## I migliori brunch a Milano, da gustare anche a casa

Da domani a Milano scatterà il lockdown. Ma non per questo dovremo dimenticarci i brunch domenicali. Ecco gli indirizzi da contattare per ricevere a casa una gustosissima prima colazione.

Jazz Cafè, nel cuore di Corso Sempione

Location storica nel cuore pulsante di Corso Sempione, il Jazz Cafè invita ad un'atmosfera frizzante ed esclusiva. Cura dei dettagli e stile unico e ricercato nell'arredo e nel servizio, soffici poltrone in pelle color amaranto in armonia con il colore delle pareti rosse e arancio, alternate ai mattoni a vista.

All'ingresso, ad accogliere per primo la clientela è (o sarebbe meglio dire era, dal momento che da domani il locale è chiuso al pubblico) **l'imponente bancone a forma di sassofono**, emblema della realtà del Jazz Cafè in cui la musica, sempre protagonista, è il *leit-motiv*.



Anche l'hamburger nel menù brunch del Jazz Cafè.

Le diverse sale, disposte su due piani, accolgono con ampi spazi che facilitano una lunga sosta senza assembramenti. Ogni sabato e domenica il brunch del Jazz Cafè è à la carte, da vivere e gustare (quando il lockdown sarà finito) anche nel dehor affacciato sull'Arco della Pace.

In cucina il nuovo chef Matteo Ferrario, ex chef della Terrazza Triennale. Un classico per gli amanti del genere. Si va dalle acciughe del Cantabrico, pane e burro d'Isigny al crudo di Langhirano su tagliere, dalla stracciatella pugliese al gnocco fritto, dalla parmigiana di melanzane del Jazz con provola e coulis di pomodoro al salmone con avocado, toast di guacamole, pomodorini, erba cipollina, salmone marinato, avocado a fette sottili e semi di lino, al jazz burger di carne di fassona, cheddar, bacon, lattuga, pomodori, cipolla caramellata, cetrioli.

Jazz Cafè, c.so Sempione 8, tel. 02.33604039. Aperto per servizio delivery e take away.



Tre i locali del brand Cocciuto, che propone menù americani declinati in salsa fusion.

## Cocciuto, il brunch in chiave "fusion"

Da Cocciuto lo stereotipo dell'originale doppia colazione in stile newyorkese viene rivisitato in chiave "fusion" per dar vita al Sunday Brunch. Ogni domenica, tra le 12.00 e le 16.00, è disponibile nei tre locali dell'insegna milanese un menù speciale che parte dai grandi classici "made in USA" come hamburger, pancake, avocado toast, scramble eggs e cheesecake.

Non mancano però influssi orientali, con piatti esotici di

pesce crudo o cotto, e suggestioni hawaiane, come le poke bowl personalizzabili a proprio piacimento.

Cocciuto, via Bergognone 24, via Gian Carlo Passeroni 2, via Spallanzani/Via Melzo 16. Aperto per servizio delivery e take away.



Pianodue si trova al secondo piano di Eataly.

## Pianodue, un salotto nel cuore della città

Un salotto confortevole e moderno, dal gusto retrò e con tanto verde, per ritrovare il gusto del buon cibo e della convivialità: è **Pianodue, il nuovo ristorante – situato appunto al secondo piano – di Eataly Milano Smeraldo.** 

Innovativo per il suo concept della ristorazione, che pone al centro di tutto l'esperienza, l'umore, il momento della giornata o la compagnia: si può infatti ordinare da una carta dei piatti incentrata sulla stagione e sui prodotti di qualità Eataly, ma suddivisa per tipologie e non per portate.

Per coloro che nel weekend amano crogiolarsi nella colazione

lenta che poi diventa pranzo c'è la "colazione contadina", il brunch secondo Eataly. Il menu si compone di una parte fissa (caffè americano, patate al rosmarino, focaccia barese, ricotta fresca del pastore con pane rustico e miele, focaccia dolce, crostata di enkir all'albicocca e yogurt ai frutti di bosco con muesli al cacao) e di una a scelta, che comprende tra l'altro le uova biologiche (à la coque, occhio di bue o strapazzate) e un panino (dal classico toast al burger al vapore, servito con salsa BBQ, formaggio e peperone crusco, passando per un sandwich veggie).

Pianodue, Eataly Milano Smeraldo, 2° piano, piazza XXV Aprile 10, tel. 345.171 0568. Servizio delivery.

## Da Giacomo Bistrot, materie prime d'eccellenza

Colazioni classiche e internazionali, prolungate nel weekend anche con un tea time indimenticabile.

Quale occasione migliore del week end per assaporare caffè e cappuccino, con ricco assortimento dolce e salato immersi nell'atmosfera raffinata ed elegante di uno dei Bistrot più famosi di Milano?



Ricco assortimento dolce e salato da Giacomo Bistrot.

Un ricco breakfast/brunch fatto a regola d'arte, classico o internazionale, a seconda del proprio gusto personale. Un momento unico per iniziare bene la giornata, facendosi servire cappuccini, caffè, spremute fresche, brioche e paste artigianali appena sfornate oppure toast farciti, uova cucinate in tanti modi diversi e altre specialità.

Un'occasione in più per conoscere un luogo piacevolissimo, che offre ai suoi ospiti materie prime d'eccellenza.

Ristorante Giacomo Bistrot, via Pasquale Sottocorno 6, tel. 02.76022653. Aperto per delivery e asporto.