

A Milano: gustose novità

A Milano gustose novità.

**La città all'avanguardia propone
nuove aperture, originali
degustazioni, chef prestigiosi**

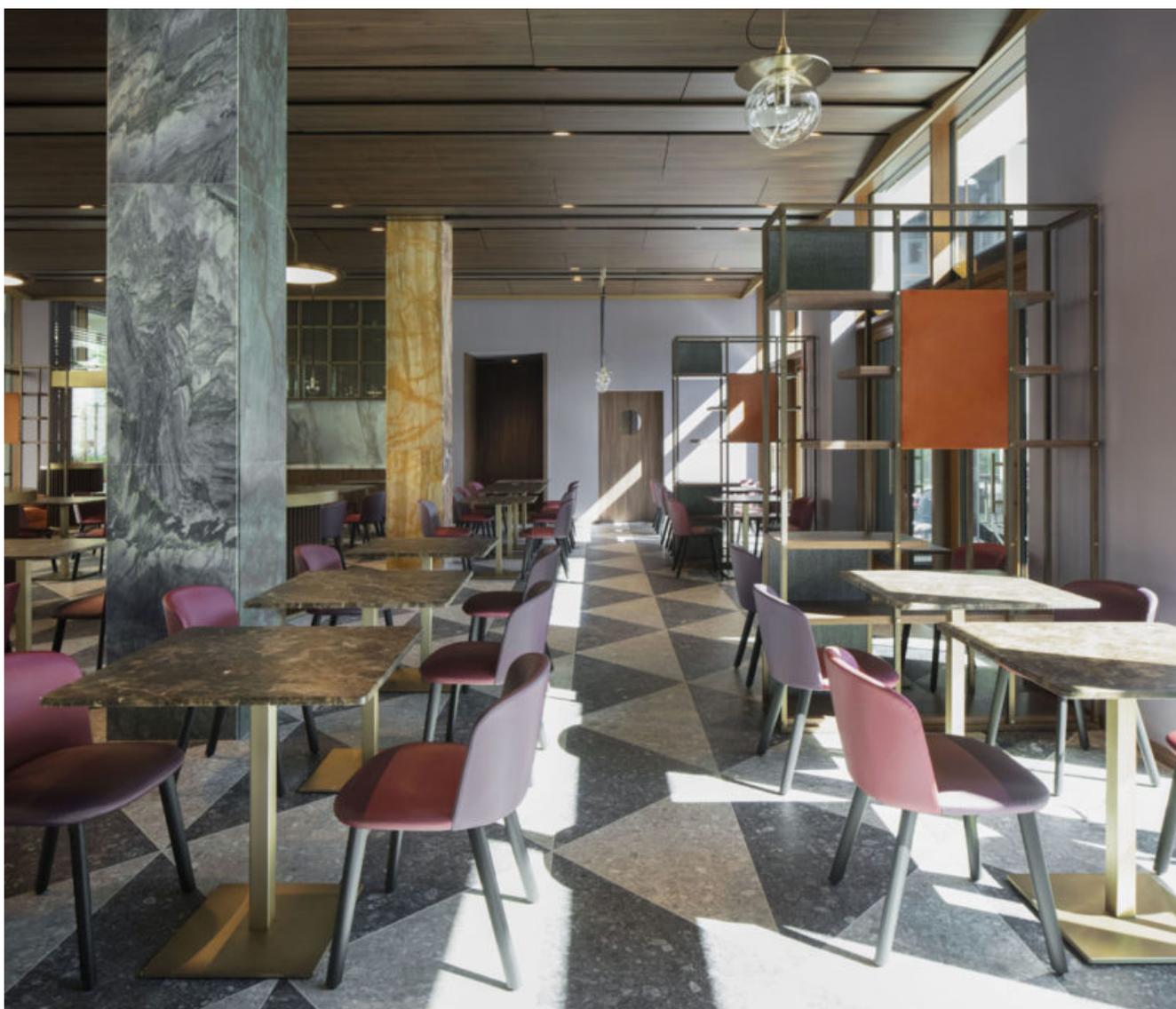
**La Toscana di Enrico Bartolini special
guest per una sera in Vertigo**



Enrico-Bartolini-©-Paolo-Chiodini-

Lunedì 21 febbraio la **Toscana** sarà protagonista in **Vertigo Osteria Contemporanea**: per una sera **Enrico Bartolini** “duetterà” con **Michele Cobuzzi**, Resident Chef di Anima e Vertigo, nella realizzazione di un menu speciale che celebrerà la grande tradizione gastronomica della sua regione.

