si diversifica dalle numerose altre che il piccolo centro urbano, ormai da qualche anno, è in grado di offrire al visitatore, garantendo professionalità, cura dei dettagli, genuinità in ogni suo aspetto.

Al progetto di Stefano, Francesca e Giuseppe si affianca l'arte dello **chef Angelo**, con esperienze in Italia e all'estero, e in particolare "con il palato" di tanti amici o soltanto clienti di passaggio, che nel tempo hanno conosciuto e apprezzato il suo lavoro creativo, fondato sulle certezze della **tradizione culinaria locale** delle terre caiatine.

## Milanto *Fine Food e Drink*

è a Caiazzo (CE) in via G. B. Cattabeni

Tel. 0283 1765869 / 331 9790111

Email: [milantocaiazzo@virgilio.it](mailto:milantocaiazzo@virgilio.it)

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 6.00 ALLE 24.00

(chiuso il Martedì sera)

Pranzo dal lunedì al venerdì



**Milanto Caiazzo**





Milanto a **pranzo** e a **cena** è presidio di prelibatezze a “chilometro zero” e a prezzi facili: la semplicità di panini, toast e baguette vive della ricchezza di carni e prodotti agricoli locali a seconda delle stagioni.

Selezionatissimi i primi piatti, omaggio alla tradizione e al **mondo contadino** locali, sia nei nomi che nella ricetta. Così per i secondi, sempre freschi, cotti al momento e serviti con fantasia.

Tra essi “La Mappatella” in ricordo del pranzo consumato nei campi durante le pause dal lavoro.

Esclusività e ricercatezza anche nella vetrina dei **dolci** della produzione di **Sal De Riso** della Costiera Amalfitana.

Bevande di prima scelta perché la semplicità dei piatti sia esaltata dalla qualità dei migliori vini campani.

Mozzarella, legumi, olive, ortaggi, cipolle, aromi, carni e salumi di produzione locale sono il volto di Milanto.

Cordialità, rispetto, ascolto, interazione con il cliente sono l'anima del locale.

L'interesse per i più piccoli (molti servizi sono gratuiti per i bambini) e per i giovani sono il cuore di questa piccola “casa”.