

## Scheda Location: **L1212M - GENIUS LAB**



**CODICE:** L1212M

**ZONA:** Navigli

**MQ TOTALI:** 800

**ALTEZZA:** 0m

**PIANI:** 1

**NUMERO DI SALE:** 7

**INGRESSO SU STRADA:** No

**INGRESSO SU CORTILE:** Si

**CAPIENZA TOTALE:** 400 persone

### CONTATTI

**website:** [www.foodgeniusacademy.com](http://www.foodgeniusacademy.com)

**email** [a.capanna@foodgeniusacademy.com](mailto:a.capanna@foodgeniusacademy.com)

**tel.** 0236518286

[Link scheda location Online](#)

### DESCRIZIONE:

GENIUS LAB

In un pittoresco porticato del quarto cortile di viale col di lana 8, nel cuore di Milano, nasce un nuovo spazio postindustriale di oltre 750mq dal sapore newyorkese, al cui interno si combinano le tecnologie delle cucine con il romanticismo della storia delle ex fonderie da cui nascono.

Già sede della scuola di cucina professionale "Food Genius Academy", del ristorante "Al Cortile" e punto di riferimento esclusivo per professionisti ed aziende legate al mondo del food, Genius Lab si adatta perfettamente a diverse tipologie di eventi quali:

- workshop
- cooking team building
- presentazioni
- seminari
- cene o altri eventi privati
- casting
- corestaurant
- degustazioni
- noleggio laboratori
- demo aziendali

Lo spazio è diviso in 4 sale diverse e autonome, tutte con aria condizionata e connessione wi-fi, che possono

essere affittate parallelamente per un totale di circa 800mq.

La Sala FGA ha un'ampiezza di 400mq, soffitti alti 7mt ed è dotata di:

- 1 Laboratorio professionale di Alta Cucina con capienza massima di 25 persone
- 1 Laboratorio professionale di Pasticceria con capienza massima di 25 persone
- 1 spazio eventi dotato di videoproiettore, tavolo riunioni, impianto di amplificazione con microfoni, 2 postazioni computer, con capienza di 120 persone
- 1 spazio backstage/uffici con 4 postazioni computer

La Sala CORTILE ha un'ampiezza di 220mq ed è dotata di:

- 1 Laboratorio multifunzionale open space di 120mq con 4 isole dotate di 7 piastre a induzione e 20 punti fuoco, completamente accessoriato di attrezzature tecniche e minuteria.
- 1 sala ristorante di 100mq con 40 posti a sedere interni, bancone bar completamente accessoriato e impianto di amplificazione
- 1 spazio esterno di circa 100mq con tavoli, 40 posti a sedere e capienza massima di circa 100 persone.

La sala LA CAVE ha un'ampiezza di 60mq ed è dotata di:

- spazio ristorante di 40mq con 25 posti a sedere attrezzata di laboratorio di cucina completamente accessoriato
- spazio degustazioni di 20mq con tavolo conviviale e 30 posti a sedere

La sala CANTINA ha un'ampiezza di 80mq ed è dotata di 40 sedute con ribaltina, schermo Lcd, lavagna a fogli mobili, impianto di amplificazione e microfoni. La capienza massima è di 50 persone.

Il noleggio degli spazi è modulabile in base alle esigenze del cliente e ogni sala ha il suo prezzo prestabilito che può variare in caso di eventuali servizi aggiuntivi su richiesta (chef, personale, catering, fotografo etc.). Sono sempre inclusi nel prezzo 1 assistente di sala per laboratorio e le pulizie finali.

## SALA FGA

Affitto laboratorio cucina mezza giornata: 800€  
Affitto laboratorio pasticceria e panificazione: 800€  
Affitto giornaliero 2 laboratori: 1500€  
Affitto giornaliero sala esclusivo: 4000€

## SALA CORTILE

Affitto sala mattina 8.00 – 14.00: 700€  
Affitto sala pomeriggio 14.00 – 23.00: 1500€  
Affitto sala giornaliero: 2500€

## SALA LA CAVE

Affitto spazio ristorante: 600€  
Affitto spazio degustazioni: 500€

## SALA CANTINA

Affitto mezza giornata: 500€  
Affitto giornaliero: 800€

Affitto di tutta la struttura: 8000€

Servizi extra:

- Personale di sala e cucina: Chef (con o senza brigata) / Maitre / Sommelier / Barman / Camerieri / Operatori di

servizio

- Servizio reperimento spesa
- Catering
- Realizzazione di menu ad hoc

## PREZZO

**giornaliero:** non dichiarato

**fuorisalone:** non dichiarato

## DISPONIBILITÀ

sempre aperto

## Scheda Location: L1212M - GENIUS LAB

