“La mia cucina dall’origine toscana” sarà un’immersione totale nei sapori del territorio d’origine di Bartolini che lo chef racconterà attraverso piatti classici, ma interpretati con tecnica e gusto moderni: dai “Crostoni e pappa al pomodoro” a “La mia ribollita”, dai “Maltagliati al sugo di carciofi” alla “Rosticciana al miele toscano”, per terminare in dolcezza con il “Gelato al Vin Santo”.

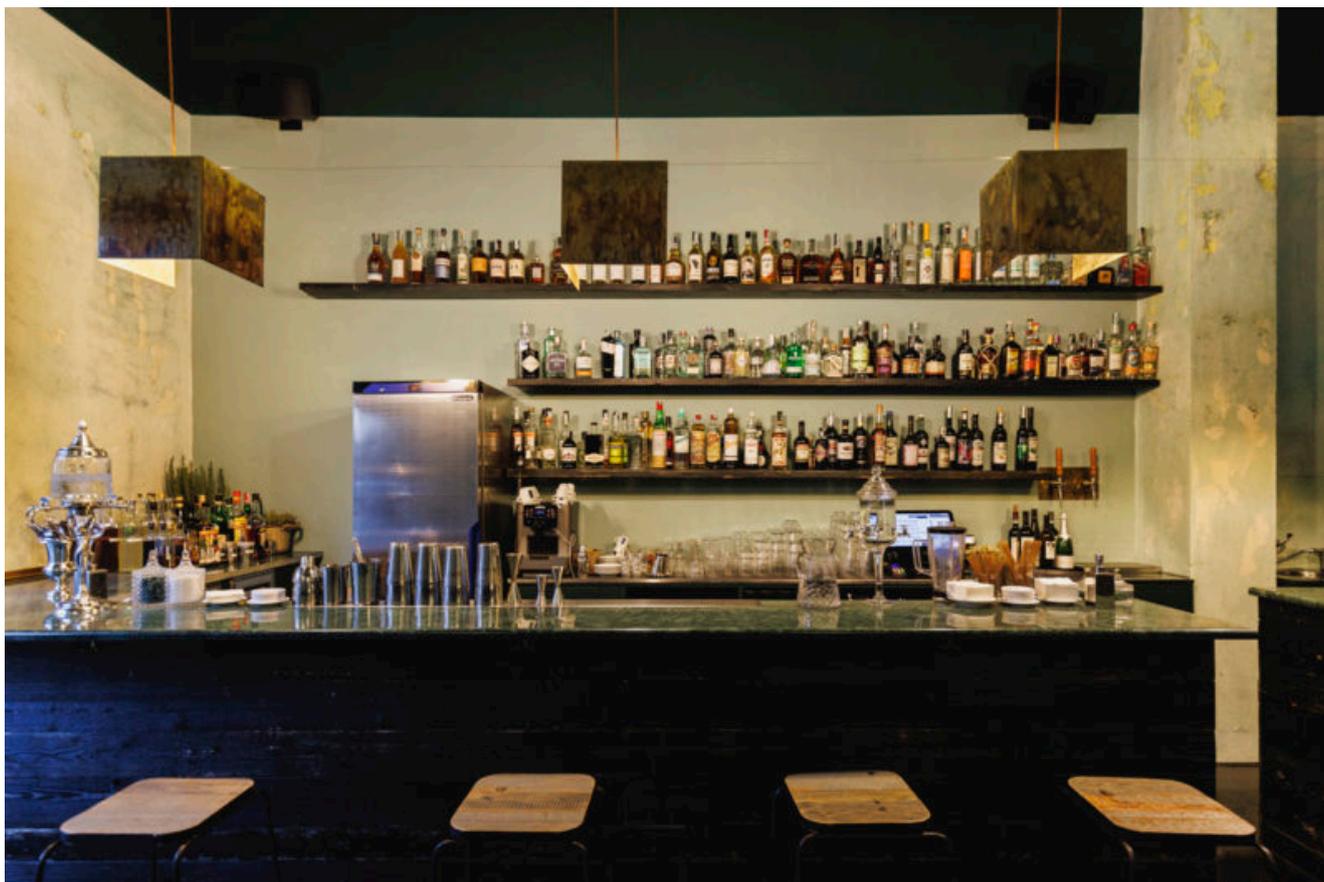


a-milano-gustose-novita-Osteria-Vertigo-Santi-Caleca

A completare il menu, l’abbinamento con il Chianti Classico Lamole di Lamole.

