



Linfa'
EAT DIFFERENT

content and ideas of © 2022 Linfa - Eat Different,
a Responsible Hospitality and Restaurant concept by Green Hospitality Group SRL

Un concept di Ospitalità e Ristorazione Responsabile

Linfa è un concept di ristorazione responsabile Made in Italy che offre prodotti, servizi ed esperienze innovative di alta qualità.

La cucina è basata su una visione locale e vegetale di eccellenza, gustosa e nutriente, grazie all'utilizzo di attrezzature altamente tecnologiche e sostenibili.

L'approccio del brand è orientato al cliente e lungimirante, per fornire soluzioni enogastronomiche sostenibili, creando una rivoluzione delicata ma potente.



Eat Different



Linfa è un luogo unico che valorizza la trasparenza in ogni fase del processo produttivo, dalla filiera corta alla cucina fino al bar.

Il menu offre un'ampia varietà di piatti e bevande sani e gustosi, con l'obiettivo di rendere accessibile quanto di sorprendente offre la cucina Plant-Based.

Ogni piatto è studiato per valorizzare le materie prime sempre fresche e stagionali, rigorosamente vegetali ed eco-friendly, seguendo valori imprescindibili quali il rispetto per la salute degli ospiti e per l'ambiente.



Eventi & Banchetti

Linfa è il luogo ideale per banchetti ed eventi.

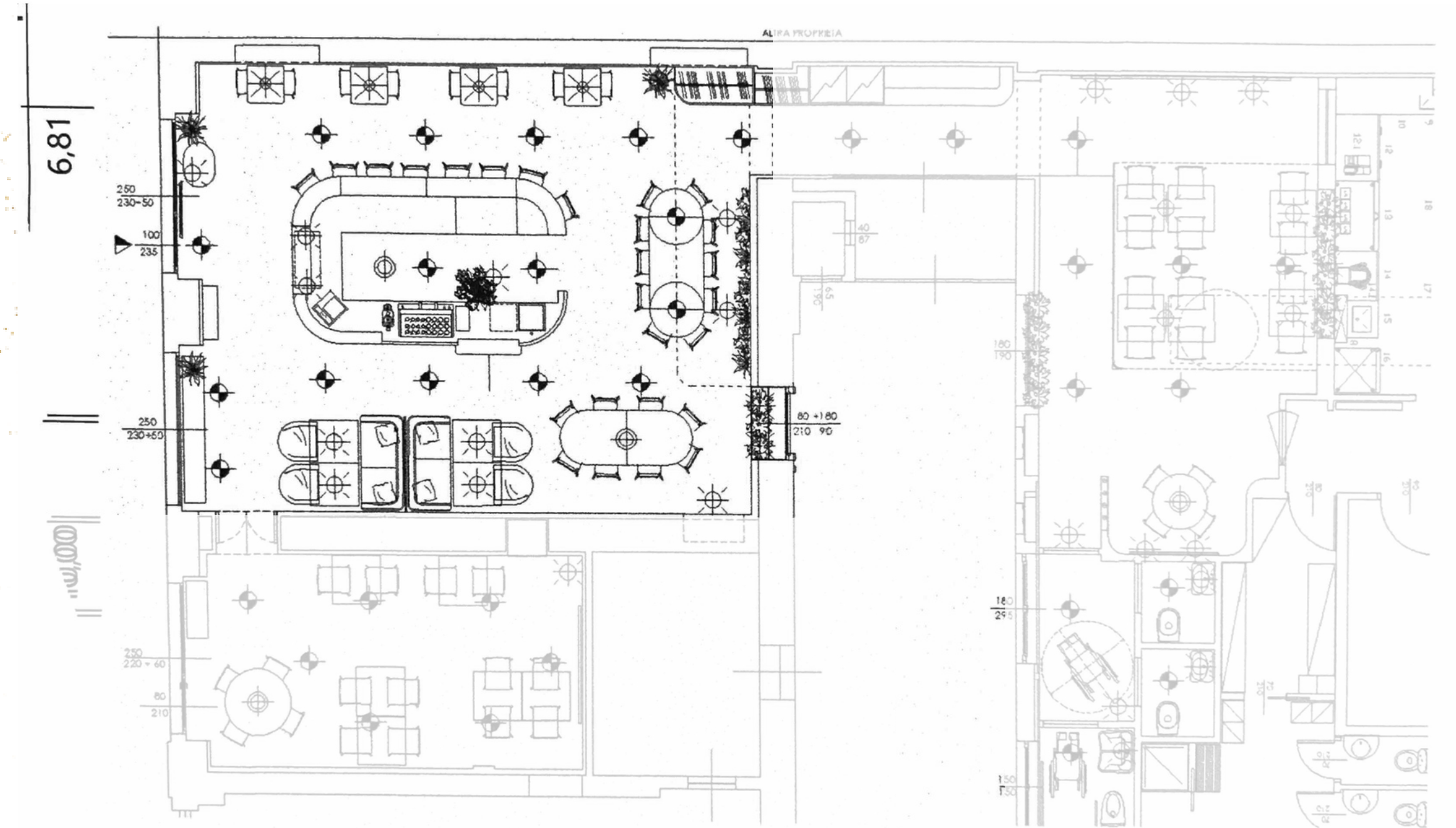
La struttura è un'unità immobiliare di circa 300 mq, sita in Via Bergognone 24, un'area di cultura, moda, arte, design, eventi e shopping.

