

By **Samantha Conti**

FASHION / FASHION SCOOPS

## Marchesi 1824 to Land on London's Mount Street

Marchesi will move into 117 Mount Street, with a pastry counter, bakery and café.



Three Italian women in Milan coming out from the Marchesi pastry shop in Via Santa Maria alla Porta in 1971.  
Gualtiero Raffagli/Courtesy

**SWEET STREET:** One culinary landmark has made way for another on **Mount Street** in Mayfair: In April, Marchesi 1824, the pasticceria owned by **Prada**, will move into the site formerly occupied by the high-end butcher shop, Allen & Co.

Property owners Grosvenor said Monday that Marchesi 1824 will move into 117 **Mount Street**, with a pastry counter, bakery and café, offering cakes, biscuits and sweets, as well as the chocolates, Italian ice cream and the famous Marchesi panettone.

Mount Street will be Marchesi's first outpost outside Milan, and its neighbors on Mount Street will include Roksanda, Christopher Kane, Celine, Simone Rocha, Scott's restaurant and the newly opened Matchesfashion.com town house.



Marchesi's panettone. Courtesy

---

**Prada** Group bought a majority stake in Marchesi in 2014, and added two cafés, one on Via Monte Napoleone and one in Galleria Vittorio Emanuele II. Prada slicked the walls of the two new cafés with its signature eau de nil paint, dressed staff members head to toe in Prada — and proceeded to draw crowds on a daily basis.

The original Marchesi is located at via Santa Maria alla Porta, off Corso Magenta, and has kept all of its original art nouveau interiors and neighborhood feel. Neat rows of chocolates and cakes are displayed like jewels under glass cases and the bar serves up coffee and cocktails.

---

VOGUE

---

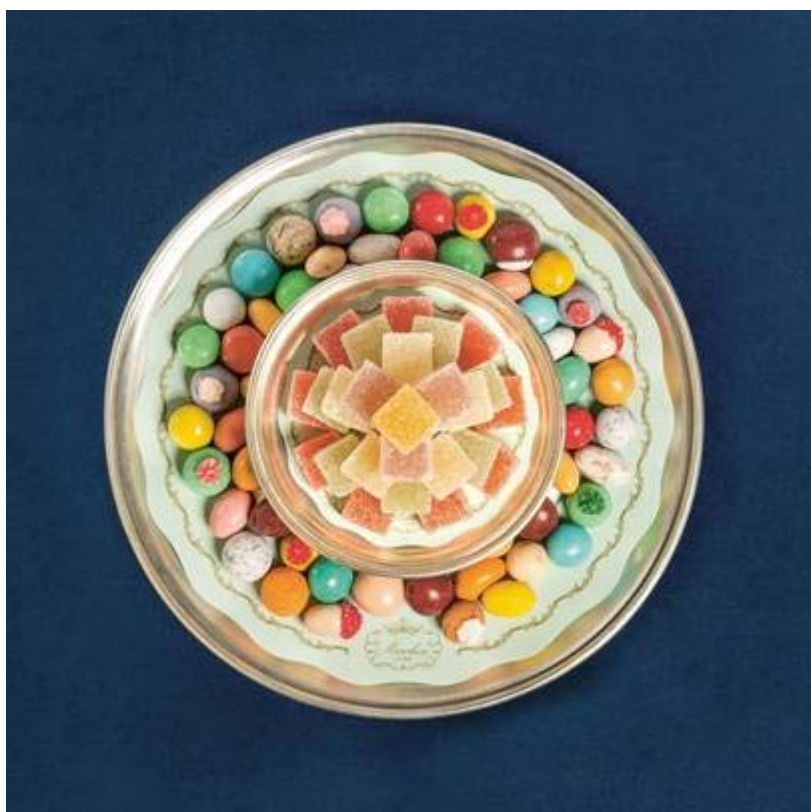
## Prada Is Bringing Its Iconic Marchesi 1824 Bakery To London

---

•  
•  
*by* HAYLEY MAITLAND

---

Wednesday 6 February 2019



If Wes Anderson had become a pastry chef rather than a film director, he probably would have served the kind of treats on offer at Marchesi 1824, the legendary (and almost painfully Instagrammable) pasticceria owned by the Prada Group and set above the brand's flagship Galleria store in Milan. A testament to its deliciousness: on any given day during fashion week, manically busy editors queue alongside locals to order millefeuilles, pralines, and bignes from its cherry wood and antique glass displays.



