

## All'Isola il primo ristorante dove si paga col Bitcoin

**Pubblicato:** Martedì 18 Febbraio 2014



**Pagare il conto con i Bitcoin? Da oggi è possibile al ristorante pizzeria Sticaus**, nel cuore del quartiere milanese dell'Isola, all'insegna della qualità e dei prezzi competitivi. Primo locale in Italia a dare il benvenuto alla nuova moneta elettronica, i suoi tre capisaldi – carne pregiata, pizza sfiziosa e birra artigianale – lo hanno reso il tempio indiscusso del cibo genuino e del relax.

**“Abbiamo deciso di accettare i pagamenti anche in Bitcoin – ci racconta Adelmo Fraccaro, proprietario del locale – perché rientra nel DNA di Sticaus** sperimentare nuove soluzioni e idee e, allo stesso tempo, favorire il più possibile il nostro cliente. Con questa novità, infatti, avrà la possibilità di pagare il conto in un'altra valuta, fermo restando che lo scontrino sarà comunque battuto in Euro e l'Iva pagata in Euro per non rischiare di commettere alcuna irregolarità”.

**All'esterno del locale è possibile ogni giorno controllare su un cartello le indicazioni del cambio Bitcoin – Euro** applicato in base alla quotazione delle ore 12. Ma, modalità di pagamento a parte, Sticaus riscrive l'offerta di ristorazione del quartiere Isola con la missione di promuovere una gamma di piatti e alimenti di qualità a prezzi davvero interessanti, perché la cena ritorni a essere un momento rilassante anche quando arriva il conto.

**Il locale, ricavato da una vecchia officina**, poggia la sua offerta principalmente su tre pilastri. Innanzitutto la proposta di carne dove spicca il gustosissimo stinco di maiale al forno. Il secondo punto di forza è la pizza, preparata con cura dal pizzaiolo nel forno a legna, con il pomodoro e la mozzarella DOC che la fanno da padrone. A chiudere un'ampia scelta di birre artigianali, per dare più gusto e per placare la sete.

**“Ma non di sole carne e pizza vive l'uomo. E allora ci sono serate speciali ognuna dedicata a una gamma di specialità dalla cotoletta alla milanese all'impepata di cozze. Senza dimenticare lo gnocco fritto, la pasta e i dolci fatti in casa, tutti proposti e realizzati dal giovane e creativo cuoco, che dimostra grande capacità di interpretazione e una consolidata esperienza”**, conclude Fraccaro.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