Il locale è diviso in quattro sale con american bar, cucina a vista, una sala privata, dehor esterno per un totale di 100 posti a sedere per gli ospiti. L'attenta selezione dei materiali, i colori mediterranei e caldi, un ambiente all'avanguardia totalmente eco-friendly e la cura maniacale di ogni singolo dettaglio definiscono la location come un international-chic.

Linfa offre anche la possibilità di organizzare meeting ed eventi aziendali grazie a una serie di servizi, dalla smart tv HD alla rete wifi fibra gratuita, permettendo di poter svolgere presentazioni e riunioni in totale tranquillità.

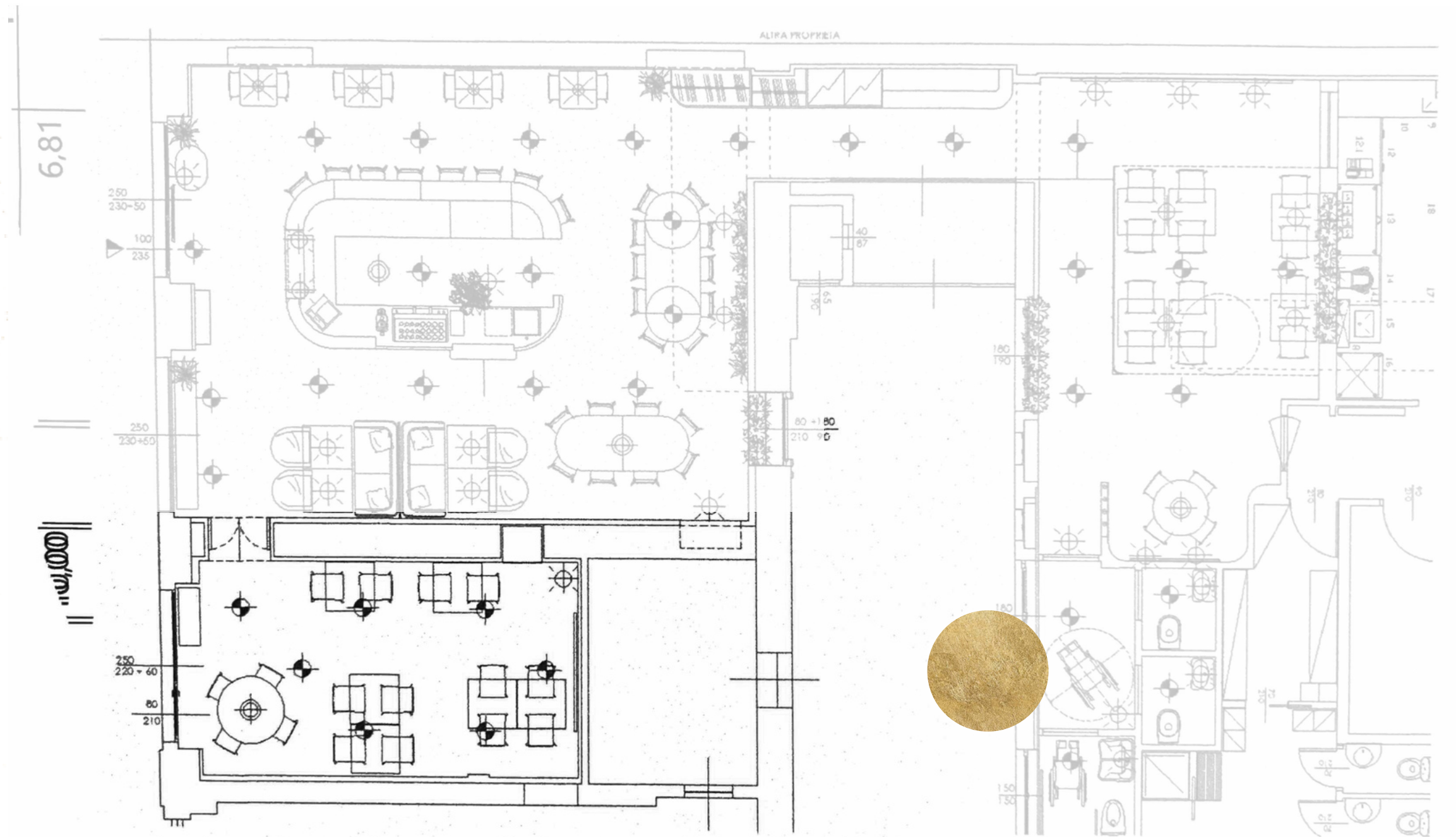


Main Room



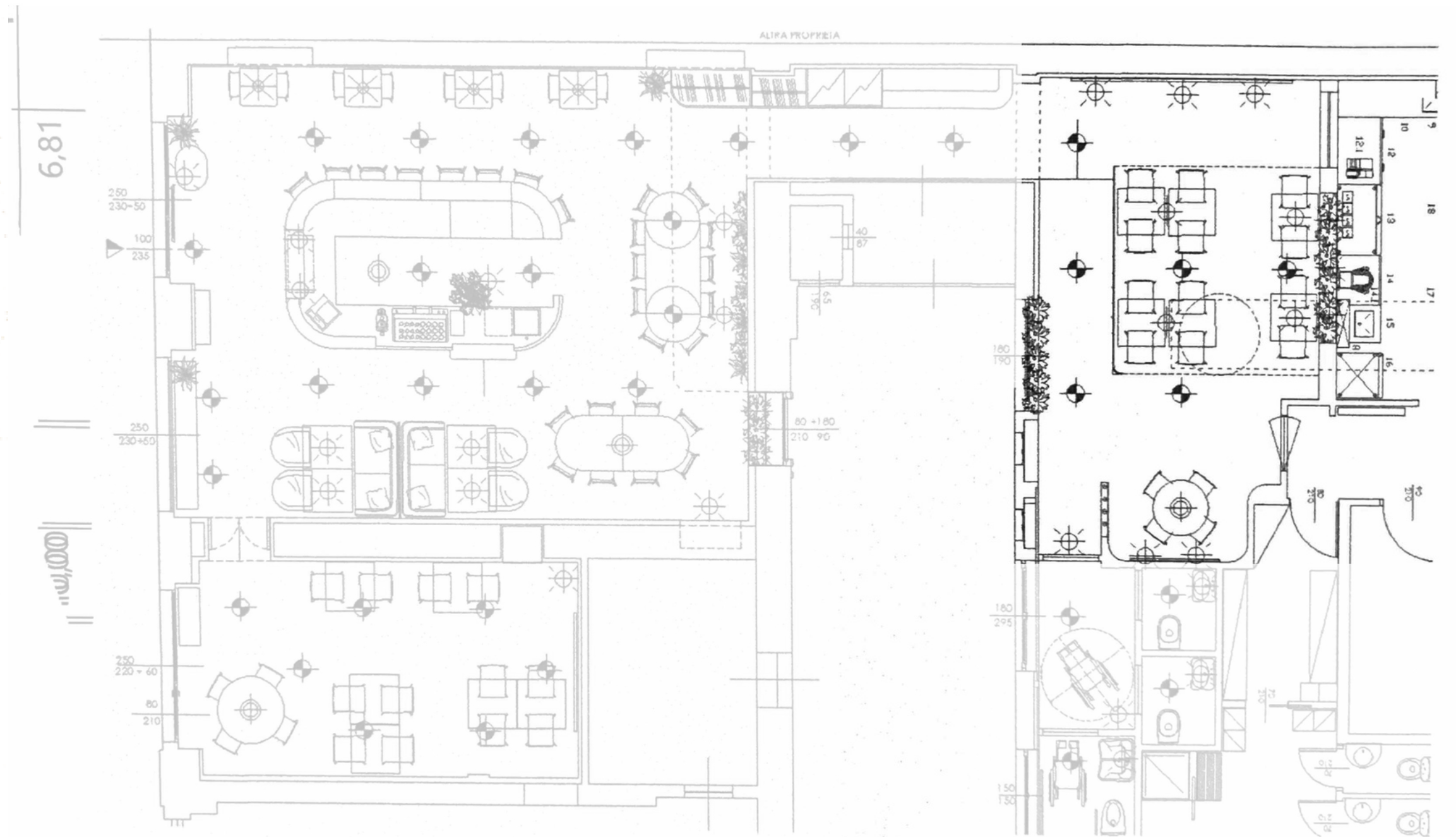
- I. quella di ingresso, la più conviviale, dove un bancone bar centrale accoglie i clienti in un'atmosfera soft e piacevole, dove si possono consumare i drink al banco o sui tavoli alti con comodi sgabelli rivestiti di velluto totalmente cruelty-free (Sala Principale - Main Room);

