

# **Milano per food lovers**

**Milano per food lovers. Festival internazionali, menu esotici, ispirazioni cinematografiche per attrazioni gastronomiche**

**The Milan Coffee Festival: un evento internazionale ad alto tasso di caffeina**

The Milan Coffee Festival torna dal 12 al 14 novembre con un ricco palinsesto di eventi, performance e competizioni che trasformeranno la dinamica metropoli lombarda nella capitale dei "coffee lovers".



Anche quest'anno, l'edizione italiana dell'evento internazionale che celebra il caffè in tutte le sue declinazioni si terrà al **Superstudio Più di via Tortona**, location simbolo di uno dei distretti storici e più vivaci della città, che ben si sposa con lo spirito creativo e all'avanguardia del format.

Il festival è un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti dell'iconica bevanda, grazie anche alle innumerevoli esperienze "live" proposte dalle aziende partner.



milano-coffee-festival-s

Il pubblico potrà assaggiare i migliori specialty coffee, partecipare a workshop e osservare i migliori torrefattori italiani sfidarsi durante il prestigioso contest The Roast Masters. E ancora, scoprire il mondo della "latte art", testare le innovative macchine da espresso per uso domestico e concludere in bellezza la propria visita con un aperitivo a base di caffè con un Espresso Martini o un Negroni al caffè.

In calendario, degustazioni gratuite dei chicchi di caffè più pregiati al mondo, sapientemente tostati dai migliori torrefattori italiani tra cui Cafezal, Ditta Artigianale, Orso Laboratorio, La Sosta, Bagan Coffee Lab, Pacamara, Nowhere e 1895 Coffee Designers by Lavazza.

Inoltre, The Milan Coffee Festival ospita anche quest'anno **un'entusiasmante serie di competizioni e performance scenografiche dedicate all'universo del caffè.**

La giornata al The Milan Coffee Festival non potrà dirsi conclusa senza una sosta all'Aperitivo corner dove scoprire gli strepitosi cocktail proposti da Cafezal, Mr. Black e Smirnoff. Qui si potrà sorseggiare una rivisitazione del classico aperitivo milanese con un drink d'autore a base di caffè, a scelta tra Cold Brew Negroni, con vermouth, Campari, gin, orange bitter o Classic Espresso Martini con vodka, liquore al caffè, zucchero ed espresso. In abbinamento, la sfiziosa pasticceria proposta da Cafezal.

## **“Il Marchese – Osteria, Mercato e Liquori” a Milano, a due passi dalla Scala e dal Duomo**

Il ristorante e cocktail bar cosmopolita, ispirato nel design e nel decor alle ambientazioni della **celebre pellicola “il Marchese del Grillo”**, dopo i successi di Roma, “esporta” nel distretto artistico di Brera – a un passo dal Teatro alla Scala – tutto il travolgente fascino della nobiltà e del popolo capitolino ottocentesco.



milano per food lovers Il Marchese Milano 2

A partire dal tramonto, alla narrazione gastronomica di tradizione capitolina eseguita dallo storico cuoco Daniele Roppo, si uniscono la musica dalle raffinate performance live e i colori e i profumi della mixology del bar manager Fabrizio Valeriani, che conducono gli ospiti in un mondo seducente e accogliente.



Il Marchese Milano – Polpo su crema di zucchine alla scapece

**Primo amaro bar d'Europa, con oltre 600 liquori, nella nuova sede avrà spazi privati per eventi oltre a un riservato "ristorante nel ristorante".**

Le distanze tra la Città eterna e Milano si assottigliano nel segno di un'autenticità culinaria romana contemporanea ispirata alla tradizione che non dimentica gli inni gastronomici più veraci.

L'obiettivo di questa osteria elegante e accogliente è conquistare a colpi di golosa amatriciana e ottimi cocktail il cuore dei milanesi, spalancando loro le porte del travolgente "mondo" del Marchese, raffinato e verace nello stesso tempo, come nella Roma papalina e popolana.

La scelta è ricaduta su una **zona di pregio, dalla forte vocazione artistica**, dove negli anni si sono affermati spazi come il Teatro dei Filodrammatici, la sede di Christie's Italia a Palazzo Clerici, le Gallerie d'Italia disegnate dall'archistar Michele De Lucchi, senza dimenticare nomi altisonanti di locali iconici come lo storico ristorante due stelle Michelin Il Luogo di Aimo e Nadia, ospitato in una corte d'epoca e Trussardi alla Scala, griffato punto di riferimento della moda e del teatro.



milano per food lovers Il Marchese Milano.

La sede meneghina de Il Marchese è persino una versione più opulenta e ricca di quella romana: un design che si fonda su un intervento conservativo, ma al tempo stesso ispirato alle ambientazioni di un film di un'altra epoca storica e che fa rivivere nelle tessiture e nei materiali, i particolari scenografici della pellicola.

