

where QuickGuide

NEW
REVISED
EDITION

◁ MILANO Golden
Restaurants

*Con i suggerimenti
dei concierge*

With suggestions
by your concierge



ISBN 978-88-907703-3-3



9 788890 770333 >

eur 15,00



Le Chiavi d'Oro



where QuickGuide

Il vostro partner di fiducia
per la sicurezza



Your trusted security partner / Ваш надежный партнер для обеспечения безопасности



**I NOSTRI
PRINCIPALI
SERVIZI:**

- Vigilanza
- Sicurezza
- Autista/Driver con autovettura
- Accoglienza e informazione
- Portierato
- Front office
- Controllo accessi

**OUR CORE
SERVICES
INCLUDE:**

- Surveillance
- Safety
- Chauffeur/Driver with car
- Hospitality and information
- Residential security services
- Front Office

**НАШИ ОСНОВНЫЕ
УСЛУГИ:**

- Наблюдение
- Обеспечение безопасности
- Водитель с легковым автомобилем
- Встреча гостей и информационная служба
- Фронт-офис
- Услуги портье
- Пропускной режим

T. 02-36740230

N. Verde/Toll free number/ Бесплатная линия (в Италии)
800 911992

info@securpolice.eu

► MILANO Golden Restaurants

*Con i suggerimenti
dei Concierge*

With suggestions
by your Concierge



Le Chiavi d'Oro

EDITORE
Where Italia© srl

Via Ezio Biondi, 1 – 20154 Milano
tel. 02 349951 – fax 02 33107015
info@wheremilan.com
www.wheremilan.com

La guida **Milano Golden Restaurants**
è realizzata con l'attiva collaborazione dell'Associazione
Lombarda Portieri d'Albergo - Le Chiavi d'Oro.

Il contenuto dell'opera è frutto dei suggerimenti dei Concierge
dei principali hotel milanesi.



Le Chiavi d'Oro

MILANO GOLDEN RESTAURANTS
Seconda Edizione (aprile 2014)

ISBN 978-88-907703-3-3

REALIZZAZIONE EDITORIALE
Proedi Comunicazione

Via Ezio Biondi, 1 – 20154 Milano
Tel. 02 349951 – Fax 02 33107015
www.proedi.it

collana
WHERE QUICK GUIDES

su licenza di Morris Visitor Publications.
Where® è un marchio registrato di Morris Visitor Publications
Augusta (GA) USA

Stampa:
Graphicscalve Spa, località Ponte Formello
24020 Vilminore di Scalve (BG)

PUBLISHER
Andrea Jarach
andrea.jarach@wheremilan.com
MANAGING DIRECTOR (Proedi Comunicazione)
Daniele Misrachi

COORDINAMENTO COMMERCIALE
Sieva Carolo

MARKETING E ADVERTISING
Maria Granata, Federico Cavicchioli (Associazione Lombarda Portieri
d'Albergo - Le Chiavi d'Oro)

COORDINAMENTO EDITORIALE
Alessandra Finzi, Stefania Vida

ART DIRECTION
Elisabetta Giudici
IMPAGINAZIONE

Floriana di Maio
TRADUZIONI

Carey Bernitz
ICONOGRAFIA

Adriano Caramenti, Archivio Proedi, Tips Images

AMMINISTRAZIONE
Katia Greto

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE
Paola Grilli – paola.grilli@wheremilan.com

Benvenuti a Milano, città famosa in tutto il mondo per la moda e lo shopping, ma anche per i suoi rinomati ristoranti. L'offerta è ampia e soddisfa tutti i palati, che siano milanesi o dei tanti visitatori che vogliono gustare la cucina italiana con i suoi sapori unici. L'Associazione Lombarda Portieri d'Albergo - Le Chiavi d'Oro, grazie all'esperienza dei Concierge dei migliori hotel di Milano, ha selezionato per voi i migliori ristoranti per la seconda edizione della guida Milano Golden Restaurants, per offrirvi il meglio del panorama milanese garantito dal vostro Concierge. Dove troverete il logo della nostra Associazione il ristorante è particolarmente raccomandato dalle Chiavi d'Oro, per accoglienza o qualità o anche semplicemente per tradizione.



Sami Zeaiter,
Presidente
Associazione
Lombarda Portieri
d'Albergo - Le
Chiavi d'Oro

Welcome to Milan, a city famed throughout the world for fashion and shopping but also for its renowned restaurants. The offer is vast and designed to satisfy all palates, i.e. not only those of the Milanese but also of the many visitors who wish to savour Italian cuisine, known for its unique, unparalleled flavours. By drawing upon the experience of the Concierges of the best hotels in Milan, for the second edition of the Milano Golden Restaurants Guide, the Associazione Lombarda Portieri d'Albergo - Le Chiavi d'Oro has chosen a list of the finest restaurants for you, to offer you the best on the Milanese dining scene, endorsed by your Concierge. Restaurants featuring the logo of our Association are particularly recommended by the Chiavi d'Oro in terms of hospitality, quality or even, simply, tradition.

Sami Zeaiter,
President of the
Associazione
Lombarda Portieri
d'Albergo - Le
Chiavi d'Oro

Top in Town

- 1 Duomo**
www.duomomilano.it. M1-M3 Duomo
- 2 Galleria Vittorio Emanuele II**
Piazza Duomo-Piazza della Scala
M1-M3 Duomo
- 3 “L’ultima Cena” presso Santa Maria delle Grazie**
www.cenacolovinciano.net
Piazza Santa Maria delle Grazie, 2
M1-M2 Cadorna FN, M1 Conciliazione
- 4 Palazzo Reale**
www.comune.milano.it
Piazza Duomo, 12. M1-M3 Duomo
- 5 Piazza della Scala**
www.teatroallascala.org
www.gallerieditalia.com
Piazza Scala. M1-M3 Duomo
- 6 Castello Sforzesco**
www.milanocastello.it Piazza Castello.
M1-M2 Cadorna FN, M1 Cairoli, M2 Lanza
- 7 Basilica di Sant’Ambrogio**
www.santambrogio-basilica.it
Piazza Sant’Ambrogio, 15. M2 Sant’Ambrogio
- 8 Pinacoteca Ambrosiana**
www.ambrosiana.it
Piazza Pio XI, 2. M1-M3 Duomo
- 9 Via Montenapoleone**
M1 San Babila, M3 Montenapoleone
- 10 Triennale di Milano**
www.triennale.org. Viale Alemagna, 6
M1-M2 Cadorna FN
- 11 Navigli**
Alzaia Naviglio Grande and surrounding area
M2 Porta Genova FS
- 12 Arco della Pace**
Piazza Sempione. M1-M2 Cadorna FN
- 13 Quartiere Brera**
Via Brera and surrounding area. M2 Lanza
- 14 Corso Como e Corso Garibaldi**
Corso Como, corso Garibaldi
and surrounding areas
M2 Garibaldi, M2 Moscova, M2 Lanza
- 15 Porta Nuova**
M2 Garibaldi, M2 Gioia
- 16 Stadio San Siro**
www.sansiro.net. Piazzale A. Moratti
M1 Lotto (out of map)
- 17 Corso Buenos Aires**
M1 Porta Venezia, M1 Lima, M1-M2 Loreto
- 18 Torre Branca**
Viale Alemagna. M1-M2 Cadorna FN



Focus on

New Openings	p. 10
Asola Cucina Sartoriale	p. 14
Bice	p. 15
La Briciola	p. 16
La Champagnerie	p. 18
Giacomo	p. 20
Giacomo Arengario/Giacomobistrot	p. 21
Hana Restaurant	p. 22
La Malmaison	p. 24
La Rena	p. 26
MilanoRestaurantgroup (Il Cestino, Taverna del Borgo Antico, Antica locanda del Tavolino, Osteria delle Corti)	p. 28
Eataly Smeraldo Eat & Shop	p. 30
la Rinascente Food Hall Eat & Shop	p. 32
Peck Eat & Shop	p. 34
Five star flavours	p. 36
Kosher/Halal	p. 40
Wineries	p. 42