Info e prenotazioni: t. 02 62278501

“Norah was drunk”: l’ultima arrivata in zona Lambrate è una location dedicata a cocktail, assenzio e conserve portoghesi



a-milano-gustose-novita-Norah-was-drunk-_-Interiors-04-_-ph.-
Jacopo-Salvi

La nuova meta degli appassionati di miscelazione apre in via Porpora 169.

Al bancone Niccolò Caramiello e Stefano Rollo guidano gli ospiti alla scoperta di proposte sempre diverse e selezionate

Mentre il vivace quartiere di Lambrate si domanda chi sia

Norah, Niccolò Caramiello e Stefano Rollo sistemano **le bottiglie di assenzio, le conserve di pesce portoghesi e gli arredi custom-made** realizzati dal laboratorio Controprogetto.

Tutto è pronto, si alzano le serrande, si accende il neon verde fluo dell'insegna e si va in scena: benvenuti da Norah was drunk, un luogo dove lasciarsi sorprendere da una proposta selezionata e originale, guidati dagli effervescenti proprietari.



Norah-was-drunk-_-Assenzio-01-_-ph.-Jacopo-Salvi-1.

Una drink list dalla forte spinta contemporanea, che fa conoscere in Italia un distillato ancora poco noto: l'assenzio.

E una **proposta gastronomica essenziale ed estremamente versatile**: pochi prodotti di alta qualità, vere e proprie “chicche” culinarie che comprendono formaggi di piccoli artigiani caseari lombardi, conserve di pesce portoghesi, salumi spagnoli e umbri, ostriche francesi.

Via Nicola Antonio Porpora, 169

Dry aged: food, wine, art

Dry Aged è il nuovo progetto di due giovani, chef e maitre, che dopo diverse esperienze gourmet hanno deciso di puntare su loro stessi: sono **Matteo Ferrario e Stefano Carenzi**.



Dry-Aged-2

Una nuova destinazione **in pieno centro Milano**, tra Sant’Ambrogio e Corso Genova. Stile urban ed eleganza informale accolgono gli ospiti in tre ambienti: dal New York bar con tavolo social, alla sala con panoramica sulla cantina,

da prenotare anche come *privée*, una delle poche sale disponibili per almeno 14 persone a Milano, e la sala con cucina a vista attraverso un oblò, quasi un occhio magico a spiare lo chef al lavoro.

La sinergia tra cucina e servizio si concretizza nella **ricerca della concentrazione del gusto, nella sperimentazione delle frollature, delle macerazioni, a partire dalla carne**, come attestano le imponenti costate che accolgono in sala, ma anche un profondo studio sul pesce, sui vegetali e con le più moderne tecniche di cucina, mixate con la sapienza antica e dal feeling nordeuropeo, l'intensità del gusto viene portata ai massimi livelli.



Dry-Aged-Risotto-Astice

Tutte le materie prime per le frollature vengono selezionate dallo chef da piccoli produttori locali.

Il Dry Age vuole portare una tipologia di cucina che a Milano ancora mancava.

Tra **i signature di Dry Aged** spiccano sicuramente sicuramente i Mondegili della tradizione, spinacino sauté, salsa senape e zafferano; l'Entraña alle braci, cipolla caramellata e soffice di patate e paprika, le tartare di manzo, sia al naturale che marinate o affumicate, le costate, fiore all'occhiello della ricerca nelle frollature.

