AUTEM*

LUCA NATALINI

LUCA NATALINI



Nato nel 1989 a Pescia, in provincia di Pistoia, lo **Chef Patron Luca Natalini** è subito affascinato dal mondo creativo del nonno Carlo Maria Mariani, artista e pittore di fama internazionale, tanto da cercare e trovare nella **Cucina** la sua espressione d’amore per l’arte, declinata in gusto e stile.

Una carriera dettata dalla **passione**, che lo vede a soli 14 anni a **Parigi** a realizzare il suo sogno più grande: scoprire e padroneggiare **i segreti della cucina francese**.

AUTEM MILANO

Autem* nasce da un concetto, perfettamente sintetizzato all'interno della congiunzione latina da cui deriva il nome, spesso tradotta come "ancora" o ancor più precisamente "**e inoltre**".

Un'idea amplificata dall'**asterisco**, simbolo di un'urgenza comunicativa dettata dal raccontare qualcosa di ancora non esplorato, **una congiunzione tra opposti che ancora non si è espressa**, ma che trova il suo punto di incontro nei piatti del nostro menù.



Una **visione** che si concretizza in un elegante incontro tra **gastronomia** e **sostenibilità**, dove gli ingredienti e la loro reperibilità dettano le regole, con un **menù dinamico**, in continua evoluzione, frutto della scelta di seguire i dettami della **cucina di mercato**.

Idea questa che riverbera all'interno di tutte le attività e gli eventi di **Autem***, trasformando ogni **proposta** in un'esperienza di **alta cucina**, in cui non è lo Chef a scegliere il menù, *sono gli ingredienti a farlo.*

IL RISTORANTE

La struttura degli spazi interni è **insolita** e **innovativa**, capace di rispecchiare la visione dello chef: dagli interni fino al piatto, con un menù mai uguale a se stesso, sempre in continua evoluzione.

Il **cliente viene accolto nella Cucina direttamente dallo Chef** e dalla sua brigata. La prima sala è costituita, infatti, da un ampio spazio aperto in cui si trova la cucina a vista. Questa soluzione architettonica permette un percorso tra le preparazioni dei piatti e i tavoli senza soluzione di continuità.

Il **legno** è il materiale predominante, dalla suggestiva boiserie verde scuro ai banconi della cucina rivestiti con listelli di rovere italiano e piani di **marmo toscano**. Il pavimento alterna l'utilizzo di parquet in rovere naturale italiano a piastrelle in ceramica di riuso.

La **Sala Specchi,** contraddistinta da specchi vintage di recupero, è perfetta per gruppi più raccolti di massimo 12 persone su tavolo unico.






FLORA

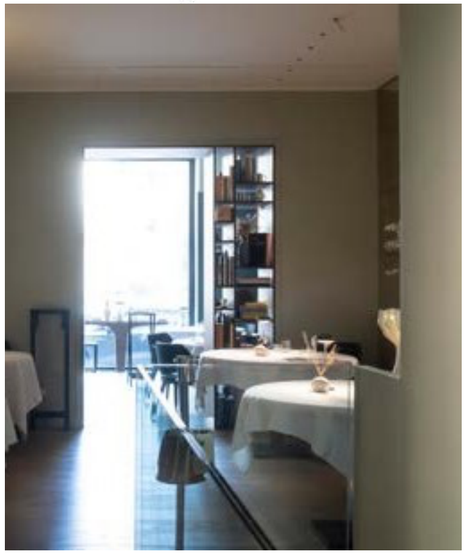

A*












AUTEM
LUCA NATALINI

LA CUCINA





Sono gli ingredienti e la loro reperibilità a dettare le regole, mentre le tecniche si modulano di volta in volta.

Il menu di **Autem*** è infatti una *Carte Blanche:* dinamica, in continua evoluzione, mai statica e dettata dalla Natura e dalla quantità degli ingredienti a disposizione. Le materie prime vengono presentate ogni giorno ai clienti all'ingresso del ristorante, da un cassetto nascosto dal bancone della cucina - un nuovo concetto di dispensa, sempre mutevole.