Stellati/Starred

Alice Ristorante

Piazza XXV Aprile, 10
c/o Eataly Smeraldo
T: 02 5462930
www.aliceristorante.it

Al Pont de Ferr

Ripa di Porta Ticinese, 55
T: 02 89406277
www.pontdeferr.it

Cracco

Via Victor Hugo, 4
T: 02 876774
www.ristorantecracco.it

D'O

Via Magenta, 18
Cornaredo (MI)
T: 02 9362209
www.cucinapop.do

Joia

Via Panfilo Castaldi, 18
T: 02 29522124
www.joia.it

Il Luogo di Aimo e Nadia

Via privata Raimondo Montecuccoli, 6
T: 02 416886
www.aimoenadia.com

Innocenti Evasioni

Via privata della Bindellina
T: 02 33001882
www.innocentievasioni.com

Il Ristorante Trussardi alla Scala

Piazza della Scala, 5
T: 02 80688201
www.trussardiallascale.com

Sadler

Via Ascanio Sforza, 77
T: 02 58104451
www.sadler.it

Tano passami l'olio

Via Villoresi, 16 angolo via Pastorelli
T: 02 8394139
www.tanopassamilolio.it

Unico Restaurant

Viale Achille Papa, 30
T: 02 39261025
www.unicorestaurant.it

Vun

Via Silvio Pellico, 3
c/o Park Hyatt Milano
T: 02 88211350
www.ristorante-vun.it

And more

A Santa Lucia

Via San Pietro all'Orto, 3
T: 02 76023155
www.asantalucia.it

Al Grissino

Via Gian Battista Tiepolo, 54
T: 02 730392
www.ristorantealgrissino.com

Al Mercato

Via Sant'Eufemia, 16
T: 02 87237167
al-mercato.it

Alla Cucina delle Langhe

Corso Como, 6
T: 02 6554279
www.trattoriaallemanghe.com

Antica Trattoria della Pesa

Viale Pusubio, 10
T: 02 6555741
www.anticatrattoriadellapesa.com

Armani/Nobu

Via Gastone Pisoni, 1
T: 02 62312645
www.noburestaurants.com

Il Bacaro del Sambuco

Via Montenapoleone, 13
T: 02 76394832

Bagutta

Via Bagutta, 14
T: 0276002767
www.bagutta.it

Bento Sushi

Corso Garibaldi, 104
T: 02 6598075
www.bentosushi.it

Da Berti

Via Francesco Algarotti, 20
T: 02 6694627
www.daberti.it

Boeucc Antico Ristorante

Piazzale Belgioioso, 2
T: 02 76020224
www.boeucc.it

Bon Wei

Via Castelvetro, 16/18
T: 02 341308
www.bon-wei.it

Botinero

Via San Marco, 3
T: 02 65560840
www.botinero.it

El Brellin

Alzaia Naviglio Grande, 14
T: 02 58101351
brellin.it

Cantina Piemontese

Via Laghetto, 2
T: 02 74618
www.cantina-piemontese.it

Antica Osteria Cavallini

Via Mauro Macchi, 2
T: 02 6693174
www.anticaosteriacavallini.it

Al Cellini

Via Benvenuto Cellini, 19
T: 02 76024484
www.alcellini.it

Charleston

Piazza Liberty, 8
T: 02 798631
www.ristorantecharleston.it

Chic'n Quick

Via Ascanio Sforza, 77
T: 02 89503222
www.sadler.it/cnq/cnq.htm

Cocopazzo

Via Durini, 26
T: 02 76020823
www.ristorantecocopazzo.it

Da Marino – Al Conte Ugolino

Via Cesare Beccaria, 6
T: 02 876134

Convivium

Via Ponte Vetro, 21
T: 02 86463708
www.conviviumristorante.it

Da Claudio

Via Cusani, 1
T: 02 86915741
www.pescheriadaclaudio.it

Don Lisander

Via Manzoni, 12/A
T: 02 76020130
www.ristorantedonlisander.it

Milano Top Restaurants

Eat's Bistrò

Galleria del Corso, 4
c/o Excelsior Milano
T: 02 76280614
www.eatstore.it

Emilia e Carlo

Via Giuseppe Sacchi, 8
T: 02 862100
www.emiliaecarlo.it

Enocratia

Via Sant'Agnese, 14
T: 02 36525816
www.enocratia.com

Erba Brusca

Alzaia Naviglio Pavese, 286
T: 02 87380711
www.erbabrusca.it

Finger's

Via San Gerolamo Emiliani, 2
T: 02 54122675
www.fingersrestaurants.com

Finger's Garden

Via Keplero, 2
T: 02 606544
www.fingersrestaurants.com

Gente di Mare

Bastioni di Porta Volta, 5
T: 02 29005823
www.ristorantegentedimaremilano.it

Ristorante Giannino

Via Vittor Pisani, 6
T: 02 66986998
www.giannino.it

Giulio Pane e Ojo

Via Ludovico Muratori, 10
T: 02 5456189
www.giuliopaneojo.com

Gold

Via Carlo Poerio, 2/A
T: 02 7577771
www.dolcecabbana.it/gold

Grigliamania

Piazza Sire Rail, 4
T: 02 2846261
www.grigliamania.it

I Valtellina

Via Taverna, 34
T: 02 7561139
www.ivaltellina.it

Il Consolare

Via Ciovasso, 4
T: 02 8053581

Il Coriandolo

Via dell'Orso, 1
T: 02 8693273
www.ilcoriandolo.com

Il Liberty

Viale Monte Grappa, 6
T: 02 29011439
www.il-liberty.it

Iyo

Via Piero della Francesca, 74
T: 02 45476898
www.iyo.it

Il Bolognese

Corso Genova, 3
T: 02 58100824
www.dagiordanoilbolognese.it

Il Marchesino

Via Filodrammatici, 2
T: 02 72094338
www.gualtieromarchesi.it

Il Verdi

Piazza Mirabello, 5
T: 02 6590797
www.ilverdi.it

Just Cavalli Restaurant & Club

Via Luigi Camoens
c/o Torre Branca
T: 02 311817
milano.cavallclub.com

Kisho

Via Emilio Morosini, 12
T: 02 55010058

La Brisa

Via Brisa, 15
T: 02 86450521
www.ristorantelabrisa.it

La Malmaison

Via Comune Antico, 27
T: 02 67101302
www.lamalmaison.it

La Maniera di Carlo

Via Pietro Calvi, 2
T: 02 76024261
www.lamanieradicarlo.it

Osteria La Risacca 6

Via Marcona, 6 angolo via Cellini
T: 02 55181658
www.larisacca6.it

Mamma Rosa

Piazza Cincinnato, 4
angolo via San Gregorio
T: 02 29522076
osteriamammarosa.it

Memo Restaurant

Via Monte Origara, 30
T: 02 54019856
www.memorestaurant.com

Paper Moon

Via Bagutta, 1
T: 02 76022297
www.papermoonmilano.com

Pisacco

Via Solferino, 48
T: 02 91765472
www.pisacco.it

Quattro Mori

Largo Maria Callas, 1
T: 02 878483
www.ristorantequattromori.it

Quattrocento

Via Campazzino, 14
T: 02 89517771
www.4cento.com

Ratanà

Via Gaetano de Castilla, 28
T: 02 87128855
www.ratana.it

Replay

Piazzetta Pattari, 2
T: 02 86463125
www.ristorantereplay.it

Rigolo

Largo Treves angolo via Solferino
T: 02 86463220
www.rigolo.it

Ristorante 13 Giugno

Via Goldoni, 44 angolo via Uberti
T: 02 719654
www.ristorante13giugno.it/goldoni

Ristorante 13 Giugno di Brera

Piazza Mirabello, 1
T: 02 29003300
www.13giugnobrera.it

Ristorante Montecristo

Corso Sempione, 28 angolo via Prina
T: 02 312760
www.ristorantemontecristo.com

Ristorante Solferino

Via Castelfidardo, 2
T: 02 29005748
www.ilsolferino.com

Rovello 18

Via Tivoli, 2 angolo corso Garibaldi
T: 02 72093709
www.rovello18.com

Savini

Galleria Vittorio Emanuele II
T: 02 72003433
www.saviniimilano.it

La Taverna dei Golosi

Corso Sempione, 12
T: 02 3451630
www.tavernadeigolosi.com

Torre di Pisa

Via Fiori Chiari, 21/5
T: 02 874877
www.trattoriatorredipisa.it

Trattoria del Nuovo Macello

Via Cesare Lombroso, 20
T: 02 59902122
www.trattoriadelnuovomacello.it

