Milano in Love

Milano in Love: San Valentino è alle porte, un’occasione perfetta per regalarsi una coccola con la persona amata nella cornice della nostra Milano

Milano in Love

All’Origine: piatti afrodisiaci, bouquet di fiori e note di violino

Una cena di San Valentino davvero unica da vivere e gustare a lume di candela tra pietanze afrodisiache ideate da **chef Fabio Titone**, il violino live di Pietro Boscacci e con la possibilità di far trovare al tavolo un romantico bouquet di fiori.

milano-in-love-allorigine-Bqt-Sei-Unica-2

Un San Valentino inedito per All’Origine, il ristorante per esigenti buongustai in via Lamarmora a Milano.

Un bouquet di fiori che lo chef ha pensato di offrire ai suoi ospiti che potranno acquistare e prenotare (entro il 12 febbraio) sul sito www.ristorantealloriginе.com, scegliendo tra due diversi bouquet di splendidi fiori da regalare alla persona amata.

all-origine.

Nel Menu San Valentino di All’Origine bollicina di benvenuto Franciacorta Saten 26 mesi sui lieviti; amuse-bouche, antipasti con Ostrica lardo alla brace e tapioca; Tuorlo marinato in salsa ponzu, kataifi e topinambur; Porro fondente, uova di salmone, gambero e brodo dashi. E poi ottimi primi, un favoloso Pithivier di piccione con il suo fondo, pre-dessert per concludere in dolcezza una Bavarese alla lavanda, lampone, cubi di mandarino e croccante al cacao.

All’Origine, Via Lamarmora 36, Tel. 02.5464312

Knam: un dolce appuntamento al profumo di cioccolato

Anche quest’anno è in arrivo San Valentino, la giornata dedicata a tutti gli innamorati, che lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam ha deciso di trasformare in una giornata di vera dolcezza realizzando in chiave romantica alcune icone classiche della sua pasticceria!

knam-Caramello-salato-gelee-albicocca-mousse-gianduia

Come tutti gli amori, anche il cioccolato ha diverse sfumature di rosso più o meno concentrate, speziate, agrumate, classiche, pronte ad essere gustate da diversi palati.

Per aiutare gli innamorati con un regalo dolce e unico, lo Chef Ernst Knam propone creazioni dalle forme classiche reinterpretandoli con dettagli contemporanei, in un’esplosione

di colore (dalle sfumature esclusive) pronte a soddisfare anche i palati più esigenti.

La **mousse Afrika, creazione iconica, realizzata a forma di cuore,** con mousse al cioccolato fondente 58% e lamponi freschi, si tinge di rosso grazie ad una glassa lucida con dettagli in oro 24 kt; il cuore diamante rosso con effetto opaco racchiude la mousse cioccolato bianco, lime e lamponi.

cream-tart-knam

La **celebre torta Tris (conosciuta anche come mousse ai tre cioccolati: bianco, latte e fondente),** torta simbolo della pasticceria e la più richiesta di sempre, è ricoperta con una glassa lucida rossa e impreziosita con dei cuori 2D declinati nelle tre tipologie di cioccolato.

Milano in Love

Un romantico San Valentino da Armani Hotel Milano

Armani Hotel Milano, un ambiente di raffinata bellezza, propone un week end che include la possibilità di passare la serata da **Armani/Bamboo Bar o da Armani/Ristorante fino al relax totale in Armani/SPA.**

Armani-Ristorante-San-Valentino-2022

Il pacchetto, disponibile da venerdì 11 a lunedì 14 febbraio, prevede il soggiorno in una delle esclusive camere o suite, a

partire dalla **Armani Deluxe Room**, con colazione americana inclusa. Per continuare a festeggiare al meglio questa speciale data gli ospiti potranno godere di un momento benessere nella panoramica SPA all’ottavo piano. Il trattamento, della durata di 50 minuti, si svolgerà nella Couple Suite. Una delicata esfoliazione detossinante con scrub ai semi d’uva sarà il preludio a un avvolgente massaggio con oli profumati che restituirà una pelle morbida e setosa.