Private Dining Room



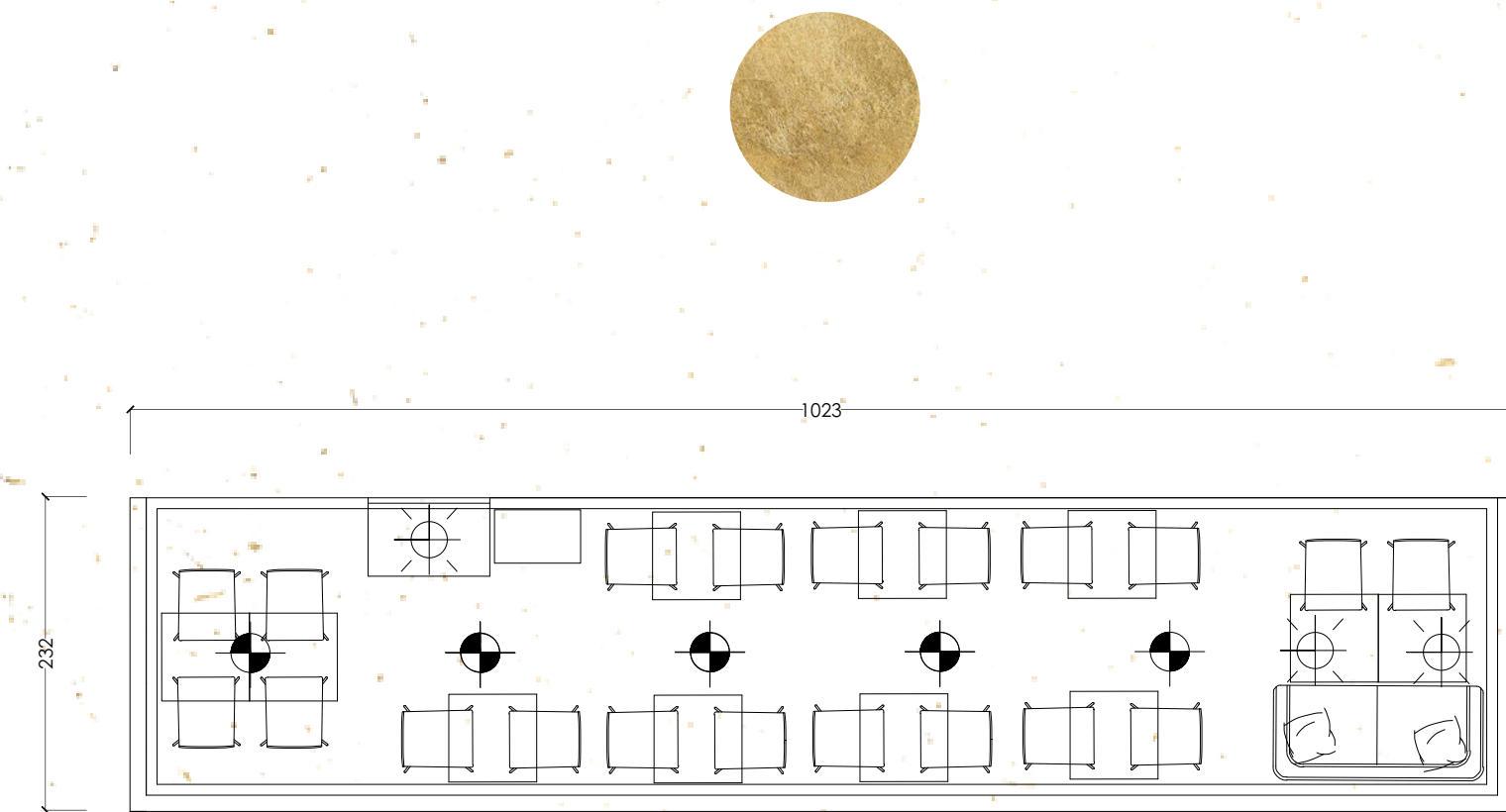
2. la seconda, più riservata, moderna ed innovativa, è trasformabile per eventi e celebrazioni di ogni genere (PDR - Private Dining Room);

Chef's Tables



- la terza ha un mood metropolitano, una sala grande con una parete ricoperta dal nostro iconico “verde verticale” ed un'altra, parzialmente a vetri, per poter intravedere la brigata di cucina in azione e scoprire, grazie a una vetrofania dedicata, il manifesto di Linfa. (Chef's Tables).

Dehor



4. Il dehor, una struttura coperta con le vetrate abbattibili e fruibile in tutte le stagioni dell'anno, è arredato in stretta continuità con l'interno. Sedie e divanetti permettono di poter vivere l'evento seduti ai tavoli o in modo più libero, ma sempre in mezzo al verde grazie alle piante con le quali la zona è arredata (Esterno).

Dai inizio alla tua gentile rivoluzione

Linfa offre anche servizi di catering
in esterna, portando l'eccellenza
della propria cucina
nelle tue location preferite.

Organizza i tuoi eventi targati Linfa
e scopri l'esperienza di un'ospitalità
e ristorazione responsabile.

Vieni a trovarci in via Bergognone 24.

Clicca sui nostri contatti
per richiedere informazioni.



telefono
02-47709236

e-mail
info@linfamilano.com

instagram
@linfaeatdifferent

facebook
@linfaeatdifferent

Milano
is different,
Milano
eats different.

Linfaf