

A Milano: quattro sfiziosità gastronomiche

A Milano quattro sfiziosità gastronomiche per assaporare una pizza luxury, superhamburger, cibo in padellino, birre meneghine

Milano riserva a tutti, milanesi e ospiti di passaggio, sorprese senza fine.

Oggi scegliamo quattro idee sfiziose per assaporare gusti, luoghi, proposte inedite.

Sfiziosità gastronomiche: al Four Seasons Hotel Milano la Pizza Contemporanea.



FOUR-SEASON-CHEF-FABRIZIO-BORRACCINO-

Al [Four Seasons Hotel Milano](#), luogo iconico dell'ospitalità luxury, l'**Executive Chef Fabrizio Borraccino** celebra uno dei **piatti italiani più amati, in una veste inedita: la Pizza Contemporanea**. Il Four Seasons Hotel Milano continua così a sorprendere i propri ospiti, locali e internazionali e proponendo una nuova offerta gastronomica. Per la Pizza

Contemporanea Fabrizio Borraccino si è avvalso della **maestria di Marzia Buzzanca**, sommelier e guru della lievitazione e degli impasti, che ha collaborato alla creazione di questa inedita offerta.



FOUR-SEASON-Scarola-olive-taggiasche-patate-toma-piemontese-e-timo

I migliori ingredienti, farine biologiche, prodotti italiani di nicchia, il miglior fiordilatte danno origine alla nuova Pizza Contemporanea, che si caratterizza per l'eccellenza della materia prima, la leggerezza dell'impasto e la facile digeribilità. Come sempre la grande attenzione dello Chef Borraccino è alla stagionalità e sostenibilità, all'esaltazione di tutti i piccoli e grandi produttori italiani che ancora vogliono e riescono ad offrire il meglio di ogni territorio. **Così ogni elemento delle diverse pizze proposte al Four Seasons Hotel Milano diventa un assaggio d'Italia**, dal pomodoro dell'Azienda Petrilli in Puglia, al basilico di Capri, dalla farina del Piemonte, al delicato gambero rosso di Mazara – accompagnato dal sapore fresco del limone di Sorrento, dal salume Orvietano invecchiato 10 anni, fino alla robiola di Roccaverano.



FOUR-SEASON-Regina-Margherita_01

Le pizze contemporanee non potevano che essere celebrate e quindi abbinare ad una selezione di vini della famosa cantina Cà del Bosco, per esaltare ancora di più i sapori e i sensi. Gli ospiti e i milanesi possono degustare questo connubio di sapori tutto il giorno, con pizze diverse per ogni stagione, in base alle materie prime, presso il Bar Stilla e Stilla Giardino e non esiste piatto più goloso da scegliere ad ogni ora, ideale per un pasto veloce e leggero oppure da condividere, tra un cocktail e un calice di vino durante l'aperitivo.

HAM HOLY BURGER si rinnova tra arte, design ed eco-sostenibilità

Il tempio del burger sacro di Milano, [HAM HOLY BURGER](#) ha inaugurato il nuovo look di 2 dei suoi 4 locali di Milano: in viale Bligny 39 e in San Babila al 3 piano del The Brian and Barry Building. Nato nel 2011 HAM HOLY BURGER è il precursore italiano delle hamburgerie di ultima generazione.



san-babila-holy burger

Come suggerisce il suo nome, Ham Holy Burger ha reso sacro un prodotto che prima era ritenuto povero e di bassa qualità, dandogli una nuova vita con gli ingredienti di eccellenza italiana. **Il mezzo per raggiungere tale scopo ambizioso è stato quello di scegliere un unico fornitore, affidabile e coerente, La Granda di Cuneo.** Oggi Ham Holy Burger, format pensato per le nuove generazioni e per un target di giovani tra i 20 e i 40 anni soprattutto, strizza l'occhio al futuro, proponendo come ulteriore elemento di innovazione un restyling attualissimo che sta trasformando i suoi locali sparsi in Italia in contenitori di arte e design.



HOLY-BURGER-oh-my-god

E oltrepassa i concept usuali, attraverso l'inserimento di arredi, decori e perfino opere d'arte inedite e originali, ideate e realizzate da giovani designer e artisti contemporanei. Con un nuovo linguaggio ispirato alla sacralità gastronomica e allo stesso tempo alla sacralità dell'arte, anch'essa espressione di una bellezza tutta italiana.