A conclusione del trattamento, Armani/Bamboo Bar aspetterà la coppia per brindare alla serata con due calici di Champagne Rosé. Un aperitivo abbinato al Plateau di frutti di mare e caviale.

Il Menù di San Valentino di Particolare Milano

Il design del locale rispecchia perfettamente la filosofia dei tre soci, Andrea, Luca e Mino: Un ristorante all’insegna della qualità, senza compromessi e con la voglia di lasciare il segno.

particolare-DSC_0051

La cucina è dinamica, creativa, in continuo movimento ma ancorata alle tradizioni. La materia prima sempre protagonista con un menù che segue le stagioni.

Punto di forza di Particolare è un meraviglioso giardino interno che vi porta fuori città in un attimo!

Nel menu allora troviamo Amuse bouche, Ravioli croccanti di ossobuco, Polpo tre cotture, spuma di patate, paprika forte e salicornia, Risotto al parmigiano, Petto di anatra mulard, coste spadellate e coulis di lamponi, Tiramisu particolare

Particolare Milano, Via Gerolamo Tiraboschi, 5,

Milano in Love

San Valentino 2022: una box di mare o di terra con i piatti stellati di Chef Claudio Sadler

In occasione della giornata più romantica dell’anno, la cucina stellata di Claudio Sadler arriva direttamente a casa degli innamorati. **Sarà infatti possibile scegliere la propria box experience con i piatti firmati dal famoso Chef milanese.**

San-Valentino-by-Sadler

Nello specifico sarà possibile assaporare pietanza di mare o di terra con i menù per San Valentino delivery 2022.

Sarà anche possibile ordinare anche i seguenti abbinamenti consigliati da bere: Bottiglia di Réserve Exclusive Brut Nicolas Feuillatte, Bottiglia di Roccapietra Cruasè Oltrepo' Pavese – Cantina Scuropasso.

Le box gourmet by Sadler saranno acquistabili sul sito di

Sadler o su quello di Cosaporto.it fino all’11 febbraio.

Le consegne potranno avvenire in due modi: delivery in tutta Milano e hinterland; asporto direttamente al ristorante Chic’n Quick in Via Ascanio Sforza, 77 a Milano, il 14 febbraio dalle 12 alle 19.

Per prenotazioni o informazioni contattare il numero 02/89503222

Il Menù di San Valentino di Classico Cocktail

Classico trattoria&cocktail, il nuovo progetto imprenditoriale della famiglia Murray, **con un ampio giardino interno in pieno stile liberty,** tra tavoli e sedie d’epoca che coniugano dettagli decò a tessuti di tendenza come il velluto, che raccontano di un elegante salotto in un contesto di Vecchia Milano.

classico-DSC_0111

La sinergia tra cucina e cocktail le due anime di Classico, è il tratto distintivo del ristorante, da gustare al civico 6 di via Marcona.

Peck: l’equilibrio dell’amore in cinque creazioni di alta pasticceria

Per il 14 febbraio, il brand di alta gastronomia celebra l’amore con una selezione di dolci idee regalo tra passione, ricerca e creatività.

peck-5ba

E’ l’equilibrio – tra diverse forme, sapori e gusti – il fil rouge delle creazioni di alta pasticceria che Peck propone quest’anno come idee regalo per San Valentino.

Un tema che si ritrova anche nella vetrina del suo Flagship di via Spadari, che vede protagonista una scenografica scultura di cioccolato dedicata all’amore. Un’elegante bilancia con due piatti straripanti di colorati cuori di cioccolato ci ricorda come nelle relazioni, così come in pasticceria, l’ingrediente più importante sia la ricerca dell’equilibrio perfetto.