Trattoria Masuelli

Viale Umbria, 80
T: 02 55184138
www.masuelli-trattoria.com

Wicky's

Via San Calocero, 3
T: 02 97376505
www.wicuisine.it

Zero Contemporary Food

Corso Magenta, 87
T: 02 45474733
www.zeromagenta.it



Alice Ristorante

Alice Ristorante **c/o Eataly Smeraldo**

Piazza XXV Aprile, 10

T: 02 5462930

(see page 30)

www.aliceristorante.it

- Ottimo pesce e abbinamenti innovativi.
- World-class fish and innovative pairings.

Asola | Cucina Sartoriale **The Brian&Barry Building | San Babila**

Via Durini, 28

T: 02 92853303

(see page 14)

www.asolaristorante.it

- Ottimi piatti con vista panoramica.
- Awesome food and a fabulous panoramic view.



Daniel

Carlo e Camilla in Segheria

Via Meda, 24

T: 02 8373963

www.carloccamillainsegheria.com

- Un'insolita esperienza gourmet.
- An unusual gourmet experience.

Daniel

Via Castelfidardo, 7

T: 02 63793837

www.danielcanzian.it

- Cucina italiana contemporanea nel cuore di Brera.
- Contemporary Italian cuisine in the heart of Brera.



Ristorante Berton

Donizetti

c/o Palazzo Lombardia

Piazza Città di Lombardia, 1

T: 02 67079149

www.donizettigustoitaliano.it

- Self-service, negozio e ristorante gourmet "Sopraffino".
- Self-service, shop and "Sopraffino" gourmet restaurant.

Ristorante Berton

Viale della Liberazione, 13

T: 02 67075801

www.ristoranteberton.com

- Tra modernità e tradizione italiana.
- A blend of contemporary cuisine and Italian tradition.

➤ Nota

Generalmente si consiglia la prenotazione.

In Italia il servizio è incluso nel prezzo, quindi la mancia non è obbligatoria, ma ovviamente apprezzata come segno di gradimento.

Alcuni menu includono il “coperto”, un modesto supplemento corrispondente al costo del servizio e del pane.

Anche se non esiste un vero e proprio dress code per i ristoranti, l'abbigliamento semi-formale di solito è considerato di rigore.

Nei ristoranti è vietato fumare: alcuni luoghi offrono però una zona riservata per i fumatori.

I ristoranti pubblicati in questa Guida accettano le principali carte di credito.

Per ulteriori informazioni potete rivolgervi al vostro Concierge.

🕒 Note

Reservations for most restaurants are strongly advised.

In Italy service is included in the price, meaning that although tipping is not compulsory, it is obviously appreciated as a sign of satisfaction.

Some menus include the word “coperto”, a small surcharge corresponding to the cost of service and bread.

Although no real dress code exists in Italy, semi-formal clothing is usually considered de rigueur at restaurants.

Smoking is forbidden in restaurants: however, several venues offer a separate area reserved for smokers.

The restaurants listed in this Guide accept all the main credit cards.

For further information, you can contact your Concierge.



Internazionale
International

Trendy
Trendy

Asola | Cucina Sartoriale

The Brian&Barry Building
Via Durini, 28
T: 02 92853303

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.00pm-3.00pm
7.00pm-11.00pm

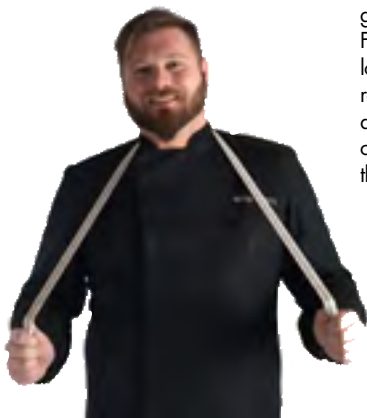
www.asolaristorante.it



The Brian&Barry Building | San Babila

➤ Al nono piano de The Brian&Barry Building | San Babila una nuova meta gourmet per tutti gli amanti dell'haute cuisine. Asola è il regno dello Chef Matteo Torretta che interpreta la grande cucina italiana in chiave contemporanea e internazionale, con la medesima cura sartoriale che si dedica a un abito su misura. La cucina diventa così un atelier, dove lo chef, al pari di un sarto, compone sapori e ingredienti per dare vita a creazioni uniche ed emozionanti. Dalla grande cucina che regna al centro della sala, lo chef interagisce con i commensali seduti attorno all'ampio bancone per assistere "live" alla preparazione dei loro piatti.

➤ A new gourmet destination for the lovers of haute cuisine on the ninth floor of the The Brian&Barry Building | San Babila. Asola is the temple of Chef Matteo Torretta who interprets gourmet Italian cuisine in a contemporary, international key with the same sartorial attention dedicated to a made-to-measure garment. The kitchen thus becomes an atelier where the chef, like a tailor, combines flavours and ingredients to give life to unique, exciting creations. From the large kitchen, strategically located in the centre of the dining room, the chef interacts with the diners who, seated around a large counter, are actually able to watch their dishes being prepared.



Chef Matteo Torretta

Storico
Historic

Tradizionale
Traditional

Bice

Via Borgospesso, 12
T: 02 76002572/02 795528

Chiuso domenica sera
Closed on Sun evening
12.30am-2.30pm
7.30pm-10.30pm

www.bicemilano.it

➤ Più che un ristorante uno dei simboli meneghini della buona tavola, crocevia culinario della moda e tappa obbligata per volti noti e personaggi di spicco.

La tradizione di Bice è oggi portata avanti dalle nipoti Roberta e Beatrice Ruggeri e Vincenzo Mazzone, che dagli anni '80 è responsabile Chef di cucina. Il locale ha rinnovato oggi il suo menu con quattro proposte "fast" di grande qualità: Mediterraneo (pasta), Light (pesce), Vegetariano e Carne con la rinomata fiorentina o la classica cotoletta alla milanese.



La proprietaria di Bice, Roberta Ruggeri, con alcuni membri dello staff
Owner of Bice, Roberta Ruggeri, with some of staff members

➤ More than a restaurant, Bice is an icon of authentic Milanese cuisine, a culinary crossroads of fashion and a must-visit destination for business magnates and celebrities. Now in its 70th year of operation, Bice is considered an international landmark and is currently run by Signora Beatrice Mungai's grandchildren Roberta and Beatrice Ruggeri and Vincenzo Mazzone who, since the '80s has served as its chef. The restaurant recently upgraded its menu with four, high-quality "fast-food" offers: "Mediterraneo" (pasta), Light (fish), Vegetariano (Vegetarian dishes) and Carne (Meat) featuring its renowned "Bistecca alla "Fiorentina" (Florentine-style T-bone steak) or Milan's signature "cotoletta alla milanese" (Milanese-style breaded veal cutlet).