Dry Aged, Via Cesare da Sesto, 1, 02 5810 7932

**Cantina Urbana® presenta le nuove
Rivendite di quartiere**

Aprono a Milano "Porta Romana" e "Ravizza"



Michele-Rimpici-Founder-Cantina-urbana

La urban winery ideata da **Michele Rimpici** – la prima in Italia a fare “vino in città” – è pronta per due nuove aperture, con mescita e vendita vini prodotti nella cantina sul Naviglio Pavese, nei quartieri di Porta Romana e De Angeli. Le prime di un progetto di crescita a Milano e in tutta Italia.

Due punti vendita che vedranno la luce in questi primi mesi del 2022: il primo, Rivendita Porta Romana, il 18 febbraio, nel vivace quartiere “vecchia” Milano tanto amato da

cantautori e artisti e rinomato per la sua proposta gastronomica; mentre, il mese successivo sarà la volta di Rivendita Ravizza, in De Angeli, altra storica zona milanese, residenziale ma sempre più meta d'interesse per i foodies.



a-milano-gustose-novita-cantina-urbana-tagliere.

Le Rivendite dislocate nei quartieri simbolo della città oltre a curiosi, appassionati e wine lovers, mirano a coinvolgere gli abitanti del quartiere e affermarsi come un luogo di incontro e condivisione dove il vino è il protagonista.

Due obiettivi, differenti ma paralleli, caratterizzano le Rivendite: **portare il vino ad un livello locale, a filiera cortissima, e raccontarlo attraverso una comunicazione chiara e diretta, fare delle rivendite un luogo di riferimento per il quartiere**, proprio come lo erano un tempo le vecchie osterie, dove ci si incontrava e si stava insieme.

La Massaria, il ristorante 100% pugliese

Un menu speciale composto da un poker di portate all'insegna della vera e autentica cucina locale.

Quattro diversi piatti per comporre un menu a prova di amore. La serata di San Valentino presso la Massaria si annuncia come una saporita luna di miele all'insegna dei gusti autentici del Made in Puglia, in una location ispirata alle autentiche masserie per ambiente, design e artigianalità.



LaMassaria_interno

In questo delizioso ristorante inaugurato di recente in Via Fogazzaro, ricette prelibate di una regione da sempre all'apice della piramide gastronomica italiana.

Il 14 febbraio sarà proposto un menu composto da 4 portate elaborate e cucinate da Gabriele Bonvissuto, giovane e talentuoso resident chef del ristorante. Ogni piatto è stato pensato in pairing a un calice di vino autoctono prodotto dalla Tenute Rubino – aziende vitivinicola brindisina – ad eccezione del vino per il dessert.

La Massaria, Via Antonio Fogazzaro 11

**Milano per buongustai:
aperture, novità, curiosità
per milanesi e non**

**Milano per buongustai: bistrò,
ristoranti with view, terrazze e
déhors, menu degustazione, ricette
inedite**

Il ristorante Bu:r di Eugenio Boer: un

ritorno e un nuovo inizio

Eugenio Boer, chef e patron del ristorante BU: R a Milano, avvia una rinnovata cifra stilistica, una rivoluzione contemporanea che si evince dalle sue creazioni culinarie. Il nuovo menù, italiano, etico e creativo rappresenta il primo tassello di questa evoluzione, verso una leggerezza di concetto e di sostanza.



BOER-2021-

Nelle preparazioni culinarie **un uso intelligente di ogni parte della materia prima**: recupero di cibo e di pensieri reinterpretati che hanno portato all'elaborazione di un menù degustazione completamente italiano ed etico nelle scelte.

Il principio ispiratore dell'italianità ha condotto Eugenio verso la scelta di fornitori presenti nelle cascine e piccoli agricoltori sparsi lungo il territorio nazionale in un viaggio tra filiera, geografia ed ecosistema.



BOER-2021-5

La base di partenza della sua cucina è la tradizione, unita a una creatività che rimane invariata. Come in “Una cima alla genovese ma non troppo”, una ricetta della tradizione culinaria genovese che viene reinterpreta visivamente come un roll giapponese, ma che utilizza solo prodotti italiani.

Una pietanza completamente nostrana, ma con un impiattamento di impronta orientale.

Alla riapertura il ristorante propone un menù degustazione, **Il**

Risveglio, formula completa da nove portate, oppure due proposte da tre o quattro piatti per avvicinarsi gradatamente alla cucina di [bu:r].

