

Nell'ex polo Breda di Bicocca ha aperto Toast To Coast

TRA MARE, TERRA E VEGGY STYLE
ALLA RISCOPERTA DEI TASTY TOAST

Da semplice spuntino a mania foodies. Basta scorrere le foto su Instagram per rendersi conto di come il toast stia tornando in auge: bello da vedere (e immortalarlo), veloce, gustoso ma anche in linea con le tendenze alimentari. A Milano uno degli indirizzi dove poterlo riscoprire è Toast To Coast, per un vero viaggio gastronomico. Ma non solo. Il locale è stato infatti aperto all'interno dell'ex polo Breda, in zona Bicocca, di cui riprende gli stilemi anche per la realizzazione degli interni, in stile industrial newyorchese. L'esplorazione è dunque doppia e parte dall'intrico di vie alberate in cui gli edifici con mattoni a vista ricordano gli scorci tipici della Grande Mela, fino ad arrivare al menù. Spe-



cialità della casa sono le preparazioni a base di pesce, seguite dalle gustose proposte di terra e veggy style. Ogni farcitura può essere ordinata in tre varianti: il toast, il club sandwich o il roll, con contorno di caponatina di verdure o patate fritte, in versione mezzaluna e con buccia. Da provare il club sandwich con insalata di aragosta, avocado, mais e cavolo marinato; il roll con pollo fritto, cheddar e salsa bbq o il toast con gamberi, radicchio e scamorza affumicata. Viale Sarca, 336/F Edificio 16. Tel.02.49673318.

NOVITÀ ESTIVE

Il dinner music show del Parioli tra Milano e il Twiga di Forte dei Marmi



La titolare Francesca Leggieri

Per atmosfera, spensieratezza e ambientazione pare di essere a Roma, in uno dei locali alla moda del Lungotevere. È infatti all'Urbe, cominciando dal nome, che il ristorante Parioli si ispira per ogni dettaglio. A

partire dalla cucina, con le ricette capitoline riviste in chiave contemporanea e stagionale, per piatti come carbonara o cacio e pepe "in versione 2.0", arricchiti rispettivamente da asparagi selvatici e carciofi croccanti. La serata prende il via già all'aperitivo, da vivere in giardino sorseggiando un cocktail o un calice di bollicine. Si prosegue poi a tavola, con la possibilità di spostarsi all'interno tra arredi moderni e chic, per un'esperienza di gusto dai sapori veraci come preambolo agli spettacoli del dopocena. Dalle 23, infatti, è tutto un susseguirsi di emozioni e divertimento. Il merito è dei grandi successi italiani dagli anni '70 ad oggi e di artisti come Monica Magnani, vocal coach di Tina Turner, Mary Montesano (corista di Laura Pausini) e del trasformista Massimo Gallinati. Da due settimane, inoltre, il Parioli ogni sabato va in trasferta, grazie alla partnership siglata con il Twiga di Forte dei Marmi, dove cura il lato artistico e musicale della serata. RISTORANTE PARIOLI - Via F. Casati, 45. Tel.02.67481919.

LUXURY HOTELLERIE

I weekend con Hemeras Boutique House

Con l'avvio della bella stagione iniziano anche gli spostamenti nel weekend. Tra le mete italiane più gettonate le città d'arte rimangono in testa alle classifiche, Roma e Firenze su tutte, ma anche il capoluogo lombardo attira sempre più visitatori, complice il ricco palinsesto di eventi e appuntamenti che animano la città durante il corso dell'anno. Il mondo dell'hospitality risponde con offerte sempre più su misura, e tra queste emergono realtà come Hemeras Boutique House, che in meno di due anni si è inserita come azienda leader nel settore della luxury hotellerie. Si tratta di un network di appartamenti prestigiosi che trovano spazio nelle zone più esclusive delle tre città, come piazza Duomo a Milano, Ponte Vecchio a Firenze e piazza di Spagna a Roma, tutti accomunati da raffinatezza e charme. La particolarità è data dal poter vantare le comodità di un hotel 5 stelle, ma



con l'intimità di un'abitazione privata. Il plus? Avere a disposizione un concierge personale per ogni richiesta: dallo chef a domicilio all'hair stylist, dalla guida turistica all'interprete, fino all'autista e al servizio di babysitting. Tel.333.5936063 - www.hemeras.eu reservations@hemeras.eu

IN AGENDA top of the week



BOBINO CLUB



Toscane, piemontesi e pugliesi, ma non solo. Giovedì 17 l'aperitivo Versa-Mi del Bobino Club si arricchirà con le migliori etichette del gruppo Antinori, proposte con formula pop (due calici a 10€). A seguire dj-set anni '90 con i Datura. Ingresso libero. Alzaia Naviglio Grande, 116. Tel.02.36559070.