### [London's Best Bakeries](#)

- 10 Jul 2018

Thankfully, the fashion crowd will no longer have to go to Milan to satisfy their cravings for its delicacies – with the first British outpost of the Marchesi brand set to open on Mount Street this April. Set just across from The Connaught, the bakery will serve moreish traditional panettone; sugared almonds and dragées in every conceivable shade of pastel; and special gianduja chocolates, among other treats. For those in need of a caffeine jolt, there will also be an espresso bar – not to mention an endless variety of candies perfect for last-minute hostess gifts. Where better to catch your breath after a Bond Street spree?

Get the latest news in your inbox

SIGN UP

by entering your email address, you agree to our [privacy policy](#)



The Thai princess running for Prime Minister  
11:16 AM



Inside the Endeavour Awards with the Duke and Duchess of Sussex  
9:38 AM



How to wear S/S 19 now  
9:34 AM



TATLER x MARCH  
ISSUE ON SALE NOW



LIVING

# Prada's chic Marchesti 1824 bakery is set to open on London's Mount Street

*Pastry, but make it fashion*

by REBECCA COPE

3 HOURS AGO





A chic Milanese pastry shop owned by the [Prada](#) Group is set to open its first international outpost on London's stylish Mount Street. The Marchesi 1824 bakery will stock its world-famous Panettone and signature chocolates alongside other cakes, pastries, biscuits and sweets, plus coffee and tea. There will also be Italian gelato.



Keith Bailey, Mayfair Director, Grosvenor Britain & Ireland, said: 'We are delighted to welcome Pasticceria Marchesi to Mount Street. This café and shop, a new amenity for locals and visitors, will grow the openness and appeal of our London estate. On top of that, [Prada](#) Group's legacy and credentials chime perfectly with Mount Street's boutiques, heritage brands and restaurants.'



The original shop was opened in 1824 in Maria alla Porta, and has since become one of the most famous in Italy, with two new locations in Milan on Via Monte Napoleone and Galleria Vittorio Emanuele II.

LIVING

SHARE THIS ARTICLE



RECOMMENDED



LIVING

Spanish super-club and restaurant Opium launches in London

by CHANDLER TREGASKES  
16 JAN 2019



LIVING

Fortnum & Mason has opened a restaurant in the City

by ANNABELLE SPRANKLEN  
15 NOV 2018



LIVING

Is Andrew Wong's new Chinese restaurant worth the hype?

by DAVID JENKINS  
07 NOV 2018



LIVING

Matilda Goad's chic homeware is coming to Liberty London

by CHANDLER TREGASKES  
05 SEP 2018

STANDARD.CO.UK

## Prada's fabulous Marchesi 1824 Bakery is coming to London

For some fashion-approved gianduja chocolates and coffee



by [Luke Abrahams](#) London 16 minutes ago

If you're a committed high fashion lover, you'll be rather pleased to hear that [Prada](#) Group is bringing its Marchesi 1824 bakery to London.

Set to open on Mount Street this April (just across from the doors of [The Connaught](#)), the chic little [bakery](#) will serve everything from traditional Italian panettone to sugared almonds and gianduja chocolates.

Coffee aficionados will also be looked after at the very bling espresso bar and there will be a little shop (with ready-to-wear we hope) selling all sorts of treats, including an endless variety of sweets, ice cream and biscuits.

For those who have never heard of Pasticceria Marchesi, the legendary family-run pastry shop has earned widespread attention for its world-famous panettone and handmade confectionery. The Mount Street pastry shop will be the first location outside of Milan.

Details of the design are strictly top secret, but insiders tell us it's going to be very, very Wes Anderson. In English this basically means: Instagrammable.



What splendid news pre LFW, eh?

<https://www.standard.co.uk/insider/living/pradas-fabulous-marchesi-1824-bakery-is-coming-to-london-a4060116.html><sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> GRAN BRETAGNA-STANDARD.CO.UK-PRADA-MARCHESI-07.02.19



1 Tendencias de pelo 2019

2 Este año el rojo volverá a seducirte  
Harper's BAZAAR + Mazda

3 Cinco alimentos para decir adiós a la hinchazón

4 Las joyas de Lady Di que ahora lucen Meghan y Kate

5 Cómo convivir en pareja y no morir en el intento

## Prada llevará su histórica pastelería a Londres


*La Pasticceria Marchesi se convertirá en parada obligatoria para quienes paseen por Mayfair.*


B Sandra Muñoz 08/02/2019






Hasta ahora la única manera de saborear los deliciosos dulces de **Marchesi** era viajar a **Milán**, pero desde esta primavera un billete de avión a **Londres** también nos permitirá darnos ese capricho. Según publican distintos medios británicos, Pasticceria Marchesi, la histórica pastelería milanesa que adquirió la firma de moda **Prada**, sale por primera vez de Milán para abrirse un hueco en el panorama gastro londinense.