**Cuore del ristorante è la corte centrale ovale, caratterizzata da maestose colonne a fare da quinta scenica alla cucina e al cocktail bar a vista, per una raffinata "piazza" che ospita delle poltroncine e dei divanetti in pelle o in velluto.**

Il Marchese – osteria, mercato e liquori, via dei Bossi, 3

<http://www.ilmarchesemilano.it>

## **Da 142 Restaurant l'aperitivo è giocoso e gourmand**

Che fosse il luogo del buon mangiare e del buon bere era già noto a milanesi e non, ma 142 Restaurant **ora scommette sull'aperitivo con una drink list tutta da bere**, per viziare ancora di più i clienti in un contesto contemporaneo, allegro e informale. Realizzate con maestria dalla giovanissima squadra di **Sandra Ciciriello, socia e founder dell'insegna**, le nuove proposte celebrano l'arte della mixology e sono accompagnate da un menu ad hoc, in perfetto stile 142 Restaurant.



milano per food lovers 142

Dai nomi giocosi e brillanti, **i nuovi cocktail sono un connubio di creatività, divertimento e gusto**: Winter Is Coming, con bourbon, cognac, limone, sciroppo d'acero e zenzero alla vaniglia, è un insolito mix di contrasti che dà il benvenuto ai primi freddi; Bloody Mary A Modo Mio aggiunge alla vodka e al limone, rigorosamente amalfitano, il succo di pomodoro arricchito da una salsa profumata al basilico preparata dallo chef Nello Barbieri, mentre Aspettando Jack mescola rum, arancia e lime al dolce sentore di miele e cannella. Testamento crea dipendenza e ha tutti i presupposti per divenire simbolo dell'insegna: a base di gin – superalcolico tra i più rappresentati da 142 che vanta un'ampia scelta – è preparato con gin alla nocciola, frutti di bosco e lime.



142 DRINK.

In carta non mancano poi una breve selezione di birre artigianali italiane e alcune etichette di vini selezionati personalmente da Sandra e dal maître Davide Gianni, in un viaggio da nord a sud, fino alla regione dello Champagne, amore incondizionato di Ciciriello.



milano-per-food-lovers-142-OSTRICA\_DASHI\_AGRUMI

**La proposta gastronomica che accompagna i drink è altrettanto ricercata e originale:** un ricco tagliere con varie stuzzicherie, dalle saporite olive ai lupini, dal pinzimonio fresco con olio extravergine e aceto, ai ceci secchi extra croccanti fino alle creazioni della cucina.

L'aperitivo da 142 Restaurant è disponibile dal martedì al sabato a partire dalle 18:00 con possibilità di ordinare dal menù della cena a partire dalle 19:00. Per prenotare un tavolo, telefonare al +39 02 47758490 o scrivere una mail a [info@142restaurant](mailto:info@142restaurant).

142 Restaurant, Corso Cristoforo Colombo 6

[info@142restaurant](mailto:info@142restaurant)

tel +39 02 47758490

## **Lievità continua la sua espansione a Milano, e apre il sesto locale in Piazza Vetra.**

Il marchio di pizzeria gourmet Lievità, già presente sul territorio milanese con cinque locali di successo, continua la sua crescita nel capoluogo meneghino, e **per l'apertura del suo sesto ristorante sceglie uno dei luoghi più popolari di Milano, Piazza Vetra.**



milano per food lovers lievità pizza

Lo spazio di Lievità Vetra è composto da una sala interna e un ampio dehor, e si trova sotto il porticato del Vetra Building, complesso di due edifici strutturato da spazi modulari e orientati al futuro di nuovi business.

Il brand, fondato nel 2015 da Il Maestro pizzaiolo Giorgio

Caruso e dagli imprenditori Lorenzo Santin e i fratelli Andrea e Gianmaria D'Angelo, si presenta con un nuovo posizionamento, che prevede il **concetto di atelier gastronomico che offre una pizza ad alta digeribilità e di grande ricerca culinaria.**



lievità pizzeria

Dall'inizio del progetto, la catena di pizzerie sostenibile – diventata un'insegna molto nota nel panorama della ristorazione milanese – si contraddistingue per la proposta di un prodotto eccezionale e per lo stile unico e distinguibile di ogni sua location. Ciascuna, possiede infatti una propria anima e una propria atmosfera, con particolare attenzione all'arte e al lifestyle.

Lievità, Piazza Vetra, 13

## **Da “Miro – Osteria del cinema” il menù autunnale è un giro del mondo**

Fiji, Francia, Giappone, Italia, Olanda, Stati Uniti. Sono tante le destinazioni da raggiungere attraverso i piatti di MIRO – Osteria del Cinema. **Un giro del mondo attraverso tecniche di cottura, ingredienti, tradizioni e, ciliegina sulla torta, film.**



Location\_MIR02

Ha cambiato veste poco più di un anno fa, ha accolto i suoi clienti per la stagione estiva in grande stile nel giardino segreto e ora li accompagna in un viaggio nei cinque

continenti attraverso piatti e film.

**MIRO – Osteria del Cinema non smette mai di stupire chiunque varchi le tende rosse che lo nascondono gelosamente all'interno di Anteo Palazzo del Cinema.**



## Cast Away\_ceviche MIR01

Lo Chef Enrico Maridati, sin dal suo arrivo da MIRO, ha sempre spaziato tra tradizioni e ingredienti provenienti da diverse culture, mantenendo un sempre elevato livello di reinterpretazione.

Prima tappa Asterix e Obelix – Missione Manila per la tradizione gastronomica filippina, un salto nell'Oceano Pacifico con Cast Away, un pit stop nel Nord Europa con Eurotrip, fino a Milano, all'interno del ristorante all'interno di un cinema, dove tutto ha sempre una fine, ma anche un nuovo inizio: Ciak – cioccolato / salsa di zucca / crema di castagne / terra al cacao e rosmarino / ribes – il dessert letteralmente da sold out al botteghino.