In accompagnamento a gesti familiari come il carrello del pane in tre tempi: focaccia ligure di farine di grani antichi integrali, torta di rose tipica di Mantova ma salata, con ingredienti mediterranei e pagnotta, con burro italianissimo, di cascina Carena.

Milano per buongustai: Anima e Vertigo, il nuovo progetto di Enrico Bartolini



una-hotel-Enrico-Bartolini-e-Franco-Aliberti-

All'interno dell'hotel Milano Verticale | UNA Esperienze apre il settimo ristorante fine dining dello chef che nel 2019 ha riportato nel capoluogo lombardo le tre stelle Michelin

Per identificare il suo nuovo progetto gastronomico, il settimo sul territorio nazionale e il secondo nel capoluogo meneghino, Enrico Bartolini ha scelto due nomi fortemente evocativi e ne ha affidato le cure allo chef Franco Aliberti. **Anima, ristorante gourmet, e Vertigo, Osteria Contemporanea e Urban Garden Bar**, si trovano al piano terreno del nuovissimo hotel 4* Superior Milano Verticale del Gruppo UNA, tra via De Cristoforis e via Rosales, nel moderno distretto Porta Nuova – Garibaldi – Corso Como.



bartolini-anima-Una-michetta-non-qualunque-

Anima e Vertigo declinano in due concept differenti la cucina contemporanea, etica e sostenibile di Aliberti, che Bartolini ha voluto nel suo team come resident chef per questa nuova

avventura milanese.

Il Bar con Urban Garden è l'ideale per sorseggiare un aperitivo o un drink dopo cena (con dj set discreto e raffinato in sottofondo un paio di sere la settimana). A curare il food pairing sarà la cucina di Vertigo Osteria Contemporanea: si potrà scegliere fra grandi salumi nazionali e altri golosi sfizi, perfetti per accompagnare l'aperitivo (dalle ostriche al caviale, rigorosamente italiani, dai calamaretti fritti a pane burro e acciughe).



bartolini-una-hotel-Urban-Garden-Santi-Caleca-31

Anima, il ristorante fine dining che, come in tutti i ristoranti di Bartolini, avrà dieci tavoli gourmet, propone una filosofia di sostenibilità, non solo degli ingredienti, ma anche della filiera. Stagionalità degli ortaggi e della

frutta, ma anche dei pesci e di alcune tipologie di carni.

Nel menu di Anima al momento due percorsi di degustazione: "Aliberti 2021" (in sette passaggi, con la possibilità di optare anche per tre o quattro portate alla carta) e "In Italia" di sei passaggi.

Milano per buongustai: Riapre Casa Milan Bistrot all'insegna di salute e benessere



bistrot-milan

AC Milan e Segafredo Zanetti, due brand internazionali che rappresentano la passione e l'eccellenza italiana in tutto il mondo, intraprendono un nuovo percorso condiviso all'insegna

della salute e del benessere.



bistrot-milan-P85

Infatti riapre Casa Milan Bistrot, un ristorante inserito nel contesto di Casa Milan, il quartier generale di AC Milan a Milano, che ospita anche il museo dei Rossoneri e l'AC Milan Store. In un contesto urbano di lavoro, un'area confortevole, dedicata allo svago con una cucina sofisticata, ma alla portata di tutti e con un'attenzione particolare all'ambiente.

Il Bistrot, che sarà aperto dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 17.00, con aperture straordinarie previste nei fine settimana e nelle ore serali in caso di eventi e/o manifestazioni, si presenta rinnovato.

Il nuovo ciclo del punto di ristorazione di Casa Milan punta

a un target trasversale ed eterogeneo: tutti i visitatori di Casa Milan, tutti gli appassionati di sport e i numerosi turisti che popolano Milano in tutti i periodi dell'anno.

Partner Segafredo, che in tutto il mondo significa Caffè, e vuole collaborare a un progetto di qualità e di eccellenza esperienziale.

Riapre “AB – Il lusso della semplicità”, guidato da Alessandro Borghese

“AB – Il Lusso della Semplicità” in viale Belisario 3, accoglie nuovamente i clienti per condividere appaganti esperienze gourmet in totale sicurezza.