Storico | Tradizionale | Trendy
Historic | Traditional | Trendy



La Briciola

Via Solferino, 25
(ingresso via Marsala, 2)
T: 02 6551012
02 6551105/02 653699

Chiuso domenica e lunedì
a pranzo
Closed on Sun
and Mon at lunch
12.30am-3.00pm
7.30pm-11.00pm

www.labriciolamilano.it

➤ Nel cuore di Brera una location davvero speciale, creata quasi 36 anni fa da “Gianni”, il padrone di casa, e di recente ampliata con la zona bar e la saletta. L’atmosfera alla Briciola è solare e calorosa, merito di Gianni e della sua “allegria brigata”, capace di un’accoglienza davvero unica. Non a caso, infatti, il locale è da sempre tra le mete predilette dal jet-set milanese e dai numerosi “amici”, che qui si riuniscono per trascorre una piacevole serata in compagnia. Un ambiente raffinato ed elegante, con un’ottima cucina mediterranea con una selezione di carni pregiate e prodotti di altissima qualità, ma non mancano le tipiche specialità milanesi come il “riso al salto” e la vera cotoletta alla milanese. Fiore all’occhiello la rinomata cantina con oltre 300 etichette di vini regionali italiani e internazionali, che si abbinano ai piatti presentati con gusto e fantasia dal padrone di casa Gianni e dal suo staff.

Da sinistra/from left: Enzo Ricco, Massimo Brambilla, Gianni Valveri (proprietario/owner), Massimo Micheli, Stefania Valsecchi

➤ This delightful venue, established almost 36 years ago by patron “Gianni”, is set in the heart of Brera and was recently enlarged to include a bar and lounge area. Thanks to Gianni and his “merry” team of waiters who have made hospitality one of their signature features, the atmosphere chez “La Briciola” exudes warmth and conviviality. It is not mere chance that, since its inception, the venue has been the favourite haunt of the Milanese jet-set and numerous “friends”, who meet here to spend a pleasant evening in good company. Boasting a sophisticated, elegant atmosphere and outstanding Mediterranean cuisine featuring a selection of superior-quality meat, La Briciola is also renowned for its typical Milanese specialties including “riso al salto” (small fried risotto pancakes) and the real “cotoletta alla Milanese” (Milanese-style breaded veal cutlet). La Briciola also boasts one of the city’s finest cellars featuring more than 300 Italian regional and international wines which serve as a perfect accompaniment to its tantalizing dishes presented with taste and flair by Patron Gianni and his staff.



Photos © Adriano Caramenti

La Champagnerie

Internazionale
International

La Champagnerie

Via Vittor Pisani, 2
angolo via Felice Casati
T: 02 36683520

Aperto da martedì a domenica
Open Tues-Sun
6.00pm-2.30am

www.lachampagnerie.it



➤ Gusto, classe ed eleganza nella ristorazione per l'entertainment di alto livello a Milano: questa è La Champagnerie.

Un lounge bar e restaurant gourmet accogliente e raffinato nella storica location della Torre Breda, ideale per incontrare gli amici all'ora dell'aperitivo e cenare fino a tarda ora assaporando i migliori champagne internazionali. Un esclusivo spazio nel cuore pulsante del business e del divertimento milanese, dove rilassarsi e lasciarsi accompagnare alla scoperta di sapori intensi e raffinati grazie alla cucina di altissimo livello creata dallo Chef Guglielmo Paolucci, all'insegna della qualità e di accostamenti inediti.

L'offerta à la carte è articolata e varia e, insieme ai menu degustazione, ai vini e agli champagne da tutto il mondo attentamente selezionati, è in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

➤ One of Milan's top culinary destinations, the Champagnerie epitomizes taste, class and elegance for a supreme dining experience. Featuring a lounge bar and a sophisticated gourmet restaurant, the venue is located in Milan's iconic Torre Breda and is the ideal spot for either an aperitivo with friends or a leisurely dinner accompanied by an extensive list of several of the world's finest bubbly. An exclusive space in the beating heart of Milan's business and entertainment district where you can relax and allow yourself to be taken in discovery of Chef Guglielmo Paolucci's sublime culinary creations, featuring a well-balanced blend of quality and unusual pairings. The à la carte offer is rich and varied and the astute selection of wines and champagnes from all over the world are carefully chosen to accompany the unique flavours of the tasting menu, all designed to satisfy even the most discerning palates.





Storico
Historic

Tradizionale
Traditional

Trendy
Trendy

Giacomo

Via Benvenuto Cellini
angolo Via Sottocorno
T: 02 76023313

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.30am-2.30pm
7.30pm-11.30pm

www.giacomoristorante.com



➤ Giacomo Bulleri, cuoco dall'anima toscana, si trasferisce a Milano nel 1958 dove apre il suo primo ristorante "Giacomo". Questo è il suo regno, dove continua a deliziare una clientela internazionale affezionata, con raffinati piatti prevalentemente di pesce, accompagnati da una vasta e selezionata carta dei vini. Una menzione particolare meritano i dolci, rigorosamente fatti in casa. La cornice ricorda le vecchie trattorie milanesi del primo Novecento, con boiserie dipinte in color verde reseda, stucchi, archi e a terra un pavimento di graniglia a disegno trasportano subito in un'atmosfera di altri tempi. Un menu prevalentemente di pesce, in cui primeggiano tonno, scampi, grasseole, branzini, ma non mancano in stagione piatti a base di tartufo bianco d'Alba, ovoli e funghi porcini.

➤ A chef with a Tuscan soul, Giacomo Bulleri moved to Milan in 1958 where he opened his first restaurant, aptly named "Giacomo". This 85 year-old legend continues to delight his loyal international clientele with sophisticated dishes boasting a prevalence of fish accompanied by an extensive selection of fine wines. Particularly worthy of note are the restaurant's homemade desserts. The restaurant's décor is reminiscent of old, early 20th century Milanese "trattorie" featuring boiserie painted in Reseda green, stuccoes, arches and intricate glass chip mosaic flooring which transport diners into a charming old-world atmosphere. Boasting a menu dominated by fish, house specialties include tuna, prawns, crab and sea bass. However, in season, diners can also feast on dishes enhanced by white truffles from Alba as well as ovoli and porcini mushrooms.



Tradizionale
Traditional

Dopo teatro
After-theatre

Trendy
Trendy

Giacomo Arengario

Via Guglielmo Marconi, 1
T: 02 72093814

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.00am-12.00pm

www.giacomoarengario.com



➤ L'esclusivo ristorante all'interno del Museo del Novecento è un raffinato omaggio al periodo "Déco".

➤ The exclusive restaurant of the Museo del Novecento is a fine tribute to the period "Déco".



Tradizionale
Traditional

Trendy
Trendy

Giacomobistrot

Via Pasquale Sottocorno, 6
T: 02 76022653

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.00am-12.00pm

www.giacomobistrot.com



➤ Un classico bistro francese nel cuore di Milano, perfetta location serale caratterizzata da un'atmosfera sofisticata e raccolta.

➤ A classic French bistro in the heart of Milan, perfect location characterized by a sophisticated atmosphere.

Hana Restaurant

Etnico

Ethnic



Hana Restaurant

Corso Vercelli, 37
angolo via Paolo Giovio, 1
T: 02 48197213

Chiuso domenica e lunedì
a pranzo
Closed on Sun and Mon
at lunch

www.hanarestaurant.it



➤ An ideal location to savour the refined tastes of Japanese food, highlighted by hints of fusion cuisine from the 60's onwards. The quality of its food is further enhanced by its atmosphere which exudes a sense of peace, thanks to its soothing décor of natural inspiration. Its original "Made in Hana Restaurant" specialities for a unique, exclusive tasting experience are also highly recommended. The restaurant prides itself on a selection of several of the best Italian labels and prestigious champagnes as well as a sprinkling of wines imported from the US. For a quick meal, the venue also offers a stylish onyx sushi counter featuring five "tête à tête" bar stools to experience all the magic of sushi prepared while you wait.

