

NEROSPINTO MAGAZINE

Una merenda con le amiche: 10 deliziose pasticcerie milanesi dove farla

by [Martina Zito](#) / 13 Feb 2020



Una merenda con le amiche: 10 deliziose pasticcerie milanesi dove farla

Metti un pomeriggio con le amiche. Dove trascorrere qualche ora insieme, scambiando quattro chiacchiere, bevendo un tè caldo e mangiando qualche dolcetto? A **Milano** ci sono tanti, troppi posti per ogni momento della giornata, per ogni esigenza e per ogni gusto. Per questo abbiamo selezionato **10 delle migliori pasticcerie della città**, tutte diverse per caratteristiche e atmosfera, **angoli di pace (e di stile)** dove ritagliarsi una **parentesi di dolcezza e di relax**, o dove rifugiarsi, al caldo, durante i pomeriggi autunnali e invernali. Ricordando che la felicità sta nelle piccole cose e nei piccoli piaceri della vita.

PASTICCERIA GELSOMINA



Pasticceria Gelsomina è un posto adorabile, il posto per eccellenza dove trascorrere un pomeriggio in compagnia dell'amica o delle amiche di sempre. Aperta nel novembre 2018, è diventata subito un must a Milano. Piace a tutti perché i suoi dolci sono buoni, perché è un angolo di pace che assume le sembianze di un **giardino verde e rigoglioso**, dove l'arredamento, le piante e le nuance chiarissime ricordano le migliori giornate primaverili ed estive. Sembra di essere tra **Sicilia, Campania e Puglia**, e perché no anche tra **Grecia e Andalusia**.

Situato in una traversa di **viale Tunisia** (in via Carlo Tenca, 5), in prossimità della fermata della metro Repubblica, porta la firma di quella che negli ultimi anni si è rivelata essere la coppia professionale più vincente di Milano: **Ilaria Puddu e Stefano Saturnino** – per intenderci, quelli di *Marghe, Pizzium, Giolina* e *Locanda Carmelina*, che in quasi otto anni insieme hanno aperto 40 locali e 7 brand, cambiando letteralmente la città.

Il banco dei dolci è un incanto per gli occhi: in fila ci sono **maritozzi, cornetti, sfogliatelle, brioches siciliane, tortine varie, cannoli, pasta di mandorle, plumcake**. Tra le specialità della casa, l'introvabile **marmellata di gelso** e il **pane Tumminia** del famoso *Panificio Davide Longoni*. La ricercatezza accurata dei prodotti si riversa anche nello stile della pasticceria, di cui Ilaria ha curato personalmente ogni angolo. Dalle piastrelle di ceramica di Vietri che si alternano al cemento dei pavimenti, ai tavoli e le sedie prodotti artigianalmente da un fabbro di Orvieto, allo spazioso *social table*, pensato per la condivisione e sempre pieno di giornali. Super chicca: **le tazze e i piatti in stile inglese, con i fiori e i bordi dorati**.

EUTOPIA



Tre sono le parole che descrivono *Eutopia*. *Il luogo felice dove il pensiero incontra il gusto, laboratorio di pasticceria (e di cucina) healthy* che ha aperto qualche mese fa in zona Garibaldi, in **via Volta, 19**: consapevolezza, nutrimento e gusto. Il progetto di **Gloria Luce e David Scirocco** ha a cuore infatti la gioia e il benessere delle persone, che delizia giornalmente con **dolci naturali, sostenibili, equilibrati nel gusto e nei principi nutritivi, e rispettosi dei ritmi delle stagioni**. Farine integrali di agricoltura biodinamica, burro francese, olio d'oliva e di girasole, malto d'orzo, malto di riso, sciroppo di riso e di mele, e poi erbe e fiori di alpeggio, sono solo alcuni dei prodotti che si possono trovare nella ricca dispensa di *Eutopia*. A dargli una mano, nel laboratorio, c'è **Roberto Malin**, in arte *Sugar*, già conosciuto al pubblico milanese perché patron dell'omonima pasticceria, prima all'Arco della Pace e poi in via Vincenzo Monti, fino al 2008.