A Milano sfiziosità gastronomiche. Apre Il Baslà sui Navigli: carne & Milano da Bere

Il [Baslà](#) é il primo locale che serve i piatti nelle padelline tipiche di Milano, i baslot.



Location-Basla-2

Aprire in via Casale 5, punto di ritrovo della movida sui Navigli, il nuovo ristorante con offerta dedicata alla carne e ai cocktail, servito nelle classiche padelline milanesi, i baslot, a cui dedica il suo nome, Il Baslà.



BASLA-MILANO-2

L'offerta ruota attorno a figure che ci riportano ad **un'idea di cucina casereccia ma con quel tocco non convenzionale che non guasta mai**: il macellaio che segue direttamente tutte le preparazioni e si occupa personalmente della scelta e dei tagli delle carni, l'alchimista dedito a creare nuovi cocktail che accompagnino tutte le proposte, e immancabile l'oste che ti accoglie a Il Baslà come fossi nel salotto di casa. E non dimentichiamoci del cuoco che con cura ed attenzione prepara tutti i piatti da servire nei Baslot. Un format divertente dedicato alla carne per tornare alla Milano da bere.



Location-Basla-3

Una bottigliera degna di nota, con oltre 75 gin, una quarantina di rum, e una trentina tra tequila, mezcal e vermouth. Qui la carne viene trattata principalmente con la cottura CBT a bassa temperatura con una selezione di capi allevati da piccoli produttori italiani ed esteri allevati rigorosamente all'aperto, sotto il controllo e l'esperienza del macellaio de Il Baslà e di Andrea Votino, uno dei soci fondatori con profonda esperienza nel mondo della ristorazione e proprio del mondo delle carni. **Tutto é rigorosamente servito in padellini e padelloni detti baslot in dialetto milanese.** Un ampio dehors esterno che guarda sulla movida di via Casale con divanetti e lounge per l'aperitivo e tavolini apparecchiati per la cena tra piante e filari di luci. Dall'esterno si scorge l'ampia bottigliera, il bancone retroilluminato e le mattonelle realizzate e dipinte a mano, che con le loro forme sinuose, richiamano le padelline del Baslà, con un sofisticato gioco di bianco e nero.

Meneghino – birra e cucina: una corsa da non perdere!

