

# IVG

## Dopo Altare, Bistek raddoppia: nuova apertura ad Albissola Marina

di **Redazione**

08 Giugno 2021 - 8:30



**Bistek**, la steakhouse all'italiana dove puoi mangiare anche la pizza, **raddoppia**. Dopo l'inaugurazione della nuova attività ad Altare, il viaggio gastronomico di Bistek è **pronto ad approdare anche in riviera, ad Albissola Marina**.

Forte della **grande risposta della clientela**, con recensioni ottime e passaparola, il nuovo locale aprirà nel segno del precedente. Un steak house pura pronta ad accompagnare tutti gli amanti della carne (vero punto di forza del locale) in **un percorso gastronomico all'insegna della qualità**. Nel locale rivierasco, a differenza di quello valbormidese, non sarà presente la pizzeria.

Con quello di Albissola, quindi, salgono a **due le steak house targate Bistek presenti nel savonese** nonostante il periodo storico particolarmente difficile a causa dell'emergenza sanitaria. Una risposta coraggiosa in un momento difficile che si è tradotta non solo in **un'opportunità lavorativa per molte persone** (con 14 lavoratori impiegati nei due ristoranti di età compresa tra i 18 e i 28 anni), ma la nuova apertura è stata sin da subito salutata con entusiasmo anche dai nuovi clienti. Infatti, dopo l'annuncio della nuova apertura, è stato subito **boom di prenotazioni per il 1 giugno** (inaugurazione ufficiale) e anche l'accoglienza dei colleghi albissolesi è stata molto positiva.



Ad Albissola Bisteam è presente con **un ristorante su due piani, con terrazza vista mare**. Il menù alla carta rielaborato contiene anche proposte culinarie dedicate ai più piccoli. Presenti anche i menu stagionali a base di **antipasti** e **primi**. In particolare, gli antipasti consistono in selezioni di salumi di come salame di mora romagnola, lardo di Patanegra, la battuta di sashi finlandese,. I primi, invece, vanno dalla carbonara di Patanegra alle tagliatelle al ragù di chianina.

Non mancano, ovviamente, i **secondi a base di carne** (che variano a seconda delle selezioni del momento) come il carpaccio di wagyu e le bistecche di wagyu. Completa il quadro un'ampia cantina di **vini**: Borgogno, Bertani, Montaribaldi e molti altri. **Bisteam**, grazie alle selezioni accurate di livello internazionale, **è un vero e proprio tempio per gli amanti della carne**: da quella giapponese a quella finlandese, senza dimenticare le eccellenze italiane. La steak house si avvale di **professionisti che lavorano costantemente sul campo** alla ricerca dell'animale di qualità in qualsiasi parte del mondo. Una qualità che si traduce in animali cresciuti in allevamenti non intensivi e alimentazione di qualità.



**Il giorno di riposo del ristorante è sfruttato per selezionare la carne.** Lo studio e formazione sono alla base del successo di Bisteam. Il cui approccio lavorativo può essere così sintetizzata: *prima di preparare un prodotto, bisogna conoscerlo*. **Nel locale di Altare**, infine, è in arrivo **un'esperienza unica al mondo: la tagliata di pezzata rossa italiana in stagionatura da 365 giorni**. Ogni stagionatura è diversa: più stagionano, infatti, e più pregiate e saporite sono le carni. Ad Albissola, per ora, è presente della carne stagionata di almeno 30 giorni.

Bisteam, la nuova steak house di Albissola Marina, si trova in Corso Baldovino Bigliati. **Per maggiori informazioni** è possibile consultare la pagina facebook del locale (cliccando [QUI](#)) oppure contattare il numero di telefono 347 877 7915.