Desde hace tiempo las grandes casas de moda han empezado a diversificar sus negocios aprovechando su prestigio global para obtener nuevas fuentes de ingreso. Y **Prada** se sumó a esta tendencia adquiriendo en 2014 este establecimiento **familiar** conocido por su excelencia y sus pasteles artesanales. La suma perfecta de **tradición** y **creatividad** han sido la mejor carta de presentación de este obrador desde su fundación en 1824.


marchesi1824  [Visualizza il profilo](#)  
Follower: 26.3 mila




[Visualizza altri contenuti su Instagram](#)


    
Mi piace: 966  
marchesi1824

The elegance of #Marchesi1824 captured by @sambazoe  
#MarchesiMoments  
mostra tutti e 9 i commenti




Aggiungi un commento... 

Fue entonces cuando la **familia Marchesi** inauguró uno de los locales más elegantes de la época en pleno centro de Milán. Rápidamente la buena fama de sus productos **artesanos** se extendió por toda la ciudad y su propietario, Angelo Marchesi, empezó a ofrecer también cafés y cócteles a la hora del aperitivo, convirtiendo el local en uno de los lugares más chic de la capital italiana de la moda. Desde sus inicios, **Pasticceria Marchesi** ha mantenido intacto su **encanto** conservando sus techos artesonados, sus espejos antiguos y sus lámparas de estilo art-decó.

marchesi1824   
Follower: 26.3 mila [Visualizza il profilo](#)




[Visualizza altri contenuti su Instagram](#)

Mi piace: 758  
marchesi1824

Delight in the decadence of the #Marchesi1824 Montebianco: a sublime combination of chestnut bavarian cream, candied chestnuts and chantilly cream.  
[mostra tutti e 8 i commenti](#)


Aggiungi un commento... 

En los últimos años Marchesi ha abierto en dos nuevas localizaciones, via Monte Napoleone y la galería **Vittorio Emanuele II**, donde se encuentra una de las flagships store de **Prada**. Ahora, la pastelería más popular de Milán abrirá en el exclusivo barrio de **Mayfair**, en el número 117 de Mount Street, justo enfrente del restaurante con dos estrellas Michelin de Hélène Darroze, situado en The Connaught Hotel. Sus **panettones**, sus pasteles, su famoso **chocolate** a la taza, su crema gianduja, sus **caramelos** y sus dulces de nueces prometen convertirlo en uno de los *hot-spot* de **Londres**.

marchesi1824  Followers: 26.3 mila [Visualizza il profilo](#)



[Visualizza altri contenuti su Instagram](#)

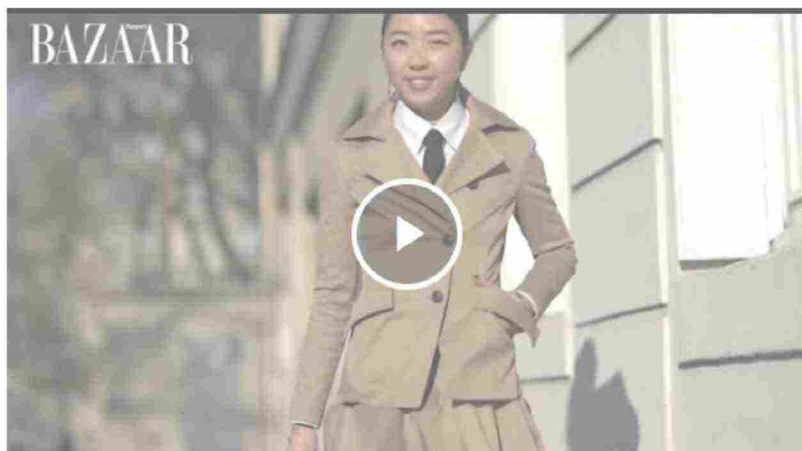
Mi piace: 329  
marchesi1824

Each drawer reveals a different delectable #Marchesi1824 delight including chocolates and gumdrops.  
[mostra tutti e 7 i commenti](#)



## Video Playlist

Cómo ser una auténtica 'working girl' de la mañana a la noche



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

4  
Shares

Share 4



Tweet



Share



Email

Search ...

