

ni alla brasiliana

se prevede creazioni in cui i protagonisti sono salmone, tonno, gamberoni o pesce bianco, tutti disponibili in due varianti: quella del temaki o dei maki (rotolini di sushi con alga nori e riso all'interno e riso all'esterno), a cui si aggiungono ceviche, carpacci e un'offerta di piatti caldi differenziata nei due

Pisacane

un'essenzialità di linee e colori che prediligono semplicità ed accoglienza. Possibilità di parcheggio convenzionato davanti al ristorante. Prezzo medio: 30€ vini esclusi. Via Pisacane, 47. Tel. 02.36552231.



Sariano, 14. tel. 02.89059867-
Ripa di porta Ticinese, 3.
Tel. 02.58100912.



Format gastronomici



Il Toast to Coast in Bicocca

L'architettura che caratterizza Milano ha subito nel corso del tempo varie influenze, tra Gotico, Barocco, Liberty o Razionalismo, ma poco si parla di quel lascito degli anni in cui l'industria era al massimo della crescita. Lo si può tuttavia ritrovare nell'ex Polo Breda di Bicocca, un dedalo di viuzze alberate contornate da edifici a mattoni rossi, definita da molti "la piccola New York di Milano". «La passione per la Grande Mela è il motivo per cui ho scelto questa zona - racconta il titolare di Toast to Coast - dove ho potuto dare enfasi, grazie al design urban, alla mission del punto vendita. Vogliamo essere la casa del toast, che proponiamo in versione gourmet con tanti gusti diversi (nostra invenzione è il pizza toast) e a cui abbiamo affiancato i live del sabato sera in un percorso di esibizioni tra swing, soul e jazz». Non man-

cano infine gli appuntamenti con la serata All You Can Toast il mercoledì e il sabato e il brunch del weekend. Nel panorama cittadino una location giovanile, per dirla all'americana "easy" e con quel respiro internazionale che non guasta mai. La spesa finale è un altro aspetto importante del format che si è rivelato ideale per studenti, famiglie o per chi desidera una serata fuori dai classici canoni ristorativi Viale Sarca 336/F - Edificio 16. Tel. 02.49673318.