Per il 14 febbraio i maestri pasticceri di Peck, guidati dal pastry chef Galileo Reposo, hanno interpretato **il tema dell’amore con diverse creazioni dalle inedite combinazioni di sapori:** torte, opere in cioccolato, biscotti e tavolette

decorate per sorprendere, divertire e abbandonarsi al piacere dei sensi, con eleganza e buon gusto in stile Peck.

Tutte possono essere acquistate presso i tre negozi Peck di Milano – il Flagship di via Spadari 9; Peck CityLife in Piazza Tre Torri; Peck Porta Venezia in via Salvini 3 (Metro Palestro) – oppure online sull'e-commerce di Peck.

Milano last minute: scegliamo gli ultimi regali!

Milano last minute: non avete ancora deciso tutti i regali per amici e parenti? Ecco le idee last minute di cui Milano é ricchissima

Fragrans in fabula: a Milano un luogo dove ogni profumo diventa una favola

milano-last-minute

Fragrans in fabula non è solo una boutique, ma un luogo magico nel cuore di Milano, dove ogni profumo può diventare una favola.

Anzi, tante favole, ciascuna delle quali avrà il suo momento culmine in eventi e incontri con artisti e talent.

Ogni giorno saranno raccontate in boutique, invitando a

sperimentare i percorsi olfattivi che amalgameranno, in una trama più grande, tutte le storie che hanno ispirato le fragranze di volta in volta selezionate per noi.

Silver-Mountain-Water_CREED

La prima favola l’ha suggerita la neve.

La neve è una magia che ci porta in un immacolato panorama nelle alpi francesi, dove le nevi perenni e l’argentea freschezza dei torrenti hanno ispirato **Olivier Creed quando ha creato Silver Mountain Water.**

È anche capace di sospendere lo scorrere del tempo come in un bosco fatato che ha il profumo di **Bois Iridescent creato da Alberto Morillas per il suo marchio Mizensir** o di suggerirci immagini come quella della purezza di un cristallo di ghiaccio rappresentato dalle note di ozono e aldeidi di 1/.5 di **Histoires de Parfums**.

Mistero_CALEFRAGRANZEDAUTORE

La neve e il freddo all’esterno richiamano anche l’idea di un interno caldo e confortevole, dove possiamo immaginare l’uomo misterioso, cui Silvio Levi ha dedicato **Mistero di Calé Fragranze d’Autore**, meditare sorseggiando lentamente un distillato invecchiato dagli umori di legno e nocciola.

Cinnamon-e-Tangerine_FLORIS

Una tavola imbandita con un mazzo di fiori al centro attende un ospite che tarda. Nell’aria, sentori di tabacco, tè nero e caramello che Saskia Havekes ha scelto per Boronia di Grandiflora si mescolano con le note di arancia e cannella della candela **Cinnamon & Tangerine di Floris**.

Fragrans in fabula, corso Magenta 22, via Madonnina 17.

Fragrans in fabula è un marchio di Calé srl

Milano last minute

Panettoni artigianali, cesti gourmet e dinner gift card per il Natale di All’Origine

Nello shop online del ristorante di zona Guastalla tante golose proposte regalo per palati esigenti, realizzate e selezionate da **chef Fabio Titone.**

Panettoni artigianali, cesti gourmet e gift card per cene degustazione. Sono le idee regalo per il **Natale 2021 firmate ristorante All’Origine** da acquistare online nell’area shop dedicata sul sito www.ristoranteallorigine.com.

All-Origine-panettone

Dopo il successo dello scorso anno, il talentuoso chef Fabio Titone ha deciso di riproporre il suo panettone artigianale apprezzatissimo dall'affezionata clientela e di ampliare la proposta di doni gourmet per i buongustai che scelgono come dono di Natale per amici e parenti, prodotti eno-gastronomici di qualità o esperienze gustative indimenticabili.