QSEARCH

# Milan's renowned Pasticceria Marchesi comes to London (and they're bringing the panettone)

Written by Gavin Hanly Created: 28 January 2019

[New opening](#)
[Mayfair](#)
[Cafe](#)
[Bakery](#)


**What:** Pasticceria Marchesi

**In a nutshell:** Classic Milan pastry and bakery comes to London

**Summing it all up:** Pasticceria Marchesi is one of Italy's institutions, serving up pastries and more since 1824. Now they're coming to London with all the favourites from the Milan original intact, including their classic panettone.

## SIGN UP TO OUR NEWSLETTER

Name

E-mail

SUBSCRIBE

By signing up you agree to our  
privacy policy.

## NEW AND COMING SOON

OPEN

New London  
restaurants -  
all the recently  
opened  
restaurants in  
London

Updated Today



Upcoming  
London  
restaurants -  
hot new  
openings  
coming soon

Updated Today

## The low-down

If you've been wondering what's taking over the prime space opposite The Connaught, once held by Allens, then the news is out. Launching there will be top Milan pastry shop Pasticceria Marchesi, part-owned by none other than [Prada](#). And it's going to be their first shop outside of Italy, too.

The original definitely wins prizes for longevity - it's been around since 1824 where its panettone remains one of its prized items - and yes, that will be coming to London along with more pastries and their own chocolates. The new location will be a bakery, pastry counter and cafe. The original shop is well known for its classic look, so the classic London location on Mount Street does seem like a very good fit.

We'll have more details of the menu of the cafe as we get them.

## More about Pasticceria Marchesi

**Where is it?** 117 Mount Street, London W1K 3LA

**When does it open?** April 2019

**Find out more:** [Visit their website](#) or follow them on Instagram [@marchesi1824](#).

Subscribe to be the first to get the news from Hot Dinners




By signing up you agree to our [privacy policy](#).

### LATEST FROM THE GASTROBLOG



**Milan's renowned Pasticceria Marchesi comes to London (and they're bringing the panettone)**



**Cut and Grind launch London's first keto burger**



**We Are Vegan Everything vegan cafe opens in Hackney**





## The CMO Performance Report 2018



### FOOD & DRINK

## Marchesi 1824 chooses London for first shop outside of Italy

29 January 2019 | by [The Retail Bulletin](#)

**Prada owned Marchesi 1824 is to open its first store outside of Italy in London's Mayfair.**

Situated at 117 Mount Street, the pastry shop will feature a pastry counter, bakery and café and sell the company's signature panettone and chocolates as well as confectionery, coffee, tea and other refreshments.

Founded in 1824, the company still operates its original shop in Milan at Via Santa Maria alla Porta and has remained faithful to its founding traditions of using the finest ingredients, with the highest craftsmanship and attention to detail.

With Prada having acquired a majority share in the business in 2014, it has two other shops in Milan at Via Monte Napoleone and Galleria Vittorio Emanuele II. Keith Bailey, Mayfair director for Grosvenor Britain & Ireland, said: "We are delighted to welcome Pasticceria Marchesi to Mount Street. This café and shop, a new amenity for locals and visitors, will grow the openness and appeal of our



London estate. On top of that, Prada Group's legacy and credentials chime perfectly with Mount Street's boutiques, heritage brands and restaurants." Other companies with a retail presence in Mount Street include Roksanda, Christopher Kane, Celine, Simone Rocha, Scott's restaurant and recent addition Matchesfashion.com.