Il **piatto finale** è quindi il risultato dell' incontro tra l'arte, la tecnica e l'ingrediente protagonista delle ricette: un modo inedito di concepire la cucina, che mette al centro le **leggi naturali**.















EVENTI



Autem* crea format tailor made, pensati per riflettere la visione e l’identità profonda del ristorante e di chi lo vive tutti i giorni.

E’ possibile riservare il ristorante come **location ad uso esclusivo** per eventi privati, con personalizzazione degli spazi oppure prendere parte ad uno dei team building a stretto contatto con **Chef Luca Natalini** e tutta la brigata.











EVENTI IN AUTEM*

Gli ambienti di AUTEM* sono ideali per la realizzazione di:

- **Gala Dinner**
- **Presentazioni esclusive di prodotti del settore luxury**
- **Business meeting eleganti**
- **Business Lunch**

Questa tipologia di eventi si sposa con lo stile elegante e minimale della nostra cucina, creando un fil rouge tra prodotto, ospiti e prelibatezza dei piatti.

La presenza della **cucina a vista** trasforma la preparazione dei piatti in un momento di coinvolgimento per gli ospiti, resi partecipi della trasformazione delle materie prime eccellenti in portate prelibate.

Il menù verrà concordato e quotato a parte sulla base di esigenze specifiche, così come le possibilità di utilizzo degli spazi e la tipologia di format proposto.

MENÙ GALA DINNER

Tre percorsi gastronomici, concepiti per trasformare ogni evento in un’esperienza di rara intensità, nel segno dell’**identità di Autem*** e della visione dello Chef Luca Natalini.

PERCORSO ESSENZA. 3 portate
Un itinerario essenziale e armonioso, pensato per esprimere la cucina di Autem attraverso una selezione di piatti capaci di raccontarne la sensibilità, la tecnica e il carattere.

PERCORSO IDENTITÀ. 4 portate
La proposta consigliata - *Il percorso che meglio interpreta l’anima di Autem: un equilibrio raffinato tra profondità, ritmo e sorpresa, costruito per accompagnare l’ospite in un’esperienza gastronomica completa e coinvolgente.*

PERCORSO AUTEM. 6 portate
L’espressione più ampia della nostra cucina. Un viaggio articolato e personale, in cui materia, memoria e creatività si incontrano in una sequenza di portate pensata per lasciare un ricordo duraturo.

Abbinamento vini

3 calici

4 calici

6 calici

In alternativa, la possibilità di poter selezionare dalla carta vini le bottiglie da aggiungere ai menù proposti.

OGNI PERCORSO COMPRENDE

- Il rituale di benvenuto Autem, con acqua aromatizzata e snack
- Selezione di pane e grissini, olio extravergine di oliva e burro
- Pre-dessert
- Dessert
- Piccola pasticceria
- Acqua e caffè

In caso di allestimenti interni personalizzati o qualora si desideri l’uso esclusivo degli spazi per servizi con meno di 30 ospiti, è richiesta la privatizzazione del ristorante.



CATERING

Portare lo spirito di **Autem*** e la visione di Chef Luca Natalini anche al di fuori dello spazio fisico del ristorante: questo è l’obbiettivo del nostro servizio **catering**.

Un servizio personalizzato e completamente tailor made, rispettoso della filosofia di **sostenibilità** e **gastronomia** in cui le materie prime sono protagoniste, messe in scena dalle esperti mani dello **Chef** e della sua **brigata**.