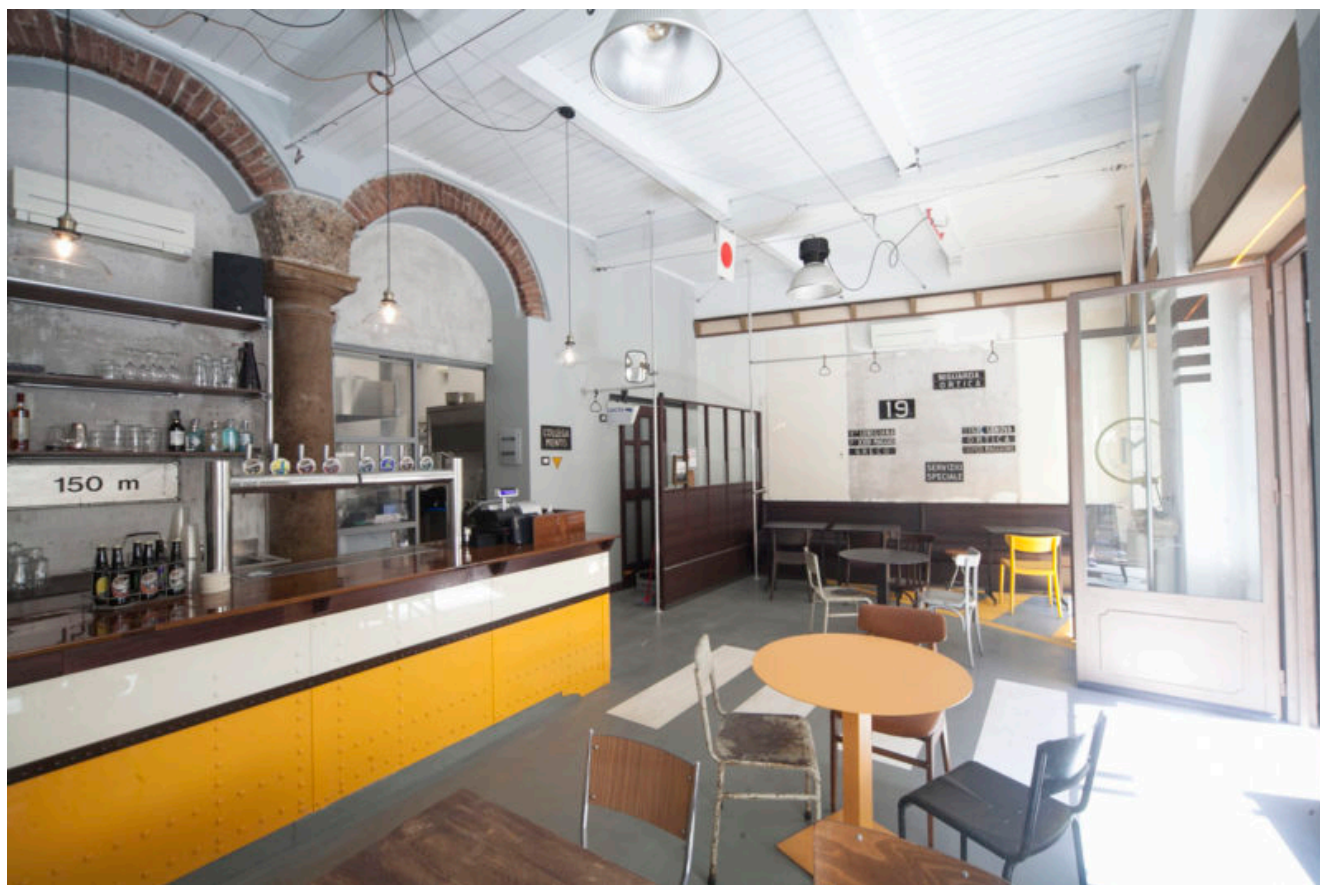
Il nuovo locale milanese offre un'eccellente proposta gastronomica, un'ottima brasseria ed è testimone dell'affascinante stile dei vecchi tram della città. [Il Meneghino – Birra e Cucina](#), è il nuovo locale in via Pioppette 3, alle Colonne di San Lorenzo a Milano, nato dalla collaborazione tra la Birreria Artigianale Meneghino e lo studio Menuale Real Estate.



Ingresso-meneghino

Una giusta atmosfera e un ambiente accogliente danno il benvenuto a tutti coloro che vorranno **degustare le invitanti birre presenti in carta abbinata ai tipici piatti milanesi**, anche rivisitati in chiave street food, come per esempio i dané, il pan tramvai, il vitello tonnato, il risotto giallo, i

mondeghili, il baccalà e l'aringa affumicata.



Interno-meneghino

Ciò che cattura l'attenzione del Meneghino – Birra e Cucina, oltre al ricco e interessante menù, è anche **il design del locale ispirato, per l'appunto, ai vecchi tram del capoluogo lombardo.** A ciò si lega pure la finalità con la quale è stato realizzato, ossia diventare un 'veicolo' per accostare i gusti e gli stili di tutti, da quelli più semplici a quelli più ricercati, un modo simbolico per ripercorrere, proprio come fa il tram della Linea 3 (che transita pure dalle Colonne di San Lorenzo), il tragitto che collega il quartiere Gratosoglio con il Duomo, dalla periferia sino al cuore urbano. **Infatti, osservando l'arredo del locale, si può notare come sia fedele agli interni e agli esterni dei tram.**



MENECHINO - BIRRE

Spicca subito il bancone, realizzato assemblando lastre tagliate a laser e dipinte con i due 'classici' colori gialli. Chi si accomoda ai tavoli, invece, avrà la reale sensazione di prendere posto sulle vecchie sedute, realizzate da abili falegnami. **La qualità delle birre artigianali è al top e la cucina, con proposte anche da asporto, lascia spazio a una vasta scelta di ricette della tradizione che varieranno in base alla stagionalità delle materie prime.**