

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

Apre 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, mezcals 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

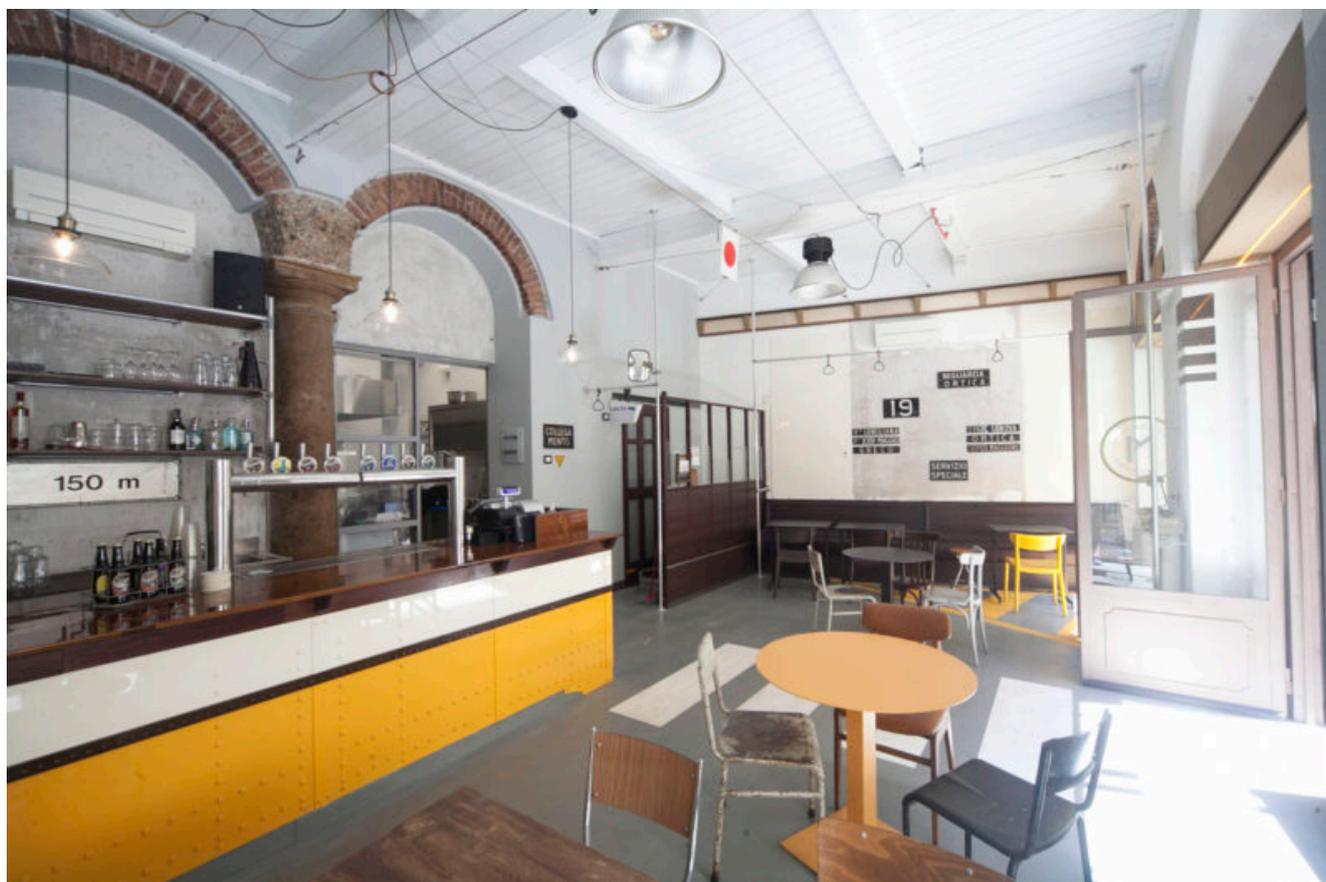
Il Meneghino – Birra e Cucina, è il nuovo locale in via Pioppette 3, alle Colonne di San Lorenzo a Milano, nato dalla collaborazione tra la Birreria Artigianale Meneghino e lo studio Menuale Real Estate.



Ingresso-meneghino

Una giusta atmosfera e un ambiente accogliente danno il benvenuto a tutti coloro che vorranno **degustare le invitanti birre presenti in carta abbinate 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 mondeggili, 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.