Un’esperienza gastronomica perfetta per valorizzare importanti eventi del settore luxury come:

- **Fashion Show & Aftershow**
- **Art Vernissage & Events**
- **Eventi Istituzionali**
- **Gala Dinner Esclusive**
- **Eventi di Lancio Automotive**
- **Product Launch di orologi e prodotti del lusso**








AUDEMARS PIGUET
Le Brassus
CONCEPTED BY
VOGUE





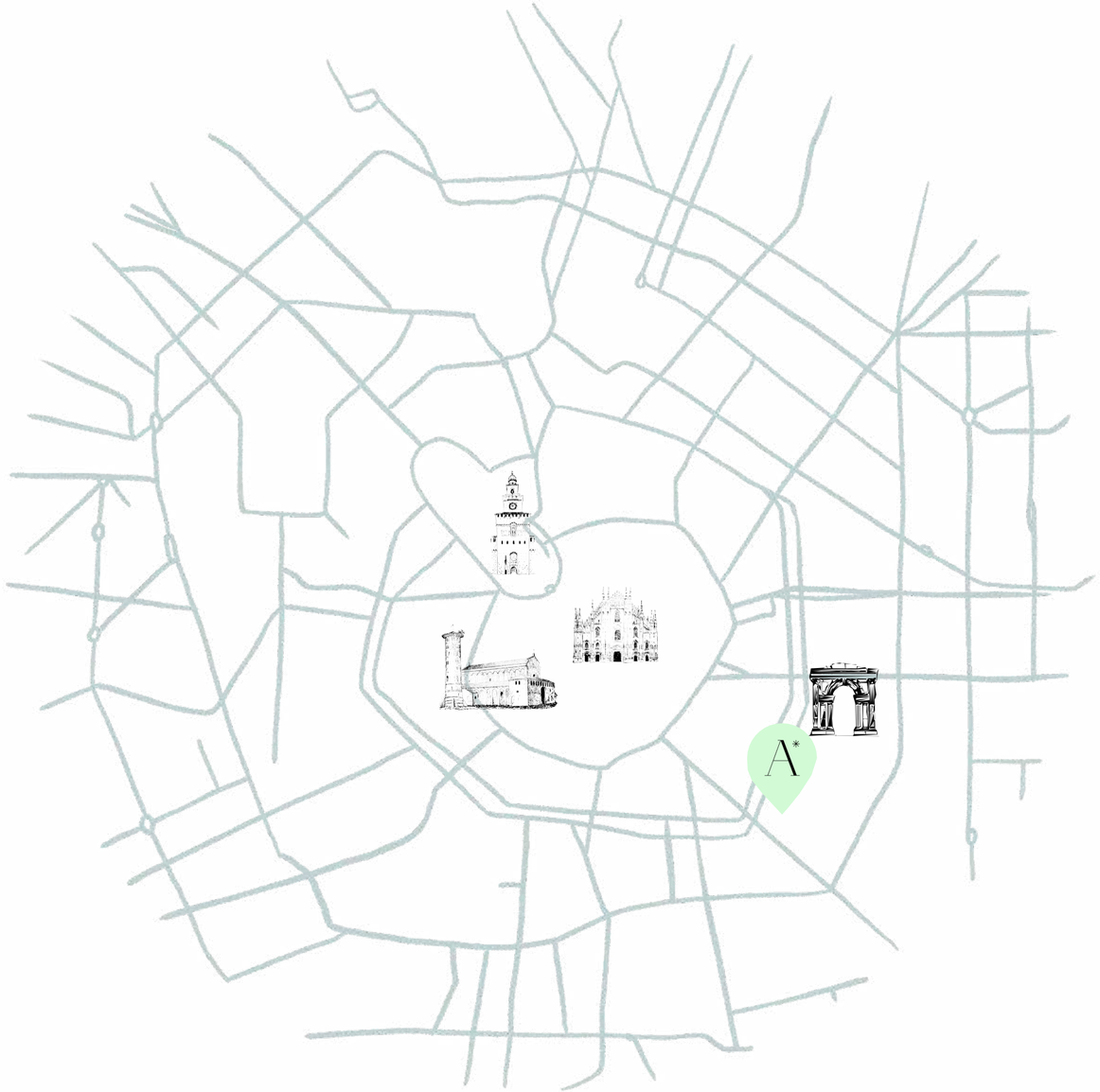
CONTATTI

Autem* Milano
Via Serviliano Lattuada 2, 20135 Milano

Telefono:
+39 338 821 0325

Per richieste:
events@autem-milano.com

Sito:
https://autem-milano.com/



autem_milano

Autem Milano

Autem-Milano