

Milano: serate estive

**Milano: serate estive. Nei dehors,
nei giardini, in terrazza cocktail
signature, menù sfiziosi, gelati
innovativi**

Hotel Ariston: Lo storico albergo di Milano si rinnova

Dagli anni '50, anni di ripresa e di riscatto sociale, in cui fu progettato l'Hotel Ariston, affiancato poi da un edificio simile, a ricordare le due torri romaniche delle vecchie mura di Milano, a oggi molto tempo è passato.



Milano-serate-estive-Ariston

Oggi appunto, dopo la ristrutturazione degli anni '90, **secondo i principi della bioarchitettura**, che ha reso l'Hotel Ariston il primo albergo ecologico d'Europa, l'hotel continua a porre al centro della propria filosofia il rispetto dell'ambiente, facendo installare, fra l'altro, una colonnina per la ricarica dei veicoli elettrici.

Nel 2021 la nuova ristrutturazione, che ha sempre a cuore il tema della sostenibilità, svolge un recupero (restyling) conservativo della struttura interna dell'Hotel, nel rispetto della storicità e mantenendo lo stesso spirito 'green'.



Ariston-3

È stata fatta, inoltre, una riqualificazione dell'intero piazzale con del nuovo verde, un bar esterno e dehors per aperitivi con degustazioni di prodotti gourmet.

Presto, l'Hotel Ariston, diventerà quindi **un importante salotto nel quartiere Carrobbio**, dove si potrà tornare a

condividere in un luogo elegante, aperitivi, colazioni e qualsiasi altro momento di aggregazione, coniugando la tradizione milanese con la vivace ospitalità del sud.

Al Ristorante Borgia-Milano con i sapori dell'estate

Tra giochi di sapori, esaltazione delle materie prime e valorizzazione dei vegetali, la cucina del locale di via Washington 56, a Milano, offre creatività e gusto. **Il menù Psyche è il protagonista della stagione calda, sempre capace di incuriosire e sempre pronto per essere gustato con tutte le sfumature della sua personalità**



Milano-serate-estive-borgia-estate

Lo chef Giacomo Lovato sceglie la qualità delle materie prime e l'eccellenza finale delle ricette come una delle basi sulle quali il Borgia costruisce la sua professionalità, facendo anche un focus su certi aspetti per valorizzare ulteriormente gli ingredienti.

Per quanto concerne le carni si predilige una cottura al burro, per quanto riguarda il pesce, invece, si cercano cotture leggere, non invasive o del tutto assenti, mantenendo la materia prima al naturale. Grande importanza anche al 'mondo vegetale' nelle ricette o, addirittura, la decisione di suggerire alcune portate vegetariane all'interno del ricercato e originale Menù Psyche con l'inserimento di sette piatti 'total veg' o con l'opzione di stabilire se mangiare anche l'intero menù completamente vegetale.



borgia-2.

L'estate per il Ristorante Borgia-Milano e la sua cucina non è un semplice 'cambio di stagione' ma una scrupolosa ricerca volta anche a ideare piatti che possano ricordare per sapore (e creatività) le componenti animali. Basterebbe provare gli Agnolotti del plin di ceci al sugo d'arrosto vegetale (Menù Psyche), molto simili agli originali della tradizione, per restare davvero stupiti!

Il ristorante resterà chiuso per ferie dall'8 al 28 agosto.

Via Giorgio Washington, 56 – 20146 Milano (MI)
T 0248021442 – Ristorante – 0248100315 – Wine Bar

Milano: serate estive

Antica Osteria Cavallini: una raffinata cucina tradizionale nell'affascinante giardino

Chiamato familiarmente "Il Cavallini", l'antico ristorante di via Mauro Macchi, a Milano, è, fin dal lontano 1934, **un punto di riferimento esclusivo per chi si vuole concedere il lusso di un'atmosfera elegante e raffinata.**

Nella bella stagione, al di là degli interni, in fondo alla sala più grande, il giardino è una sorpresa quasi inaspettata in una zona tanto centrale e trafficata. **Affacciato su un verde rigoglioso di piante verdi e di fiori, incanta per la tranquillità che offre e per quell'attraente scenografia ricca di petali colorati** che assecondano le stagioni, di piante di limone e di tutte quelle piccole composizioni tipiche di un giardino classico all'italiana che lo rendono una piccola ma specialissima oasi.



Milano-serate-estive-CAVALLINI-giardino-2

Protagonista degli interni è il legno scuro, presente negli stipiti, nelle cornici e nelle deliziose boiserie che creano un raffinato contrasto con le pareti e il soffitto in un caldo e discreto giallo ocra, una tonalità che ritroviamo negli eleganti divanetti delle due salette più piccole del locale.

Nella tradizione il **ricco menù, dai sapori raffinati e ricette spesso rivisitate in chiave contemporanea.** Per gli antipasti, si va dalle crudità di pesce, agli scampi del Mediterraneo, alle ostriche Gillardeau, agli sfiziosi tortini di baccalà, alle tartare di tonno, salmone e tanto altro mentre, tra i primi, troviamo, i caratteristici tagliolini Cavallini, l'immane, il milanesissimo risotto giallo con ossobuco, tagliatelle sfiziose, strozzapreti e proposte per tutti i gusti.