➤ Una location ideale per gustare i sapori raffinati del Giappone: sagome di ciliegi alle pareti, pavimenti in legno, comode poltroncine in pelle color ecru e nel piatto i sapori della cucina giapponese, che attinge alla grande tradizione del Sol Levante, con influenze americane dagli anni '60 in poi. Per i pasti più veloci è a disposizione il banco sushi in onice, con cinque posti "a tu per tu" con la magia della preparazione del sushi. Il tutto in un'atmosfera rilassante e ricercata con forti richiami al mondo naturale, che si ritrovano anche nel "sentiero" di lucidi sassi provenienti dal Giappone, che traccia sul pavimento un ideale richiamo allo scorrere dell'acqua e all'eterno fluire del tempo.



Tradizionale
Traditional

La Malmaison

*(su prenotazione
anche a pranzo/
reservations also
required for lunch)*

Via Comune Antico, 27

T: 02 67101302

Aperto tutti i giorni

Open daily

8.00pm-12.00pm

www.lamalmaison.it

➤ Il nome richiama la casa prediletta da Napoleone Bonaparte, una dimora di campagna non lontana da Parigi dove l'Imperatore amava rifugiarsi.

Di quel passato glorioso questo esclusivo ristorante milanese conserva intatti tutto l'incanto e la suggestione, che ogni sera vengono serviti con eleganza insieme ai cibi più ricercati (soprattutto di pesce), da assaporare a lume di candela in un contesto di grande raffinatezza.

La sofisticata location è perfetta per un'occasione speciale da condividere con la persona del cuore, magari in uno dei quattro esclusivi privé, ma diventa anche un luogo ideale per un pranzo di lavoro di classe.



➤ Its name brings to mind Napoleon Bonaparte's favourite home, a country residence not far from Paris where the Emperor loved to take refuge. This exclusive Milanese restaurant retains all the old-world charm of this glorious past which those entering its realms will experience alongside its highly sought-after dishes (especially fish) which can be savoured by candlelight in an ambience that exudes an uber-luxe air.

This sophisticated eatery is perfect option for a special occasion to share with your loved ones, possibly in one of the venue's exclusive private rooms, but also an ideal choice for a classy business lunch.





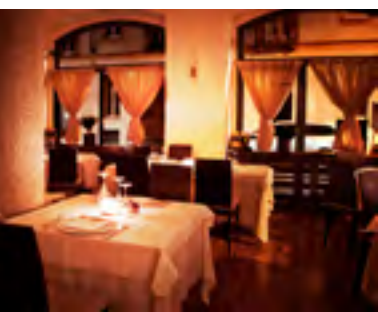
Internazionale | Trazionale
International | Traditional

La Rena

Via Festa del Perdono, 1
T: 02 76281274

Chiuso sabato a pranzo
e domenica
Closed on Sat at lunch
and on Sun

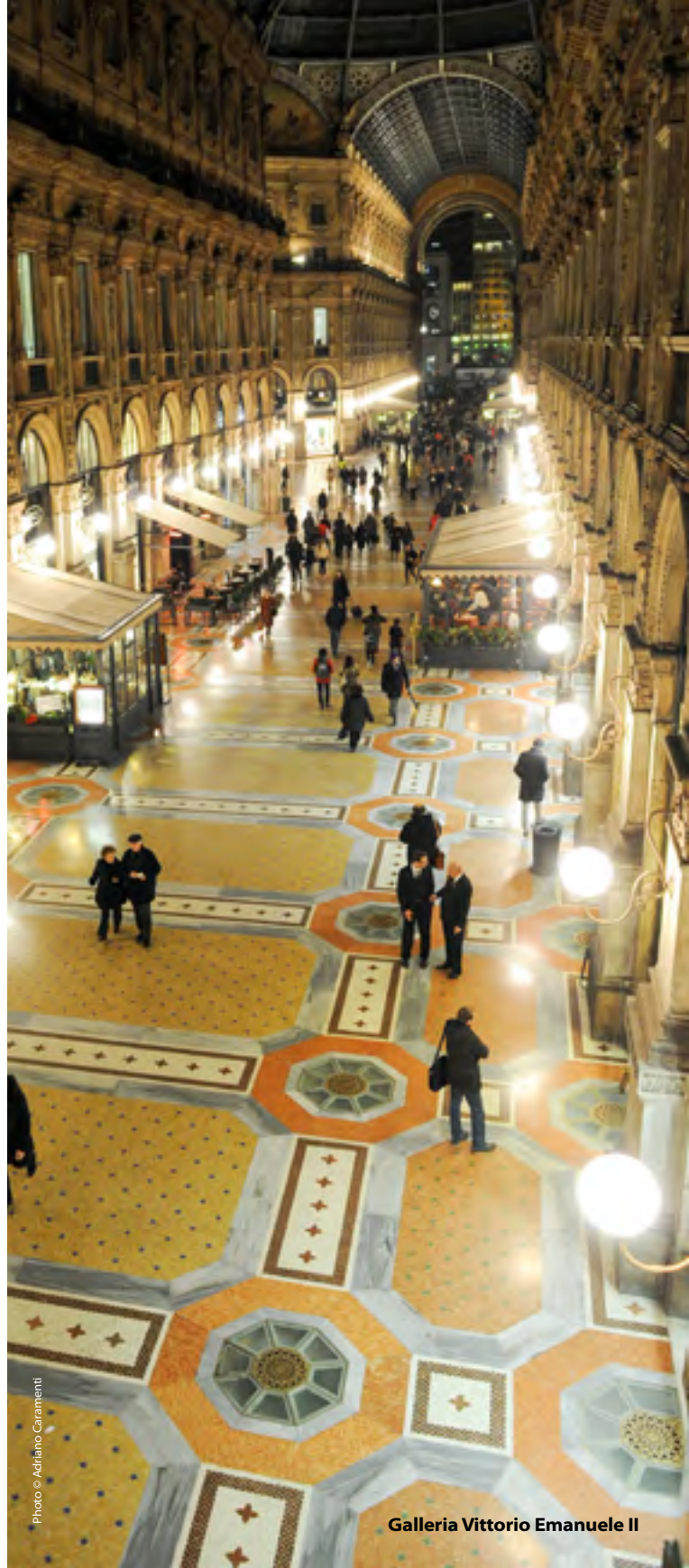
www.ristorantelarena.com



➤ A soli tre minuti dal Duomo, in una zona prestigiosa e storica di Milano si trova il ristorante La Rena. Il locale è elegante e discreto, ideale sia per una cena romantica sia per una riunione d'affari. Il menu si divide tra le classiche specialità della cucina di pesce mediterranea e creazioni esclusive dello chef. Il pesce proposto è rigorosamente pescato e sempre esposto in bella vista nella vetrina. La specialità della casa è la produzione di paste fresche, tra cui tagliolini, tagliatelle, tortelli, ravioli ripieni di pesce e medaglioni di paste varie ripieni di astice e crostacei. Infine, per offrire il massimo del comfort alla clientela, è presente in sala personale madrelingua russo.



➤ Located just three minutes from the Duomo, La Rena restaurant is set within one of Milan's most prestigious, historic areas. Elegant and discreet, this venue is the ideal spot either for a romantic dinner or a business meeting. The menu is divided between traditional Mediterranean fish specialities and the chef's exclusive creations. All of its fish is freshly caught and exquisitely displayed in its window. The house speciality is homemade pasta including tagliolini, tagliatelle, tortelli, ravioli stuffed with fish and various medallions of pasta stuffed with lobster and shellfish. Finally, to make foreign customers feel totally at home, Russian mother-tongue staff are on-hand to offer advice.