Il Panettone Artigianale All'Origine dello Chef Fabio Titone, morbido e fragrante, lievitato per oltre 50 ore e dalla

perfetta alveolatura, viene proposto nella versione classica con uvetta sultanina e arancia candita o in quella al cioccolato con crema di cioccolato fondente piemontese al 70%, anche accompagnato da una bottiglia di Valdobbiadene millesimato D.O.C.G. Col del Sas SPAGNOL.

Infine tra le idee regalo le **Gift card per omaggiare una food experience** unica al ristorante All'Origine con un Menù degustazione "carta bianca allo Chef".

www.ristoranteallorigineshop.it

L'aceto balsamico approda a Milano con l'apertura della nuova bottega di Acetaia Giusti

Il nuovo negozio Acetaia Giusti è interamente dedicato alla scoperta dell'autentico oro nero di Modena

Bottega-di-Via-Spadari-Milano

Una ”galleria esperienziale” dove degustare il più antico Aceto Balsamico di Modena e scoprire un racconto di oltre 400 anni di storia.

Acetaia Giusti – la più antica acetaia al mondo fondata a Modena nel 1605 – apre nella centralissima via Spadari: la nuova Bottega Giusti di Milano è il primo negozio dell’azienda fuori dai confini emiliani.

Riprendendo il format modenese, la nuova Bottega di Milano non è un semplice flagship store dell’azienda ma **una vera e propria galleria esperienziale**: 125 metri quadrati in cui conoscere approfonditamente i prodotti dell’antica Acetaia modenese circondati da oltre 60 botti secolari e altri antichi oggetti dell’arte acetiera.

Bottega-di-Via-Spadari-Milano

Un ambiente dal design sofisticato, pensato per esprimere appieno tutta la preziosità di questo prodotto, che non a caso durante il Rinascimento era stato rinominato l’Oro Nero di Modena.

Con le sue cinque vetrine affacciate all’incrocio fra via Spadari e via Victor Hugo, la luminosissima Bottega Giusti pone al suo centro una zona esperienziale dedicata alla degustazione.

Grazie alla presenza di una vera batteria di botti, il personale del negozio potrà illustrare al meglio l’antico metodo dei rincalzi e dei travasi, per poi procedere all’esame olfattivo del prodotto finale, alla valutazione del suo colore, e – ultimo ma non per importanza – all’assaggio.

Bottega Giusti di Milano, via Victor Hugo 3

Milano last minute

La cucina di Sara Preceruti per celebrare il Natale

Dal suo panettone signature al menu del pranzo di Natale da assaporare al ristorante, tutto racconta lo stile libero della chef.

Il Ristorante Acquada di Sara Preceruti è pronto a celebrare il giorno di festa più prezioso dell'anno. Tornano i panettoni, il tradizionale e, soprattutto, **il signature "Il Gianduia veste rosso"**, quest'anno realizzati in collaborazione con BibiLab, mentre, per la sera della Vigilia e il pranzo di Natale, la Chef si prepara a condividere con gli ospiti del ristorante un menu degustazione che interpreta le tradizioni della cucina italiana in modo libero ed istintivo.

Acquada-Panettone-Il-Gianduia-Veste-Rosso.j

Dopo un primo anno di sperimentazioni all’interno della sua cucina, Sara Preceruti torna con il panettone ispirato al suo più celebre dolce, “Il Gianduia veste rosso”.

E’ una ricetta che dona carattere e arricchisce di contrasti il dolce più tradizionale delle feste natalizie: peperoni rossi baby e crema al gianduia nell’impasto, una ganache al gianduia con crumble di mandorle per la glassa e, servita a parte, una crema al latte di capra in cui intingere le fette di panettone.

Non manca, per chi lo preferisce, il Panettone tradizionale, preparato, come il signature, senza utilizzo di conservanti. I panettoni artigianali di Acquada vengono prodotti esclusivamente su prenotazione, da effettuare sullo shop del

Conosci davvero la tua città? I misteri del quartiere Porta Romana

di Franca dell’Arciprete Scotti

Oggi vi portiamo alla scoperta dei misteri del quartiere di Porta Romana di Milano

Chi l’avrebbe detto che la definizione più ricorrente per il quartiere di Porta Romana a Milano sia “misteriosa”?