JAZZ CAFÉ



Sabato al Jazz Café la cena sarà accompagnata dal live dei Romano Bros. Il duo, Angelo e Marco Romano, proporrà un pop-rock all'italiana con influenze funk e jazz, ritmiche mediterranee e testi in bilico tra ironia e surrealismo. Ore 21, a seguire dj-set. C.so Sempione, 8. Tel.02.33604039.

NEPENTHA CLUB



Una serata da ballare sulle note delle hit dell'estate, selezionate dal dj Semi Trabelsi, segnerà il closing party del locale. Lo storico club, prossimo a celebrare cinquant'anni di attività, sabato chiuderà la stagione con una festa che guarderà già alle novità di settembre. P.za Diaz, 1. Tel.02.804837.

5 ETNICI DI STAGIONE

LA CUCINA INTERNAZIONALE IN CITTÀ
TRA RICETTE INNOVATIVE, RASSEGNE
GASTRONOMICHE E PROPOSTE FUSION

GANAS



ZONA C.SO COMO

#CAMARONES YUCATAN

Al Ganas protagonista è l'autentica cucina messicana, con una carta che affianca proposte d'avanguardia a piatti tipici delle diverse regioni, da quelle montane a quelle oceaniche. Tra queste spiccano i Camarones dello Yucatan, piatto fresco ed estivo dalle note speziate. Ingrediente principale sono i gamberoni marinati nella pasta di achiote, dal colore rosso vivace, cotti in padella e serviti con due mayo fatte in casa a base di lime e di chile Habanero, in aggiunta a salsa Caribeña a base di frutta tropicale, dalla ricetta segreta. Da gustare assieme ad un Margarita o un calice di bianco aromatico. Corso Como, 2. Tel.02.6590444.

CINQUANTADUE



ZONA LANZA

#WAGYU EXPERIENCE

Un salotto che unisce le atmosfere parigine a quelle milanesi, con arredi di design frutto anche di collaborazioni internazionali. È questo il contesto del Cinquantadue del sushiman e chef Sixia, che durante la stagione estiva propone un particolare percorso gastronomico dedicato al manzo Wagyu giapponese, servito e cucinato in cinque maniere differenti. Si parte dal carpaccio con pomodorini, shiso e umeboshi, e con i tipici ravioli gyoza ripieni. Si passa poi agli uramaki, ai nigiri con foie gras e al gran finale, quando viene scottato alla piastra e servito al naturale. Foro Buonaparte, 52. Tel.334.3627228.

DENZEL



ZONA WASHINGTON

#FISH AND CHIPS

Inghilterra, Giappone, Italia e Norvegia. È anche alternando queste tradizioni gastronomiche che il bistro kasher Denzel ha creato un nuovo menù dall'anima spiccatamente cosmopolita e in cui, accanto a burger e carni alla griglia, le delizie ittiche recitano un ruolo da primattore. Piatto principe è il fish and chips, che viene preparato con filetti di orata o branzino pescati nel Mediterraneo e fritti in tempura seguendo la tradizione nipponica. Servito su un letto di patate homemade tagliate a mezzaluna, è consigliato in abbinamento a bianchi fruttati come il Barkan Chardonnay, da servire a 8 gradi. Via Washington, 9. Tel.02.48519326.

DAWAT



ZONA C.SO SEMPIONE

#MUTTON VINDALOO

Con un'insegna che nell'antica lingua Urdu significa «invito», il ristorante Dawat si prepara ad accogliere gli amanti del piccante in occasione del Festival che accompagnerà tutto il mese di maggio e in cui, accanto alla carta tradizionale, si potranno scegliere speciali portate fuori menù dal gusto più o meno intenso. Il Mutton Vindaloo, ad esempio, è un antico piatto indo-portoghese realizzato con carne di montone e patate accompagnati da una salsa a base di vino, tamarindo e spezie, con l'aggiunta finale di peperoncino. Degustazione completa: 25€. Corso Sempione, 88. Tel.02.34537953.

#B'STILLA DI POLLO

È uno dei piatti iconici della cultura gastronomica marocchina, preparato solitamente in occasione di feste e ricorrenze importanti. Nel ristorante e club di zona Bocconi viene reinterpretato con uno sformato a base di pasta fillo, sormontato da zucchero, mandorle e cannella e ripieno di filetti di pollo, cotti per circa un'ora nella classica pentola tajine assieme a cipolla, olio, zenzero e cannella. In alternativa è disponibile anche nella variante di mare (gamberetti, calamari e merluzzo) oppure, solamente su prenotazione, in quella a base di carne di piccione. Via Bazzi, 47. Tel.02.89546860.

EL JADIDA



ZONA BOCCONI



Redondo Iglesias
Maestros jamoneros desde 1920

Allevatori e produttori di jamón iberico dal 1920.

Il tuo ristorante di pata negra a Milano direttamente da Salamanca.

Via Casale, 5 - Milano | www.redondoiglesias.it
02-89415359