Il Cestino



Tradizionale
Traditional

Il Cestino

Via Madonnina, 27
T: 02 86460146

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.00am-12.00pm

www.ristoranteilcestino.it



➤ Il posto ideale per una cena romantica a lume di candela. Ottimo per degustare ricercate specialità di pesce nel cuore della vecchia Milano.

➤ Il Cestino is the ideal place for a romantic, candlelit dinner. A great choice to savour signature fish dishes in the heart of old Milan.

Antica locanda del Tavolino



Tradizionale
Traditional

Antica locanda del Tavolino

Via Gustavo Fara, 23
T: 02 6703520

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.00am-12.00pm

www.altavolino.it



➤ Un'ampia scelta di piatti di carne, accuratamente selezionati e cucinati sulla griglia a vista.

➤ A wide selection of meat dishes, carefully chosen and cooked on the venue's open-plan grill.

Taverna del Borgo Antico



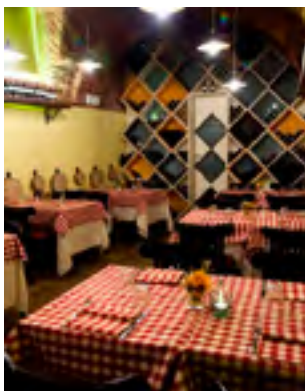
Tradizionale
Traditional

Taverna del Borgo Antico

Via Madonnina, 27
T: 02 86461186

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.00am-1.00pm

www.tavernadelborgoantico.it



➤ Fiore all'occhiello il giardino esterno più grande del quartiere, protetto e riscaldato d'inverno e aperto d'estate. Da non perdere la gustosa pizza napoletana.

➤ The jewel in the crown of this eatery is the largest outdoor garden in the district, sheltered and heated in winter and open in summer. Make sure to sample its awesome Neapolitan pizza.

Osteria delle Corti



Tradizionale
Traditional

Osteria delle Corti

Via G. B. Fauché, 11
T: 02 33105753

Aperto tutti i giorni
Open daily
12.00am-12.00pm

www.osterialecorti.it



➤ Dal 1992 propone con maestria i piatti di una volta, ricercando sempre il giusto connubio tra tradizione e alta cucina.

➤ Renowned for its old-world dishes since 1992, this venue offers a well-balanced blend of traditional fare and haute cuisine.

Eataly Smeraldo

Piazza XXV Aprile, 10

T: 02 49497301

Aperto tutti i giorni

Open daily

www.eataly.it



➤ Ha aperto a Milano, in piazza XXV Aprile, un nuovo punto di riferimento per l'altra gastronomia italiana: Eataly Smeraldo. 5.000 mq dedicati al cibo e ai migliori prodotti del territorio distribuiti su 4 piani dove trovano posto 19 luoghi di ristoro, ma anche un esclusivo ristorante stellato (Alice Ristorante), aule didattiche, centro congressi e musica, tanta musica. Sì perché la sede di Eataly ha una storia molto particolare, nasce infatti nell'ex Teatro Smeraldo. In omaggio a questa storica location milanese Eataly ospita un vero e proprio palcoscenico, per offrire ai clienti una programmazione completamente gratuita che spazia tra tutti i generi musicali, ma anche recital, reading, cabaret, teatro, danza, incontri e spettacoli di arte varia.

➤ A new cult destination dedicated to high-class Italian gastronomy has just opened in Milan, in piazza XXV Aprile: 5,000 sq.m. devoted to food and the best, locally sourced products spread out over 4 floors hosting not only 19 eateries and a starred restaurant (Alice Ristorante) but also rooms for food workshops, a convention centre and loads and loads of music. In fact, the new Eataly has opened in the theatre space of Milan's former legendary Teatro Smeraldo. As a tribute to this historic Milanese location, Eataly will host a huge, emerald green stage, to offer diners free performances every night.





la Rinascente Food Hall

Piazza Duomo

T: 02 8852471

Aperto tutti i giorni fino alle 24

Open daily until midnight

www.rinascente.it/foodandrestaurants

➤ Per una cena romantica, per un pranzo di lavoro, per una festa in una location esclusiva, per incontrare gli amici o semplicemente per un caffè con vista Duomo, la Food Hall al 7° piano della Rinascente con la sua favolosa terrazza è la cornice perfetta per ogni occasione. Tutti i giorni fino a mezzanotte si può scegliere tra un sushi bar, un'enoteca, una Champagnerie, una steak house, un mozzarella bar, una paninoteca, un ristorante internazionale, un juice bar e uno spettacolare lounge bar.

Un piano cosmopolita dove nulla è lasciato al caso, incluso l'esclusivo design in stile contemporaneo.

Per palati sopraffini ed esteti della tavola al 7° piano c'è anche il Food Market, con centinaia di prodotti del miglior gourmet made in Italy e raffinate proposte provenienti da tutto il mondo. Il posto ideale per vivere tutti i momenti della giornata dedicati al gusto e trasformare anche una semplice cena in un'esperienza da raccontare.

➤ For a romantic dinner or a business lunch, to celebrate parties in an exclusive venue, to meet friends or just for a coffee break with a view on Duomo cathedral: the Food Hall on the seventh floor of la Rinascente, with its breathtaking terrace, is the ideal setting for all occasions.

Every day until midnight, you can choose among a sushi bar, a wine bar, a Champagnerie, a steak house, a mozzarella bar, a sandwich bar, an international restaurant, a juice bar and a spectacular lounge bar.

A cosmopolitan floor where nothing is left to chance, including the exclusive, contemporary design.

It is the ideal place to enjoy food all day long, where a simple dinner can be turned into an exciting experience.



Champagnerie Moët & Chandon



Maio Restaurant



la Rinascente Food Market

Peck

Via Spadari, 9

T: 02 8023161

Chiuso domenica

Close on Sun

www.peck.it



➤ Per i palati raffinati dei gourmands di tutto il mondo Peck offre una selezione di deliziose leccornie ispirate al meglio della produzione mondiale: tartufi, caviale, salmone, foie gras e quant'altro di meglio desideriate gustare. Risale al 1996, la moderna versione del negozio Peck, dove la superficie di vendita è stata addirittura quadruplicata. Le oltre 3.000 etichette di vini trovano così adeguato spazio nella cantina al piano interrato, e quasi 200 tipologie, tra infusi e caffè, affiancano il bar e il servizio di ristorazione al primo piano. A questo si unisce una ricercata selezione di carni pregiate, la pasta Peck prodotta solo con grano italiano e trafilata al bronzo, confetture extra e mieli italiani, cioccolatini, panettoni, frolle e quanto di meglio la tradizione dolciaria italiana possa offrire. E per chi si vuole soffermare più a lungo può degustare le specialità direttamente al ristorante al primo piano dove lo chef Matteo Vigotti propone un'offerta sempre varia di piatti ispirati alle ricette Peck.

➤ For discerning gourmands palates from all over the world Peck offers a selection of delightful delicacies inspired by the best that the world has to offer: truffles, caviar, salmon, foie gras and anything else that your heart could desire. The modern version of Peck as we know it today dates back to 1996 when, its sales space was quadrupled. Its more than 3,000 wine labels are thus comfortably housed in the cellar, while 200 different blends of infusions and coffee are located next to the bar and restaurant. Added to this you will find a sought-after selection of the very best meat, bronze die extruded Peck pasta produced using only Italian wheat and, the very best Italian jams and honeys, chocolates, panettone, shortbread as well as a cornucopia of world-class Italian pastries and cakes. Those wishing to linger longer can savour the emporium's specialities at the restaurant on the first floor where chef Matteo Vigotti proposes a varied offer of dishes.



