



Only in San Francisco
SAN FRANCISCO CONVENTION & VISITORS BUREAU
onlyinsanfrancisco.com



**San Francisco
International
Airport**

COMUNICATO STAMPA

UN ASSAGGIO DI SAN FRANCISCO

SPENDERE MENO DURANTE LA HAPPY HOURS

Vogliamo risparmiare un po' di soldi per le compere natalizie? Cerchiamo i bar dove la happy hour offre maggiori opportunità di risparmio, citiamo alcuni locali e le loro specialità. *Palio D'Asti*, per esempio, offre una pizza come aperitivo con l'acquisto di almeno due cocktails, da *South's*, invece, ogni lunedì, l'aperitivo è ispirato alle cotolette di agnello piccanti accompagnate da marmellata di scalogno e uova di quaglia, *Butterfly*, il venerdì e sabato, offre un'happy hour a tarda sera, dalle 22.00 alle 24.00, durante la quale vengono servite deliziose polpettine di manzo piccante e il maiale kaloua, cotto alla Hawaiiana, con involtini di foglie di lattuga cotte nel burro, si possono acquistare i migliori cocktails a 5 \$ l'uno, birre in bottiglia a \$ 3.00, vini pregiati a \$ 5.00 a calice.

STELLA STELLINA DELLA GUIDA MICHELIN

La pubblicazione annuale della Guida Michelin di San Francisco provoca sempre un pochino di agitazione tra i ristoratori. Questa la Stella è stata assegnata ad un nuovo ristorante: *Aziza & Luce*. Di seguito indichiamo i ristoranti che sono insigniti di questa prestigiosa stella: *Ame*, *Aziza*, *Boulevard*, *Dining Room at the Ritz-Carlton, Fifth Floor*, *Fleur de Lys*, *La Folie*, *Luce*, *Masa's*, *Michael Mina*, *One Market*, e *Quince*. Potete vedere l'elenco di tutti i vincitori di questo ambito riconoscimento consultando il sito <http://www.onlyinsanfrancisco.com/taste>. Per festeggiare questo riconoscimento, *Luce* e lo Chef Dominique Crenn, offrono un menu' celebrativo, dal 1 al 21 novembre, di 4 portate, tra i loro piatti più noti, accompagnate da un calice di bollicine, al prezzo speciale di \$ 60.00, mentre l'abbinamento di vini scelti dalla loro cantina, comporta un prezzo di \$ 90.00 a persona. Per prenotare. Chiamare il numero 415-616-6566 o visitate www.lucewinerestaurant.com.

UN MENU' BESTIALE

One Market offre un menu bestiale, lo chef Mark Dommen prepara menu settimanali, tutti basati su piatti di carne: dal maiale, all'anitra, al manzo, tutte le specialità sono accompagnate da pasta, polenta, gnocchi e verdure di produzione locale. Il menu bestiale (Beast Menu) viene offerto con cinque portate a prezzo fisso di \$ 49.00 a persona, con appena \$ 20.00 in più bevete mezzo bicchiere di vino ben abbinato ai piatti scelti oppure propendete per il menu a la carte. Per prenotare visitate il sito <http://www.onemarket.com> oppure chiamate il numero (415) 777-5577.

NUOVI LOCALI PER UN PRANZO VELOCE

Fish & Farm ha lanciato un nuovo menù veloce per pranzo, con piatti tipicamente americani, che ha denominato *American Box*: panini, insalate, insalate create dal cliente, ed i famosi hamburgers di Lucy, tutto a \$ 8.00 a piatto. La *Poleng Lounge* a pranzo offre il tipico cibo in vendita per la strada in Asia, servito in contenitori a perdere biodegradabili. I piatti sono molto fantasiosi: insalata di noodle, pollo adobo, tofu ma po e molti altri ancora, ogni piatto pronto da essere portato via, viene venduto al prezzo di \$ 8.00. Per un elenco completo dei piatti preparati dallo chef Tim Luym consultare il sito <http://polenglounge.com/lunch>.