Tra i dolci in menu, la **Torta Mafalda**, in 3 versioni: classica allo yogurt o marmorizzata al cioccolato, con nocciole del Piemonte, mirtilli e semi di lino e con ortica, melissa essiccata e more; la **Torta Papasi**, con sablè integrale, ricotta di pecora, vaniglia del Madagascar, lamponi e fiori di fiordaliso, la **Torta Varanasi**, con sablè di farina integrale alla rosa, crema pasticcera allo zafferano mirtilli e petali di rosa e la **Torta Sazuki**, con biscuit integrale al cacao, mousse di azuki, cacao amaro, datteri e pasta di nocciole, composta di albicocche. Poi c'è la **Colazione e la Merenda Eutopica**, che contempla croissant semi integrali di farro, croissant salati, pane, burro e marmellata, yogurt intero con frutta fresca di stagione e tortino di avena, fatto con farina integrale e cocco rapè, dolcificata con malto di riso. L'ambiente? **D'ispirazione scandinava**, con tavoli in legno chiaro, stampe colorate stile orientale sui muri, e un gusto minimal.

CASA CAPITANO



In zona **Porta Venezia**, al 35 di via Castel Morrone, *Casa Capitano* si distingue fieramente da tutti i locali di categoria. Siamo in un *lounge bar* con caffetteria, pasticceria e pralineria che assomiglia molto al **salotto di una casa in stile anni '50/'60**, dove regnano i toni del verde bosco e del legno scuro e un'**atmosfera boho-chic e rilassata**, oppure a un negozio di interni, pieno zeppo com'è di meravigliosi complementi d'arredo di modernariato.

A *Casa Capitano* si può prendere il caffè, mangiare un croissant dolce o salato, coccolarsi con una pralina *Valrhona* (di cui è disponibile un vastissimo assortimento), una tortina caprese, un muffin, un cannolo siciliano o una crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco freschi, bere un tè o fare un aperitivo accomodati su poltrone stile anni Cinquanta, o trattenersi tutto il pomeriggio magari sfogliando una rivista, un quotidiano o studiando con il proprio pc. Il locale è nato da un'idea di **Luca d'Arco**, imprenditore salernitano, classe 1950, che ha scelto un format originale, sperimentando una nuova formula, **connubio tra pasticceria e arte moderna**. Che convince, stupisce e infonde calore.

PAVÈ



Chi vive a Milano, non può non conoscere *Pavè*. Pasticceria, gelateria e poi birreria di quartiere, *Pavè* si fa voler bene perché fa cose buone, le prepara bene e le serve nel modo giusto, mixando design (d'ispirazione retrò) e grande qualità del prodotto. Nata quasi otto anni fa nel quartiere di **Porta Venezia** (in via Casati 27), da un'idea di tre giovani amici (**Diego Bamberghi, Giovanni Giberti e Luca Scanni**), in pochi anni è diventata uno dei punti di riferimento gastronomici più solidi di Milano, ampliando e differenziando la sua offerta con un modello imprenditoriale che fa invidia a molti. *Pavè* è specializzata nei **lievitati e nelle sfoglie da colazione** e offre una pasticceria in cui convivono dolci della tradizione e torte moderne, brioche e dolci da forno, e dove trova spazio pure la cucina (panini, insalate e una breve lista di antipasti, piatti principali e contorni).

Ma veniamo alla merenda (e alla colazione). Oltre al **panettone tutto l'anno**, da *Pavè* potete gustare brioche in più versioni, tra cui **La rossa**, con confettura di lamponi coperta di streusel ai lamponi, **La nera**, con un impasto al cacao, crema pasticcera al cioccolato fondente e pepite croccanti al cioccolato, la **Centosessanta**, con confettura di albicocche, la **Treccia al caffè**, la **Zenzero e gianduia**, e poi pain au chocolat, kipfel con mandorle e crema e meravigliose monoporzioni, tra cui la **Crostata con crema pasticcera e lamponi**, con **crema al mascarpone e mirtilli** o con **limone e meringa morbida**, la **Tonka** (frolla con frangipane al pistacchio, marmellata di lamponi, mousse al cioccolato bianco), la **Pere e cioccolato**, la **Ciocolato e lamponi** (doppia frolla con ganache al cioccolato fondente e polpa di lampone) e la **Sacher Pavè**. Se ci andate a colazione, non mancate **pane, burro e marmellata**.

