

MONTENAPOLEONEWEB

.....
Style . lifestyle and much more

HOME MODA STILE CULTURA BELLEZZA VIAGGI VIDEO GUIDAMI



Naviga : MW » STILE

PICCOLA GUIDA PER LA MILANO FASHION WEEK

Data pubblicazione : 21/02/2018

Autore : **Bruna Meloni**



Inizia oggi la grande kermesse della moda, l' evento più glamour che porta a Milano modelle, operatori del settore, buyers e migliaia di fashion addicted. Non solo sfilate, la settimana si presenta ricca di eventi e feste organizzate dalle varie "Maison"; noi qui vi diamo alcuni consigli per un *fuorimanifestazione* in alcuni locali very, very trendy.



Cominciamo dalla **colazione**, come si sa importantissima per iniziare bene la giornata. Sono in molti a dire che, al momento, le brioches ed i cornetti più buoni sono quelli della Pasticceria **Loria**, di recente apertura in Viale Piave. Nella stessa zona sempre eccellente **Sissi**. Di altissimo livello e centralissime le pasticcerie **Marchesi** e **Cova** mentre sono più defilate – ma assolutamente da menzionare - **Cucchi** in Corso Genova e **La Martesana**. Per chi si trovasse in zona Tortona imperdibile un salto da **Panarello** mentre in Brera consigliamo **Pandenus** in Largo La Foppa.

• MW SUGGESTIONS •

• ARTICOLI CORRELATI •



IL CUORE
TOSCANO DI
MILANO



MINI GUIDA PER LA
SETTIMANA DELLA
MODA A MILANO



BARACK OBAMA A
MILANO PER IL
FOOD INNOVATION
SUMMIT



MILANO FOOD CITY



UN WEEK END A
TUTTA BIRRA



Anche per un **lunch very light** le soluzioni sono tantissime. Dallo **Spazio Niko Romito** al terzo piano del Mercato del Duomo a **Pasta B**, ristorante etnico a due passi dalla Libreria Hoepli, dal **Macha Cafe'** dove non si puo' non provare l'avocado burger alla **Langosteria Cafe'** per chi vuole coccolarsi (e un bel po') senza limiti di orario.

Validissimo sia per un pranzo veloce che per una cena importante il ristorante di **Filippo La Mantia** in Piazza Risorgimento. A pranzo potete scegliere dal menu di panini di Alessandro Frassica (da provare quello con polpo chips di patate e finocchietto), oppure godervi alcune delle specialita' siciliane del grande chef; dal cous cous alle arancine finendo con l'immane cannolo. La sera sbizzarrivi a vostro piacimento in un ambiente molto, molto raffinato.



Aperitivo, che passione! L'Oscar dei cocktail di Milano va al **Nottingham Forest**, in Viale Piave grazie alle creazioni del barman Dario Comini: si va dai drink molecolari a quelli fusion fino ai caraibici. Già solo sfogliare la drink list è un'esperienza divertente e unica nel suo genere: c'è davvero l'imbarazzo della scelta.

Sempre in voga il **Campari di Dolce e Gabbana** in Corso Venezia ma anche il **Fioraio Bianchi Cafe'** in Brera, il **Capetown** dall'atmosfera radical-chic sui Navigli, il **Lacerba** in Porta Romana con i suoi sublimi cocktail accompagnati da leccornie deliziose e l'enoteca **N'Ombra De Vin** in San Marco.



Siamo così arrivati all'ora di **cena**. Il ristorante più romantico di Milano? **Atmosfera**, il tram ristorante e' l'ideale per una serata davvero speciale; si gira per le vie del centro passeggiando in tutta tranquillità. A bordo del tram, totalmente ristrutturato e trasformato in un locale molto elegante e retrò, la cena avrà tutto un'altro sapore. Per una cena informale **Pisacco**, ristorante di **Andrea Berton** in Via Solferino, e' un locale giovane e alla moda dall'atmosfera decisamente hipster. Per una cena importante, invece, sempre di **Andrea Berton** il ristorante in Porta Nuova che porta il suo nome dove potrete scegliere fra due eccezionali menu degustazione, uno più buono dell'altro. Per chi voglia godere della vista sulla più bella piazza di Milano, il Duomo, due le scelte: **Giacomo Arengario** e **Felix Lo Basso**, due cucine molto diverse fra loro ma ambedue eccellenti.

Notissimo il **Vun Andrea Apre c/o Hyatt** ma forse non tutti sanno che proprio quest'anno Andrea ha ottenuto la seconda stella Michelin; da riprovare anche per chi c'è già stato.

Per gli amanti del tartufo? Senza dubbio **Tartufiandfriends** in Corso Venezia. Perfetto sia per un aperitivo che per una cena a base del prezioso tubero. Per l'happy hour cocktails al tartufo e la Martini Experience, in cui il più grande classico di sempre viene mixato con differenti gin e profumi. Per la sera tre menu degustazione studiati dallo chef Luca Mauri con l'obiettivo di offrire ai suoi ospiti *"un'esperienza che tocchi cuore, sensi e intelletto"*.

Non vi resta che l'imbarazzo della scelta!

 CIOCCOLATO, CHE PASSIONE

CONTATTI CERCA PRIVACY

E' vietata la riproduzione, anche parziale, di contenuti e grafica. Copyright © 2018 - P.Iva: 11263841006
Qualora si ritenga che contenuti pubblicati possano violare copyright contattateci per la loro rimozione.

L'editore non si assume nessuna responsabilità nel caso di errori eventualmente contenuti nelle pubblicazioni. Server in uso **Tarshito** - U: 2 - 11:42:59 - 20/02/2018