[ABBONATI SUBITO](#)
[HOME](#) [LIVESTAGE](#) [BACKSTAGE](#) [FINANZA](#) [ENGLISH](#) [THE NEXT 100](#) [COLLEZIONI](#) [TV MODA](#)

## Prada sceglie Londra per lo sbarco estero di Pasticceria Marchesi

La filiale britannica del brand del gruppo guidato da **Patrizio Bertelli** e Miuccia **Prada** sarà inaugurata entro l'anno nel prestigioso quartiere di Mayfair, l'equivalente londinese del Quadrilatero di Milano. Il partner immobiliare è Grosvenor Britain & Ireland, società con 5,2 miliardi di sterline di asset.

di Tommaso Palazzi

28/01/2019

[Home](#) » [Livestage](#) » [Prada](#) sceglie Londra per lo sbarco estero di Pasticceria Marchesi

 Condividi: [f](#) [t](#) [G+](#) [in](#) [e](#) [b](#)


Una storica immagine di Pasticceria Marchesi 1824

Il gruppo **Prada** ha scelto Londra per la prima sede internazionale della pasticceria **Marchesi 1824**. La filiale britannica di Marchesi 1824 sarà inaugurata entro l'anno nel prestigioso quartiere di Mayfair, l'equivalente londinese del Quadrilatero di Milano. Il partner immobiliare dell'operazione è **Grosvenor Britain & Ireland**,

società di real estate con 5,2 miliardi di sterline (6 miliardi di euro circa) di asset.

La pasticceria Marchesi, di cui il gruppo **Prada** ha acquisito la maggioranza nel 2014, aprirà al numero 117 di Mount street e offrirà "un banco pasticceria, un panificio e una caffetteria, offrendo dolci appena sfornati, torte, biscotti e dolci, oltre ai migliori cioccolatini e al gelato tradizionale italiano", si legge in una nota. I termini del contratto di locazione non sono stati resi noti.

L'originale bottega milanese, situata in via Santa Maria alla Porta, ha mantenuto le caratteristiche dei primi del Novecento. Sono state aperte altre due sedi a Milano, in via Montenapoleone e galleria Vittorio Emanuele II, divenute punto di riferimento per una clientela cosmopolita.

Mount street ospita marchi di lusso come **Celline**, **Simone Rocha**, il nuovo store fisico di **Matchesfashion.com**, **Roksanda** e **Christopher Kane**.


**ACQUISTA**  
L'ULTIMO NUMERO


**COLLEZIONI**
**LIVESTAGE**

28/01/2019


**MICHAEL KORS, UNA  
CAMPAGNA CON BELLA  
HADID**

28/01/2019


**MORELLATO, ACCORDO PER  
LA DISTRIBUZIONE DI PAUL  
HE...**

28/01/2019

## PAMBIANCOwine

HOME

WINE

FOOD

APPROFONDIMENTI

EDITORIALI

TV

MAGAZINE

JOBS

E-ACADEMY



## Marchesi 1824 apre a Londra la sua prima pasticceria estera

28 GEN 2019 DI REDAZIONE



Il panettone di Marchesi 1824 sarà in vendita anche nel futuro store di Londra

Finora, come punti vendita fissi, **Marchesi 1824** aveva operato soltanto a Milano. Ora il brand di pasticceria e caffetteria di proprietà del gruppo **Prada** si prepara a superare il confine aprendo il suo primo store 'non temporary' nel quartiere di Mayfair a **Londra**. A comunicarlo è il partner immobiliare britannico, **Grosvenor Britain & Ireland**. La location scelta è in Mount Street al numero 117.

Si tratta pertanto del quarto locale che esporrà il marchio acquisito dal gruppo amministrato da Miuccia **Prada** e **Patrizio Bertelli** nel 2014, dopo quello storico di via Santa Maria alla Porta, a cui si sono poi aggiunte le sedi di via Montenapoleone di galleria Vittorio Emanuele II°. E si tratta, soprattutto, della prima apertura al di fuori del centro storico di Milano. L'inaugurazione non è ancora stata fissata ma avverrà entro l'anno.

In realtà, per Marchesi 1824, quello a Londra rappresenta un ritorno, stavolta a titolo stabile, poiché due mesi dopo l'acquisizione della storica pasticceria, nel maggio 2014, **Prada** allestì nei grandi magazzini **Harrods** la mostra '**Pradasphere**' e per l'occasione fu aperta una temporary location di Marchesi 1824 nel tempio londinese dello shopping. Inoltre, a dicembre 2017 in occasione di Art Basel a Miami, Pasticceria Marchesi aveva aperto il suo primo pop-up dedicato al gelato artigianale all'interno del **Miami Design District**.