I secondi, sia di carne, sia di pesce, sono una vera

esperienza di eccellenza.

Ottimi i dolci e ampia la scelta di vini per cui il sommelier è pronto a consigliarvi.

Antica Osteria Cavallini, Via Mauro Macchi, 2, Tel. 02 6693174

Who is Frank? Atmosfere Newyorkesi nel cocktail bar

The Notorious Frank, locale storico della movida Milanese, si è rinnovato ed è pronto a stupire con la sua nuova veste.

Situato nel quartiere di Porta Venezia, all'angolo tra Via Lecco e Viale Vittorio Veneto, l'elegante cocktail bar propone ai suoi ospiti una formula nuova: non solo un design rinnovato degli ambienti interni – firmati dalla creatività dell'architetto Nick Maltese – ma anche **una nuova drink list, a cui si aggiunge un'offerta più ampia di cucina.**



FRANK-Milano_interior-by-Nick-Maltese_foto-Simone-Furiosi

Frank è un locale moderno, dallo spirito internazionale e le cui proposte si alternano con brunch, lunch, aperitivi, cena e dopo cena.

Un cocktail bar dall'anima poliedrica, che strizza l'occhio alle atmosfere della Grande Mela: dal pranzo fino a notte fonda, The Notorious Frank è una realtà versatile, che accoglie i suoi clienti in ogni momento della giornata.

Il core business del locale rimane la mixology che spazia dai cocktail tradizionali a quelli più elaborati e sperimentali, per una drink list che cambia a seconda della stagione. Ad affiancare la proposta "by night", dallo scorso febbraio anche la cucina, in cui il protagonista indiscusso è il pescato, declinato in varie formule, con piatti semplici, dagli accostamenti moderni e curati nella presentazione in ogni minimo dettaglio. Frank punta alla freschezza dei prodotti e

alla qualità delle materie prime, il tutto accompagnato da divertimento e momenti di svago.



frank-milano-cocktail

L'anima originaria di Frank si evolve in una direzione più raffinata proponendo una special drink list, **firmata dal barman Cristian Filip**, per un'offerta che affianca ai drink più classici e famosi, quelli più eclettici e dalle miscele ricercate.

Spicca tra tutti il drink che punta a diventare icona del locale, Be Frank, omaggio all'italianità a base Campari, Vermouth e Rabarbaro Zucca. Tante le alternative della cocktail list, con variazioni sorprendenti alle classiche miscele, come il Cosmoflower, un cosmopolitan rivisitato, con purea e polvere di lampone, dal gusto fruttato e fresco, perfetto per l'estate, o l'Oyster Martini, da gustare in accompagnamento all'ostrica con cui viene servito, a sottolineare lo spirito innovativo ed eclettico di Frank.

La grande novità della riapertura è l'introduzione del ristorante con la cucina a vista nella quale si può sbirciare la brigata alle prese con le preparazioni.

THE NOTORIOUS FRANK MILANO Via Lecco, 1A

20124 Milano, T. 02 94386799, M. +39 349 7684177

Milano: serate estive

Acetaia Giusti e Ciacco Lab: due nuovi gusti di gelato

Gelato all'Aceto Balsamico di Modena: Acetaia Giusti e Ciacco Lab presentano due nuovi gusti tra tradizione e innovazione



Giusti-Ciacco-5-

Da un lato l'Aceto Balsamico di Modena della più antica casa al mondo, l'Acetaia Giusti, dall'altro il gelato "senz'altro" dello scienziato-gelatiere Stefano Guizzetti di Ciacco Lab.

Due eccellenze che ogni giorno portano avanti il loro lavoro coniugando tradizione e innovazione e che ora si uniscono nella creazione di **due gelati che celebrano l'Oro Nero di Modena nell'espressione firmata Acetaia Giusti.**

Due gusti di gelato dedicati all'Aceto Balsamico di Modena Giusti creati da Stefano Guizzetti, grande sperimentatore e interprete del gelato gastronomico, oltre che inventore del gelato "senz'altro" caratterizzato dalla qualità e particolarità degli ingredienti, spesso salati, che ripropongono piatti della tradizione italiana in versione gelato o sorbetto dal gusto intenso e fedele alla materia prima.



Giusti-Ciacco-3

Il primo gusto proposto è un sorbetto cremoso realizzato con amarene brusche e riso nero varietà Otello che viene servito con un topping di Aceto Balsamico Giusti 5 Medaglie d'oro. Il secondo è invece un gelato che riproduce il profumo della storica Acetaia Giusti, preparato con un'acqua acetica ricavata sottovuoto da un'infusione in acqua a 65°C delle doghe in legno di una botte antica che ha custodito per diversi anni il prezioso Aceto Balsamico Giusti nei solai della famiglia. Entrambi vegan, sono due gelati che interpretano in maniera innovativa e gourmet il prodotto.

Boutique Giusti di Milano, via Spadari