# 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.

---

# Pasqua a Milano: in 7 pasticcerie top

## Festeggiamo la Pasqua in 7 tra le migliori pasticcerie di Milano

**Franca dell'Arciprete Scotti**

Dolci tradizioni pasquali nelle pasticcerie milanesi: r**affinatezza, gusto, creatività, virtuosismi di alta pasticceria.**

**E a Milano c'è anche la colomba 5 stelle, la colomba glamour…..**

# Ernst Knam: il re del cioccolato

Già Maestro Pasticcere da Gualtiero Marchesi, Ernst Knam interpreta il cioccolato in abbinamento con spezie e frutta, creando stupefacenti capolavori dolci e salati.

Tra le proposte per la Pasqua 2021 ecco qualche idea sorprendente

**Birds:** in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% richiamano i meravigliosi Birds in vetro del designer finlandese Oiva Toikka

**Pollo Pollock** realizzato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte Pachiza 39% o bianco con inserti in pasta di

zucchero; decorato con la tecnica “dripping”, modello Pollock, con burro di cacao colorato.

E poi il Gallo Goccia, la  gallina ruspante, i pulcini, le pecorelle, il coniglio upside down, spruzzato con burro di cacao colorato e decorato con inserti in pasta di zucchero.

Oppure il **Pinocchio**, realizzato interamente a mano nel laboratorio di cioccolateria, che può essere personalizzato a proprio piacimento con il naso in tre diverse misure e tipologie di cioccolato: bianco, latte e fondente.

Via A. Anfossi 10, Milano

www.eknam.com

# Mandarin Oriental Milan: una colomba pasquale 5 stelle

E’ firmata **Nicola di Lena**, e si può acquistare direttamente nel luxury hotel meneghino.

Mandarin Oriental Milan presenta la celebre e pluripremiata Colomba di Chef Di Lena, da degustare in hotel durante il pranzo pasquale e anche a casa: il dolce si può infatti ordinare e acquistare direttamente presso Mandarin Oriental, Milan, per una Pasqua di gusto e dolcezza.

La preparazione del dolce è un dichiarato omaggio ad uno dei più apprezzati dessert della tradizione: la lievitazione naturale con lavorazione di 48 ore lo rende soffice e leggero, mentre la scelta d’ingredienti di alta qualità come scorza di arancia fresca, canditi selezionati uno ad uno e polpa di

vaniglia purissima conferiscono un irresistibile profumo di festa.

La Colomba di Chef Nicola Di Lena può essere ordinata telefonando al numero 02 87318898 oppure inviando una email a mandarinbarmilano@mohg.com

## La Pasqua di cioccolato di Peck

Nel regno della  gastronomia milanese 6 nuovi virtuosismi di alta pasticceria per una Pasqua di preziosa dolcezza.

Simbolo di questa stagione è **l’iconico “Chocolate Grape”**: un uovo che celebra il mondo dell’enologia così caro a Peck, la cui enoteca è una delle più importanti d’Italia. Decorato e dipinto a mano, rappresenta un acino d’uva appena raccolto dal suo tralcio di vite, e all’interno di alcune uova sarà possibile trovare un regalo a tema enologico.

In aggiunta alle tradizionali uova è disponibile un **universo di personaggi di cioccolato che reinterpretano con ironia l’iconografia pasquale.**

In questo momento di emergenza non solo sanitaria, ma anche economica e sociale non manca un pensiero alla solidarietà: per ogni uovo acquistato (a partire da 500 grammi), la gastronomia milanese donerà una Colomba Peck alla **Caritas Ambrosiana**.

Le creazioni di Peck sono realizzate a mano, all’interno dei

laboratori di via Spadari dalla squadra di esperti maestri pasticceri guidata dal Pastry Chef Galileo Reposo.

Si possono acquistare nei tre negozi Peck di Milano: il Flagship di via Spadari 9; Peck CityLife in Piazza Tre Torri; Peck Porta Venezia in via Salvini. https://delivery.peck.it/

## Dolce&Gabbana e Fiasconaro per una colomba glamour

Il simbolo della pace e della rinascita, la ricerca delle materie prime più genuine, una lavorazione artigianale sapiente e attenta alla tradizione, il profumo delle feste trascorse in famiglia: ecco gli ingredienti immancabili della Colomba, firmata **Dolce&Gabbana** e Fiasconaro.