## WINE TV



**Merano WineFestival, la sfida di The WineHunter per l'alta qualità**



**Applus 2014, la punta di diamante di San Michele Appiano**



**Merano WineFestival cresce e vince**

## PAMBIANCO MAGAZINE



Cosmesi alla marijuana

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[WhatsApp](#)

[Email](#)

[Print](#)

PDF | SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

IN QUESTO NUMERO:  
**LE QUOTABILI 2018 - PAMBIANCO ASSEGNA 6 PREMI AL MADE IN ITALY**

**DOSSIER**  
La filiera si affida alla formazione 4.0

**TENDENZE**  
Winter wonderland

**INTERVISTA**  
"Montblanc è lusso, eleganza e lifestyle"

**FENOMENI**

## PAMBIANCO WINE N3



IN QUESTO NUMERO:  
**FATTURATI "STELLATI" PER GLI CHEF**

**STUDIO PAMBIANCO**  
I bilanci dei vini top e degli spumanti

**INTERVISTA**  
Antinori oltre il wine

**FENOMENI**  
L'aceto balsamico esporta il 92%

**TENDENZE**  
Panettone, business tutto l'anno

PDF | SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

[WhatsApp](#)

[Email](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Luuk

CHI SIAMO ▾

CONTATTACI

NEWSLETTER

VUOI RICEVERE IL PERIODICO CARTACEO?

f t i g+ Q

# TIME IS PISA

THE LEADING RETAILER FOR WATCH LOVERS

via Verri 7 - Milano

www.pisaorologeria.com



# Luuk

10 years

MAGAZINE

FASHION ▾ | BEAUTY | LIFESTYLE ▾ | DESIGN ▾ | MOTORI ▾ | PEOPLE | FOOD ▾ | CULTURA ▾ | TRAVEL ▾ | SPORT

LUOGHI

## Voglia di dolce? 5 indirizzi in Italia dove bere una cioccolata calda strepitosa

GIORGIA GIULIANO  
23 GENNAIO 2019



### In Evidenza



10 IDEE PER DARE UN TWIST MODAILO AL LOOK DA UFFICIO



PITTI BIMBO 88: I NUMERI, I TREND, LE NOVITÀ DA FIRENZE. A TUTTO STREET



MILANO MODA UOMO: I BEST LOOK VISTI IN PASSERELLA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 044119

La **cioccolata calda** ha fatto il giro del mondo e per fortuna non si è raffreddata. Negli States, in India e in Europa questa è la bevanda di chi proprio non vuole saperne di mettersi addosso una coperta quando l'inverno fa battere i denti e – dovessero caderci tutti! – poco importa perché, al contrario di una tavoletta, non va masticata. Ci congratuliamo con i **Maya** che hanno dato a tutti la licenza per prepararla: pare siano stati loro i primi a inventarsi una miscela di **cacao, fagioli, acqua e pepe**, mentre i primi a **sostituire l'acqua con il latte** sono stati gli **inglesi** – per quanti di loro ancora alle 17 è l'ora del tè? Sembra che il **duo con panna** invece sia prerogativa degli **americani**: qui più che altrove la cioccolata calda è *take away*, da alternare a un donut un po' come bianco e nero fanno con le strisce pedonali. Qui in Italia la preferiamo in tazza, **con le lingue di gatto o con i biscotti al burro** da intingere per metà come si trattasse di un'eclissi al 100% commestibile.

Non è solo con la bocca che la si gusta ma anche con il naso, tant'è che i profumi delle più grandi *maison* potrebbero considerarsi dei validi avversari: **cannella, vaniglia e arancia** sono tra i plus più richiesti perché sanno di inverno e a respirarli ci scaldano, senza contare il fatto che si incastrano a meraviglia sia con il sapore del cioccolato più amaro sia di quello più dolce.

E in tutta questa cascata dolcezza come potevamo fare a meno di darvi qualche tips? Abbiamo scelto Ecco **5 indirizzi in Italia dove non farsi mancare un'ottima cioccolata calda**.



#### Marchesi 1824 – Milano

Da Marchesi la cioccolata calda è *con view*. Riservatevi un tavolino di fianco alla vetrata con affaccio sulla galleria Vittorio Emanuele e osservate la bellezza di tutti i dettagli architettonici che forse dal basso si apprezzano a fatica (e con un leggero mal di collo): meglio godersi la vista con una tazza bollente tra le mani che a testa alta. La cioccolata calda qui è super classica, da accompagnare a una ghiotta selezione di biscotti o capolavori di piccola pasticceria.