Five star flavours



Ristorante Gastronomico (Palazzo Parigi)

I più esclusivi ristoranti degli hotel cinque stelle di Milano

The top restaurants of the five stars hotels in Milan

Acanto
(Hotel Principe di Savoia)
Piazza della Repubblica, 17
T: 02 62302026
www.hotelprincipedisavoia.com

Al V piano-Attico gourmet
(Grand Visconti Palace)
Viale Isonzo, 14
T: 02 540341
www.extrohotels.com

Bulgari Ristorante
(Bulgari Hotel Milano)
Via privata Fratelli Gabba, 7b
T: 02 8058051
www.bulgarihotels.com

Casanova
(The Westin Palace)
Piazza della Repubblica, 20
T: 02 63364001
www.casanova-restaurant-milan.com

AlaCena
(Meliá Milano)
Via Masaccio, 19
T: 02 44406
www.melia-milano.com

Armani/Ristorante
(Armani Hotel)
Via Manzoni, 31
T: 02 88838888
milan.armanihotels.com

Caruso
(Grand Hotel et de Milan)
Via Manzoni, 29
T: 02 723141
www.grandhoteletdemilan.it

Don Carlos
(Grand Hotel et de Milan)
Via Manzoni, 29
T: 02 72314640
www.ristorantedoncarlos.it

Five star flavours

Il Baretto al Baglioni **(Carlton Hotel Baglioni)**

Via Senato, 5
T: 02 781255
www.baglionihotels.com

La Sinfonia **(Seven Stars Galleria)**

Via Silvio Pellico, 8
T: 02 89058297
www.sevenstarsgalleria.com

Le Noir **(Hotel The Gray)**

Via San Raffaele, 6
T: 02 7208951
www.hotelthegray.it

L'Opéra **(Hotel De la Ville)**

Via Hoepli, 6
T: 02 8791311
www.sinahotels.com

Manzoni Restaurant **(Hotel Manzoni)**

Via Santo Spirito, 20
T: 02 76005700
www.hotelmanzoni.com

Oltremare **(Hotel Boscolo Milano)**

Corso Matteotti, 4/6
T: 02 77679611
milano.boscolohotels.com

Petit Pierre **(Pierre Milano Hotel)**

Via De Amicis, 32
T: 02 72000581
www.hotelpierremilano.it

Primadonna **(Hotel Milano Scala)**

Via dell'Orso, 7
T: 02 870961
www.hotelmilanoscala.it

Roses **(Starhotels Rosa Grand)**

Piazza Fontana, 3
T: 02 88311
rosagrand.starhotels.com

Ristorante Gastronomico **(Palazzo Parigi)**

Corso di Porta Nuova, 1
T: 02 62562222
www.palazzoparigi.com

Ristorante Rubacuori **(Hotel Château Monfort)**

Corso Concordia, 1
T: 02 776761
www.hotelchateau-monfort.com

Straf Ristorante **(Hotel Straf)**

Via San Raffaele, 3
T: 02 80508715
www.straf.it

Style Lounge Bar & Restaurant **(Style Hotel)**

Via delle Erbe, 1
T: 02 49537000
www.stylehotel.eu

La Veranda **(Four Seasons Hotel Milano)**

Via Gesù, 6/8
T: 02 77081478
www.fourseasons.com

Vun **(Park Hyatt Hotel)**

Via Tommaso Grossi, 1
T: 02 88211234
milano.park.hyatt.com



Armani/Ristorante



Bulgari Ristorante (Bulgari Hotel Milano)



Ristorante Rubacuori (Hotel Château Monfort)

Kosher



Re Salomone

Re Salomone

Via Sardegna, 45
T: 02 4694643

www.resalomone.eu

- Autentica cucina kosher.
- Authentic Kosher cuisine.

Carmel

Viale San Gimignano, 10
T: 02 416368

www.carmelkosher.it

- Punto di riferimento per specialità kosher e mediorientali.
- Point of reference for kosher and Middle Eastern specialties.

Denzel

Via Washington, 9
T: 02 48519326

www.denzel.it

- Ottimi hamburger kosher.
- Tasty kosher hamburgers.

Halal

Ali Babà

Via Cadore, 26
T: 02 5450046

www.ristorantelibabab.com

- Storico ristorante libanese.
- Historic Lebanese restaurant.

Aladino

Via Achille Malocchi, 30
T: 02 29521608/02 20402734

www.ristoranteladino.it

- Raffinato ristorante siriano.
- Exclusive Syrian restaurant.

Dawat

Corso Sempione, 88
T: 02 34537953

www.dawat.it

- Autentica cucina del nord dell'India.
- Authentic Northern Indian cuisine.

El Jadida Disco Restaurant

Via Carlo Bazzi, 47
T: 02 89546860

www.eljadida.it

- Ottima cucina in un ambiente raffinato.
- Excellent cuisine in an elegant setting.

Kashmir

Via Scarlatti, 11
T: 348 3721353

www.kashmirristorante.com

- Caratteristico ristorante Halal vicino alla Stazione Centrale.
- Typical halaal restaurant close to the Stazione Centrale.

Lyr

Piazza San Marco, 6
T: 02 33612490

www.restaurant-lyr.com

- Sapori tradizionali dal Libano.
- Traditional Lebanese tastes.

Mido

Via Pietro Custodi, 4
T: 02 8375249

www.ristorantemido.com

- Autentica cucina araba sui Navigli.
- Authentic Arabic cuisine in the Navigli district.

Riad Yacout

Via Cadore, 23/25
T: 02 5462230

www.yacout.it

- Un viaggio nell'esotico Marocco.
- A journey to exotic Morocco.

Tara

Via Cirillo, 16
T: 02 341635

www.ristorantetara.it

- Un ambiente scenografico vicino all'Arco della Pace.
- An opulent ambience near the Arco della Pace.

Alcoliche Alchimie

*Via Angelo Poliziano, 3
T: 02 33605592*

www.alcolichealchimie.it

➤ Oltre 1000 varietà di vini e whisky.

➤ More than 1000 different varieties of wine and whisky.

Enoteca Cotti

*Via Solferino, 42
T: 02 29001096*

www.enotecacotti.it

➤ Un indirizzo imperdibile per gli amanti del buon vino.

➤ A "not-to-be-missed" address for wine lovers.

Moscatelli

*Corso Garibaldi, 93
T: 02 6554602*

➤ Uno storico punto di riferimento in Brera.

➤ A time-honoured venue in Brera district.

Peck

*Via Spadari, 9
T: 02 8023161*

www.peck.it

➤ Più di 3.000 etichette tra vini e distillati.

➤ More than 3,000 labels including wines and distillates.



Enoteca Cotti



Signorvino

Sarzi Amadè

*Via Nino Oxilia, 25/27
T: 02 26113396*

www.sarziamadè.it

➤ Per appassionati di vino, un indirizzo dove trovare rare etichette.

➤ An address where wine lovers can purchase rare bottles.

Signorvino

*Corso Vittorio Emanuele, 42
angolo Piazza Duomo
T: 02 89092539*

www.signorvino.it

➤ Ottima location a due passi dal Duomo.

➤ Good venue just a few metres from the Duomo.

Vinicola Rotondi

*Piazzale Lagosta, 2
T: 02 66804652*

➤ Pluripremiata enoteca milanese nel quartiere Isola.

➤ In the Isola district a multi-award-winning Milanese wine bar.



Luca Gardini

➤ Ambasciatore del Vino Made in Italy e Miglior Sommelier del Mondo rivela i segreti del mondo vinicolo per una perfetta degustazione.

➤ An Ambassador of "Made-in-Italy" Wine and the Best Sommelier in the World reveals the secrets of the world of wine for a perfect tasting experience.

➤ "Più che dettare vere e proprie regole per il corretto abbinamento tra cibo e vino sarebbe più indicato parlare di filosofia dell'abbinamento.