MAROTIN



La merenda parla francese da *Marotin*, delizioso posticino in posizione angolare in **via Archimede**, al civico 59, a due passi da **piazza Risorgimento**. *Marotin sono io* – risponde così la padrona di casa, **Mariangela Del Favero**, a chi glielo chiede –, *mi chiamavano così da piccola, perché assomigliavo a un covone di fieno, il marùs veneto*. La storia di *Marotin* ha inizio nella sua infanzia. Grazie alle donne della sua famiglia, abilissime pasticciere, Mariangela ha imparato presto i segreti per fare una crema pasticcera perfetta, per una frolla impeccabile nel gusto e nella consistenza. Era affascinata dalle pasticcerie viennesi e ne sognava una sua. Così, dopo aver cresciuto i figli, comincia a coltivare il suo sogno da vicino, cercando un luogo che potesse diventare una bellissima pasticceria. Che è nata nel 2009 e che negli ultimi anni, il pasticcere **Nico Banianschi** ha contribuito a renderla fra i luoghi più amati di Milano.

L'ambiente è piccolo, raccolto, e dentro si respira aria di casa. Pareti color pastello, tavolini tondi in marmo, arredi in ferro battuto, un piccolo piano rialzato, teche e vetrine ricche di dolcezze. Un tripudio di pasticcini e torte, da forno e fredde, semplici o a più piani (tra cui **cheesecake, caprese, crostata di frutta, torta pere e cioccolato, bavarese, sabbiosa al limone**), biscottini, praline artigianali assortite, alberi di cioccolato e dolci tipici quando è festa. Da accompagnare a un cappuccino o a una cioccolata calda, da guarnire con panna, cannella o peperoncino in polvere, oppure a un tè o una spremuta di frutta e una centrifuga.

MI CASA TOASTERIA



Il sottotitolo è “**La prima toasteria di Milano**”, ma da *Mi Casa* ci si può venire anche per la colazione e la merenda pomeridiana, perfetta com’è con la sua atmosfera calda e super casalinga. Arredata in **stile country inglese**, apre i battenti ormai quasi dieci anni fa in una carinissima e tranquilla piazzetta in pieno quartiere **NoLo** (North of Loreto), a metà strada tra Rovereto e Turro, replicando qualche anno fa in tutt’altra zona, precisamente in piazza Berlinguer (Tortona). Nel menu dolce di *Mi Casa* ci sono **muffin di vari gusti** (Crema al cioccolato, Marmellata di mirtilli, Integrale con marmellata ai frutti rossi, Cioccolato bianco, Banana e cioccolato, Mela e cannella, Pistacchio, Pesca, amaretto e mandorla), una piccola selezione di **dolci al cucchiaino, brioche e mini brioche** con diverse farciture, e naturalmente **toast dolci** composti da fette di pane su cui vengono spalmate le *Mi Creme* preparate in casa e combinate con altri ingredienti;

c’è, per esempio, l’**Accattivante**, con Mi Crema Cioccorancia, brie fuso e rum, l’**Intrigante** con Mi Crema Pistacchiosa e fragole fresche, il **Godurioso** con Mi Crema Mandorlosa con marmellata di mirtillo biologica e granella di biscotti; e ancora, il **Fondente** con Mi Crema Fondente e pere e cannella, l’**Espressivo** con Mi Crema Nocciocaffè e amaretti e panna montata e il **Piccantino**, con Mi Crema Cioccopikka con squacquerone e granella di pistacchio. In accompagnamento, tè e succhi biologici, spremute di frutta, centrifughe, yogurt, caffè, cappuccino e marocchini.