Alessandro-borghese

Oltre alla mitica "Cacio&Pepe", indiscussa regina del menù, gli ospiti del ristorante potranno gustare diversi piatti inediti nati in questi mesi dall'estro creativo di chef Borghese e realizzati con ingredienti di altissima qualità,

provenienti da produttori certificati.

Tra le nuove e invitanti proposte figurano il Supplì al telefono con rigaglie di pollo, lo Spaghettone Pasta Armando con aragosta dei nostri mari e l'Anatra alla brace con more e cipollotto arrosto.



KayOne1

Tra le sorprese riservate agli ospiti di AB – Il lusso della semplicità c'è anche una speciale capsule collection firmata dal Campione del mondo Luigi Biasetto: il Maestro pasticcere veneto ha ideato la selezione di dolci in edizione limitata, come degna conclusione di un pranzo o una cena gourmet.

Per celebrare la riapertura, **KayOne**, uno dei pionieri e dei più rappresentativi esponenti della cultura della Street Art nel nostro Paese, propone URBAN TASTE, mostra di forte impatto visivo che comprende inedite e coloratissime opere dell'artista.

Milano per buongustai: Due nuove aperture per Testone a Milano

In Bocconi e in Darsena riapre Testone, la prima catena dedicata alla torta al testo tradizionale umbra, realizzata in ogni punto vendita ancora come al tempo dei Romani, ovvero su una pietra circolare (il testum) e finita con la cottura dove la cenere ricopre totalmente l'impasto.



testone-

Arriviamo a 8 con le ultime due aperture di Milano, rispettivamente in via Bligny 13 e in via Vigevano al 6 (con trasferimento dal punto vendita precedente al 3, per ampliare i coperti) ma ne é prevista un'altra entro fine 2021 a Milano.

Un format con 100 coperti tra dentro e fuori in stile rurale proprio di fronte all'Università Bocconi per il primo punto vendita con un bel dehors frontale e un altro ampio dehors esterno con oltre 100 coperti per via Vigevano, il primo locale che si trova venendo dalla Darsena. Lo stile Testone risulta anche in questi nuovi locali inconfondibile, con i mattoni a vista e il design rural industrial, con cucina e camino a vista, dove viene prodotto il testone davanti agli occhi dei clienti.



testone-

La torta al testo di Testone riprende l'antica tradizione secolare umbra, la più fedele alle origini: un impasto di farina, acqua, bicarbonato e sale, cotta su di una pietra circolare detto testo, che usavano portare i soldati con loro, che diventava rovente sotto le braci dei bivacchi, e finita con la cenere sull'altro lato in cottura.



testone-_T_2029

Tra i ripieni troviamo dai classici con la porchetta, erbette e salsicce o prosciutto e caciotta, fino alle specialità umbre come il barbozzo (guancialetto umbro), la coppa di testa, il capocollo, il lombetto e le stringhette (sottili fettine ricavate dalla pancetta) e altre specialità della norcineria umbra. Sono presenti anche taglieri di salumi e formaggi e primi piatti del giorno made in Umbria, con la possibilità di mangiare un pasto completo a partire da 5 euro.

Da Miview Restaurant il pranzo dedicato a Milano

Riparte proprio da Milano il tradizionale Pranzo della Domenica del MiView con un ospite d'eccezione: **Zafferano Leprotto, lo zafferano di Milano.**

Da sempre promotore di eccellenze, celebrate e valorizzate in tutte le sue forme, questa volta il MiView ha scelto un partner d'eccezione per una domenica all'insegna della milanesità. Zafferano Leprotto, dal sapore deciso, il profumo inconfondibile e il colore giallo intenso, è perfetto per questo menu della "ripartenza".



miview-risotto

Ed è proprio la capitale meneghina la vera protagonista del menu in condivisione: cinque portate in assaggio, un piatto principale e un dessert

Un tripudio di piatti della tradizione in assaggio con un piatto principale, un classicissimo risotto alla milanese realizzato con Zafferano Leprotto, come dessert la deliziosa Sbrisolona accompagnata da un gelato allo Zafferano Leprotto, il tutto annaffiato dal freschissimo cocktail Mashti Malone a base di Calvados, succo di lime, uovo pastorizzato e sciroppo allo zafferano. Un menù "giallo" come il sole che splende sopra il Duomo!

info@miview.it o contattare il numero 02.78.61.27.32