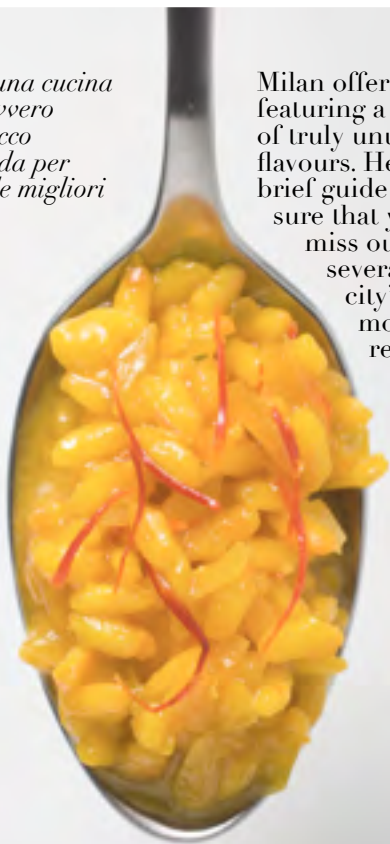
Si possono riassumere alcuni criteri generali, ad esempio con pietanze delicate vanno serviti vini leggeri, con cibi dal sapore intenso e ricco vini ben strutturati e corposi. Se si sceglie di degustare più di un vino nel corso del pasto è meglio cominciare con uno spumante metodo classico, come aperitivo o da accompagnare agli antipasti, e poi continuare con bianchi leggeri, bianchi più strutturati, rossi giovani e rossi robusti. I vini dovranno essere serviti alle corrette temperature: fredde le bollicine, freschi i bianchi e a temperatura di cantina i rossi. Con il dessert si accorda generalmente un vino dolce, servito freddo, da scegliere in base alle caratteristiche della preparazione".



➤ "Rather than dictating actual rules regarding correct food and wine pairing, I think that it would be more appropriate to talk about the philosophy of pairing. Several general criteria exist, for example, light wines should be served with delicately-flavoured dishes while more structured, full-bodied wines should be paired with dishes boasting an intense flavour. However, should you choose to taste more than one wine during the course of a meal, it might be advisable to start with a classic method sparkling wine, either as an aperitivo or an accompaniment to an entrée and then continue with a light wine, a more structured white wine, a young red or a more full-bodied red wine. Wines should be served at the right temperature: sparkling wines or champagnes should be served cold, white wines should be pleasantly chilled and red wines should be served at room temperature. Desserts are generally paired with a chilled sweet wine which should be chosen according to the basic ingredients of the dessert in question".

Milano offre una cucina dai sapori davvero particolari. Ecco una breve guida per non perdersi le migliori ricette tipiche della città.

Milan offers a cuisine featuring a number of truly unusual flavours. Here is a brief guide to make sure that you don't miss out on several of the city's best and most typical recipes.



© Tips Images



Risotto giallo allo zafferano

È uno dei pochi piatti ad avere una data di nascita ben precisa. La leggenda narra, infatti, che l'8 settembre 1574 il mastro vetraio Valerio di Fiandra si ritrovò un piatto di riso colorato con lo zafferano al pranzo di nozze della figlia e da allora è diventato uno dei piatti simbolo della cucina milanese. Il maestro Gualtiero Marchesi del Ristorante Teatro alla Scala "Il Marchesino" ne ha fatta una vera opera d'arte, con tanto di foglia d'oro! Da provare anche nella sua versione più croccante: il cosiddetto "riso al salto".

This is one of the few dishes boasting a specific "birth date". In fact, legend has it that, on 8 September, 1574, master glassmaker Valerio di Fiandra was presented with a dish of saffron-coloured rice at his daughter's wedding feast after which time it became an iconic dish of Milanese cuisine. Master Chef Gualtiero Marchesi (Ristorante Teatro alla Scala "Il Marchesino") has transformed this delicacy into a real work of art, with the addition of a square of edible gold leaf! We also suggest trying its crunchier version: so-called "riso al salto".

Cotoletta alla milanese

Citata per la prima volta nel 1500 alla corte degli Sforza, la sua "invenzione" è stata oggetto di storica contesa con i viennesi, che ne rivendicavano l'origine. Secondo la ricetta tradizionale le fettine di carne di vitello devono essere alte circa un dito, passate nell'uovo e nel pan grattato e fritte nel burro. Punto di riferimento a Milano il ristorante "Al Garghet" in via Selvanesco 36.

Mentioned for the first time in 1500 at the court of the Sforza, its "invention" was a source of contention with the Viennese who laid claim to its origin. According to the traditional recipe, the veal slices used should be at least as thick as a finger, coated in egg and bread crumbs and deep fried in butter. One of the best places to eat breaded veal cutlets in Milan is at the "Al Garghet" restaurant in via Selvanesco 36.



© Adriano Caramenti

La cotoletta del Ristorante Giannino
Cotoletta by Giannino Restaurant



© Tips Images

Tiramisù

Tra i numerosi dolci tradizionali, oltre al rinomato gelato, troviamo alcune delicatezze tipiche, che vengono preparate in occasione di particolari festività, come il panettone (a Natale), la colomba (a Pasqua), le chiacchiere e le frittelle (a Carnevale). Ma in ogni stagione potete provare il tradizionale Tiramisù (la ricetta classica prevede il caffè, ma ne esistono diverse varianti) e infine, i Profiteroles, sfiziosi bigné ripieni di crema e ricoperti di cioccolato.

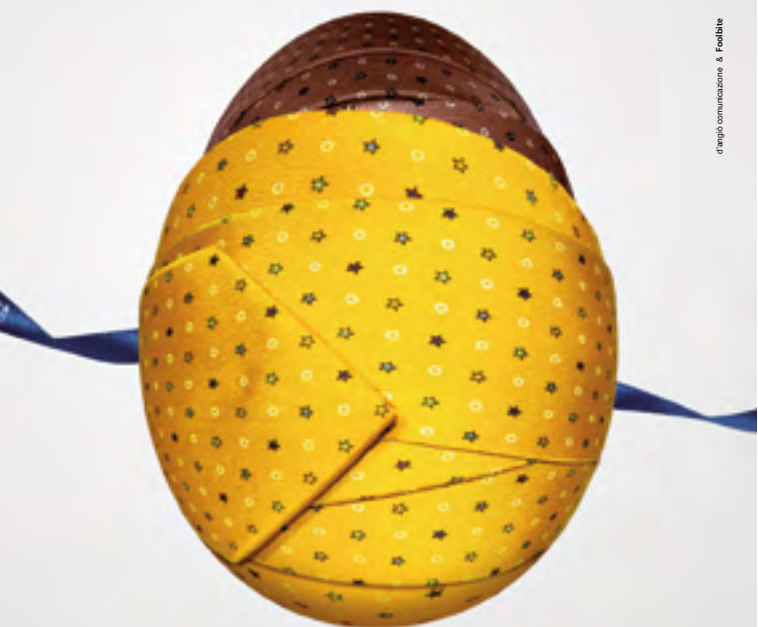
Dulcis in fundo, in the true sense of the word, are the city's famous desserts, pastries and confectionery: In addition to world famed Italian gelato, an absolute "must" in summer, there are also a number of other typical delicacies that are prepared during the holiday season including panettone (at Christmas), Colomba (at Easter) and Chiacchiere and Frittelle (at Carnival). However, year-round, you can try Milan's traditional Tiramisù (although the main ingredient of the classic recipe includes coffee, there are also other variations on the theme and, finally, Profiteroles, mouth watering, chocolate coated puffs filled with custard.



HAPPY EASTER

Santa Maria alla Porta, 5 - Milan

Via della Posta, 2 - Lugano



d'argio comunicazione & Foollbite



100
1914 • 2014



E. MARINELLA
NAPOLI

Since 1914, the taste of elegance.

NAPLES MILAN TOKYO LUGANO LONDON BAKU