Galleria Vittorio Emanuele

## Luuk Magazine su carta



**Vuoi ricevere gratuitamente la tua copia cartacea di Luuk Magazine?**

REGISTRATI SUBITO

## L'opinione



Attila: *una Prima che fa grande l'Italia*

LEGGI ELIANA



LIFESTYLE  
Notti Magiche alla Festa del Cinema di Roma

LEGGI ELIANA



BEAUTY  
Sonya Dakar: *la beauty guru di Hollywood approda a Roma*

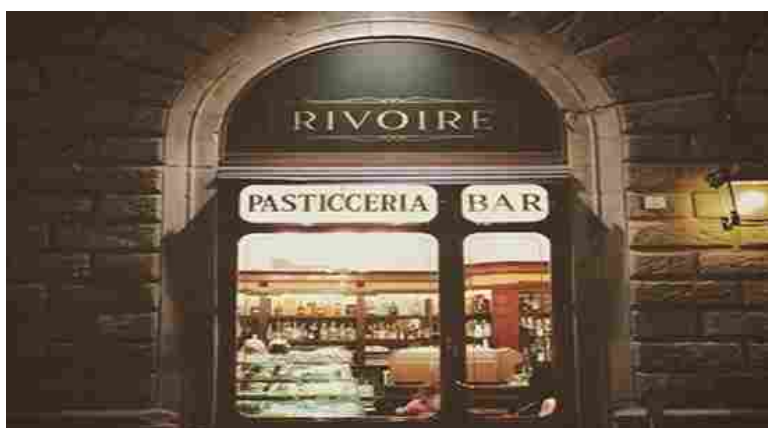
LEGGI ELIANA



### Caffè Al Bicerin dal 1763 - Torino

Chi non ha ancora assaggiato il Bicerin? Si tratta di una bevanda torinese servita in (per fortuna!) grandi bicchieri di forma tondeggiante composta di cioccolato, caffè e crema di latte. Probabilmente un solo bicerin (che in italiano sta per bicchiere) non basterebbe e dopotutto fare il bis non è mica vietato. A Torino il Caffè Al Bicerin, nato nel lontano 1763, propone una cioccolata calda preparata dentro pentole di rame e mischiando fave di cacao di diversa provenienza (Vietnam, Brasile, Costa d'Avorio, Camerun e Indonesia). Da provare assolutamente con panna. Avviso per i cioccolato dipendenti: in estate c'è anche la cioccolata fredda.

Piazza Della Consolata, 5



### Rivoire - Firenze

Di certo la cioccolata calda che beveva la famiglia Reale dei Savoia era uguale a quella che ancora oggi è preparata con eccellente bravura da Rivoire in Piazza della Signoria a Firenze. Un altro caso di *cioccolata panoramica* perché la vista è su Palazzo Vecchio. Cioccolata calda densa e cremosa; è d'obbligo tuttavia associarle una delle loro buonissime monoporzioni. E poiché Firenze è una chicca da girare a piedi, tutte le calorie andranno smaltite.

Piazza Della Signoria, 5/R

## Iscriviti alla Newsletter

Resta sempre aggiornato, iscriviti alla newsletter



#### Said dal 1923 Antica Fabbrica Del Cioccolato – Roma

È speziata la cioccolata calda da non perdere da Said a Roma. Zenzero o peperoncino per dei sorsi vivaci e giocherelloni, qui la cioccolata calda è prodotta in fabbrica – come si definisce il locale stesso presente anche a Londra nel quartiere Soho. Nelle versioni al latte, fondente e al gianduia, da Said è addirittura possibile acquistarne i preparati: ne consigliamo una bella scorta.

Via Tiburtina, 135



#### Gay Odin – Napoli

La cioccolata calda di Gay Odin è una coccola tutta artigianale realizzata con grande sapere e grande passione. Sono note a tutti le innumerevoli proprietà di un prodotto così goloso che qui a Napoli è trattato con estrema cura, quasi come fosse una pizza margherita! I punti vendita Gay Odin nella città partenopea sono in egual modo delle vere e proprie miniere di cioccolato e ad essere famosa è soprattutto la torta Cioccolato Foresta, che conquista prima di tutto la vista. La cioccolata calda da bere è rigorosamente fondente all'aroma di pera e caramello, cocco e menta, zenzero o peperoncino.

Via Toledo, 214



TAGS: Bicerin, cioccolata calda, dolci, Firenze, food, Gay Odin, Marchesi 1824, Milano, Napoli, Rivoire, Roma, Said, Torino