Una zona semicentrale, ben servita, elegante, ma qui, a Porta Romana, c’è qualcosa di “misterioso” che ci spinge a fantasticare.

Per cominciare si chiama proprio **“ bagni misteriosi” la piscina storica di via Carlo Botta che la regista Andree Ruth Shammah ha integrato al teatro Franco Parenti**: uno spazio affascinante soprattutto di notte, protagonista di eventi e performance.

E **poi quale mistero è più intrigante di quello della Casa del Diavolo?**

Proprio all’inizio del corso di Porta Romana, secondo la leggenda popolare, abitava Satana in persona. Era il **ricchissimo Ludovico Acerbi** che, mentre la peste divampava in città, organizzava feste sfrenate per tutta l’aristocrazia milanese, senza paura del contagio.

Insomma, basta fare due passi tra lunghi viali e strade secondarie di questo quartiere così tranquillo per scoprire leggende impensabili.

Ovviamente non mancherà **una eco delle canzoni di Giorgio Gaber** che a sua volta con “Porta Romana Bella” citava la canzone popolare da trani “Ci stan le ragazzine che te la danno”..

Perché una volta **Porta Romana segnava il confine con la campagna** e tutta la zona entro le mura spagnole era piena di trattorie e botteghe, oltre ad essere piena di orti, come dimostra proprio la via Orti omonima.

D’altronde solo in questa zona semicentrale di Milano sopravvive una vera cascina frequentatissima: la **Cascina Cuccagna**, che ospita prodotti a chilometro zero, ha camere di

alloggio e ospita eventi e incontri.

Oltre la famosa Porta, cioè oltre l'arco costruito a fine '500 durante il dominio spagnolo, si apriva la strada per Roma.

Oggi anche questa zona limitrofa al quartiere è in grande effervescenza.

Infatti nello Scalo di Porta Romana è già prevista la costruzione del **Villaggio Olimpico per i giochi invernali del 2026.**

Quindi grandi trasformazioni in vista, già anticipate dall'intuizione della **Fondazione Prada** che qui, nella periferia di Largo Isarco, aveva creato già nel 2015 una costruzione di grande effetto nell'area che, agli inizi del '900, era della fabbrica Società Italiana Spiriti.

Oggi la Fondazione è uno dei luoghi topici dell'arte a Milano, **con la Torre bianca**, alta nove piani in vetro e cemento che ospita opere eccezionali di Jeff Koons, Pino Pascali, Damien Hirst e Walter De Maria. Nei due livelli superiori un magnifico ristorante con vista panoramica su tutto il panorama del sud milanese.

Nel quartiere di Porta Romana locali ovunque, per godere gli scorci delle strade e sostare tra una passeggiata e

l’altra.

All’Origine, il ristorante del giovane chef torinese Fabio Titone, offre una food experience tutta da gustare, con giochi tra dolce e salato, cromie diverse, arie aromatizzate, affumicature e infusioni.