Tre nuove proposte da forno, racchiuse in altrettante magnifiche confezioni firmate Dolce&Gabbana con fregi ispirati

alle maioliche bianche e azzurre dell’isola: **la Colomba alle Mandorle di Sicilia, la Colomba con Cioccolato e Confettura di Fragoline di Bosco di Sicilia e la Colomba al Cioccolato di Sicilia.**

In vendita al Martini Bar di Milano, corso Venezia 15

su world.dolcegabbana.com/food-beverage

## Pasticceria Panzera Milano: qualità e semplicità

Da sempre i lievitati sono il fiore all’occhiello della Pasticceria Panzera Milano che di anno in anno migliora i suoi prodotti attraverso la qualità degli ingredienti. Disponibili in quattro versioni, le colombe sono preparate da mani esperte, con ingredienti di prima scelta -tra cui il pregiato burro di Normandia famoso per la qualità della panna- e con una lunga lievitazione di 24 ore.

Tra le novità la **Colomba con albicocche “Pellecchiella” del Vesuvio,** inserite nell’impasto a pezzettoni, la Colomba al cioccolato che al posto dei canditi, presenta l’impasto farcito con cioccolato fondente a grossi pezzi, la Colomba glassata al cioccolato in versione ancora più golosa, con una croccante glassa al cacao Venezuela Sur del Lago fondente al 75% e una cascata di nocciole intere delle Langhe.

Pasticceria Panzera Milano:  Viale Monte Santo 10; Stazione Centrale – P.zza Luigi di Savoia,

Delivery a Milano e spedizioni in Italia shop.panzeramilano.com

Ordini telefonici al n° 02/6597327

# Alla Pasticceria Buonarroti:  Pasqua con il sorriso

La Pasqua della Pasticceria Cremeria Gran Caffè Buonarroti prevede la  tradizione della sua **storica Colomba.**

Come ogni anno si procede meticolosamente con due impasti, uno alla sera e uno al mattino.

Si lascia poi tempo alla Colomba di lievitare lentamente. In questo modo il lievito madre, la farina di frumento, il burro e le uova possono accogliere al meglio le generose scorze di arancia candita, gli aromi d’arancio e della vaniglia del Madagascar. Anche la glassa è una copertura croccante ma

leggera, perfetta per avvolgere le mandorle grezze e la classica granella di zucchero.

Anche le uova di cioccolato sono le protagoniste del laboratorio della Pasticceria. Oltre a quelle più tradizionali, ci sono quelle creative elaborate dallo **Chef Pasticcere Roberto Previtera.**

Uova che prendono forme diverse come pesci, casette, aeroplani, uova floreali, uova decorate a mano con ghiaccia reale, tanti i colori ad effetto marmorizzato…

Ma quest’anno c’è un motivo in più per acquistare i dolci pasquali presso la

Pasticceria Buonarroti.

Per la Pasqua 2021, infatti, la vera sorpresa sarà regalare un sorriso a tutti i bambini ricoverati nelle strutture dove la **Fondazione Dottor Sorriso** è presente.

Come? Per tutto il mese di marzo e fino al 4 aprile, si potrà sostenere l'iniziativa in questo modo: acquistando un pulcino di cioccolato al latte o fondente del valore di € 5, si riceverà il famoso Naso Rosso da Clown di Dottor Sorriso, e per ogni contributo ricevuto la pasticceria aggiungerà € 2.

www.buonarrotigrancaffe.it

# Grezzo Raw Chocolate firma  l’unico uovo di cioccolato crudo

Grezzo Raw Chocolate, la **prima Pasticceria Crudista del Mondo** presenta  la collezione 2021 di **Uova di Pasqua crudiste, vegan e biologiche, senza lattosio e glutine.**

Le uova sono realizzate con  fave di cacao non tostate provenienti dalle incontaminate foreste amazzoniche, anche chiamate Uova di cioccolato crudo.

Sono un prodotto artigianale che mette al centro la salute dei consumatori.

Il cioccolato crudo, ottenuto da una lenta macinatura a pietra di fave di cacao essiccate al sole, quindi privo di additivi, eccipienti e aromi artificiali,  preserva la naturalità e la bontà del cacao.

Viene dolcificato con zucchero di cocco, ricco di fibre, sali minerali e vitamine, che aggiunge valore con il suo  basso indice glicemico ed il retrogusto finemente caramellato.

Dalla lavorazione a bassa temperatura di questi ingredienti nasce un cioccolato in grado di regalare sensazioni uniche e insieme fornire **elevate quantità di anti-ossidanti (flavonoidi) e tanti micronutrienti utili al proprio benessere come magnesio e theobromina.**

L’Uovo di Pasqua di cioccolato crudo di Grezzo ha 4 gusti e 2 formati.

Le Uova di Grezzo Raw Chocolate sono vendute on line su grezzorawchocolate.com e a Milano nel negozio di Via Pastrengo 2

www.grezzorawchocolate.it