Via Lamarmora 36, Tel. 02.5464312

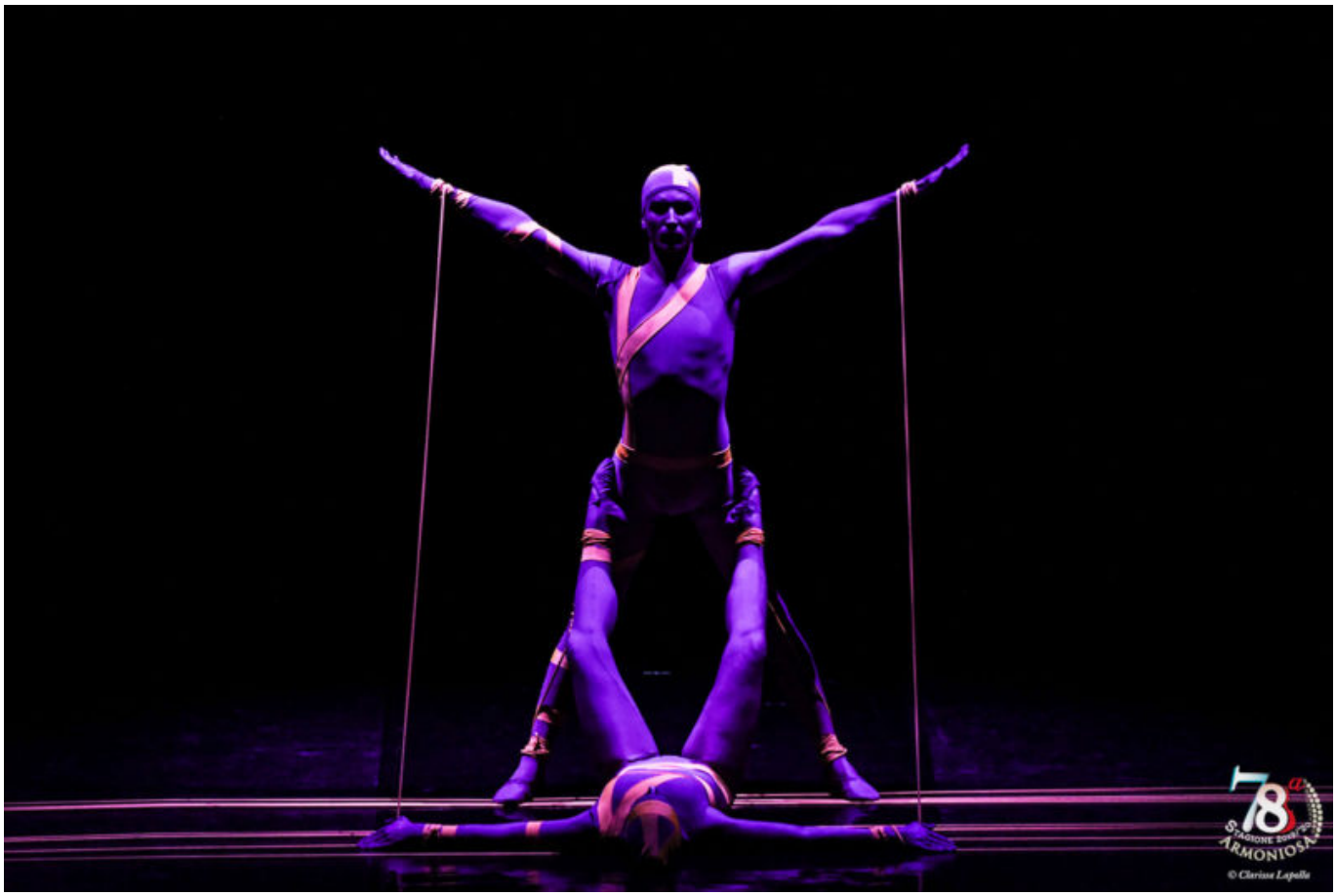
Da Cocciuto in Via Gian Carlo Passeroni, 2, 4 piatti autentici, fortemente connotati e con declinazioni internazionali

Davvero originale il locale **Latte di Avena:** Heaven è il marchio italiano esperto di bevande vegetali esclusivamente a base di avena, prodotti squisiti, sani e sostenibili, che stupiscono per il gusto.

Latte di Avena, Viale Emilio Caldara 13/7,

E per svagarsi appena si potrà tornare a teatro?

Oltre al Franco Parenti, ecco l’altro teatro storico della zona.



E’ il glorioso **Carcano, costruito agli inizi dell’800** sulle rovine di un ex convento, che ha ospitato sul suo palcoscenico grandi nomi dello spettacolo, da Giorgio Albertazzi a Giorgio Gaber.