MARLÀ



Inaugurata verso la fine del 2018 in zona **Porta Romana** (Corso Lodi, 15), *Marlà* è oggi una delle pasticcerie di cui più si parla in città. **Pasticceria un po' tradizionale, un po' moderna e innovativa, un po' italiana e un po' francese**, è un tempio dei dolci ricco di prelibatezze di ogni genere. *Marlà* è la crasi di due nomi, **Marco Battaglia e Lavinia Franco**: giovani pasticceri che fanno coppia fissa nella vita e nel lavoro, che sono arrivati qui dopo un percorso comune nella storica *Pasticceria Martesana* e dopo l'esperienza di Lavinia a bottega presso due grandi maestri come **Philippe Conticini ed Ernst Knam**. Arredamento minimal moderno sui toni del grigio e del verdino, grande laboratorio a vista, bancone in vetro sotto cui si mostrano le irresistibili dolcezze della casa, da gustare a qualsiasi ora.

Qui potete fare colazione o merenda con golosi cornetti ripieni per esempio di crema pasticcera con vaniglia di Tahiti, o con cuore di pan di spagna inzuppato al lime e passion fruit, composta esotica, chantilly al cocco e cioccolato, **treccie con uvetta, pain au chocolat, bignè, cannoncini di sfoglia, cannoli siciliani, tartellette di frutta, cubotti multistrato, variegata torte monoporzione** con glassa a specchio, ma soprattutto **maritozzi**, preparati con lo stesso impasto di una venezianina e ripieni di **tre diversi tipi di farcitura**: panna montata e poi alla base crema pasticcera classica, crema al cioccolato o crema allo zabaione.

EGALITÉ



Sempre a **Porta Venezia**, al 22 di **via Melzo**, c'è **Egalité**, una **boulangerie** tipicamente francese che è anche **caffetteria, bistrot e pasticceria**. Nata sotto il segno della baguette, è sbarcata in città nell'aprile 2018 grazie all'architetto-imprenditore **Tiziano Vudafieri** (dello studio milanese *Vudafieri-Saverino Partners*), che ha portato in Italia **Thierry Loy**, maestro *boulangier* di un ameno paesino nel comune più alto dell'intera Francia, e con lui un inedito concept di gastronomia che gioca, con il sorriso sulle labbra, con la storia, con il tempo e con i colori. Per l'ora della merenda, potete scegliere tra grandi classici: **éclair, religieuse, tarte tatin, tarte tropézienne, crostate** con frutta e guarniture che cambiano a seconda della stagione, **madeleine, croissant, viennoiseries, pain au chocolat, pain au raisins, cannelé bordelais, briochette au sucre, mini Florentin, gâteau moelleux au chocolat, briochette**, tartine di baguette con burro salato e marmellata.

E se poi volete prolungare il vostro pomeriggio da *Egalité*, provate anche l'aperitivo. In menu, **Ficellas Garnies** (piccole baguette con farcitura del giorno), **Barbiche** (michetta farcita con caprino e pomodorini canditi), **Flamme Kuchen** (focaccia Alsatiana alla panna acida, pancetta e cipolla appassita), **Pain Surprise** (pagnotta farcita con tapenades vegetariane e cerfoglio o con tapenades e rucola), tagliere di salumi con bretzel e tagliere di formaggi con baguette al Beaufort o al Roquefort. In abbinamento, vini, bollicine e Champagne (rigorosamente francesi), cocktail, Spritz, birra e sidro.

BISTRÒ96



Allure parigina anche per *Bistrò96*, *caffè d'antan* ospitato in uno storico palazzo liberty di **corso Magenta**, tra la chiesa di Santa Maria delle Grazie e piazzale Francesco Baracca. Pareti scure, pavimento a motivi geometrici, tavolini in legno, luci soffuse, decorazioni vintage, arredi, **oggettistica e mirabilia tutti acquistabili**, caratterizzano l'ambiente interno, disposto su due livelli, e in continuo mutamento: il padrone di casa, **Simone** – insieme all'amica e designer Giorgia –, rinnova ogni mese la vetrina andando a scovare nei mercatini gli oggetti più disparati, per rendere questo piccolo scrigno una continua scoperta. Parte integrante della scenografia sono i **dolci** (sempre freschi e a rotazione), adagiati sul bancone e su di un carrello: ci sono croissant assortiti, biscotti, torte e madeleine, per lo più.

Da *Bistrò96* si viene in ogni momento della giornata. Ma quello della merenda è il più succulento. Anche grazie un interessante **selezione di tè, provenienti da ogni parte del mondo** (Giappone, Cina, India, Sri Lanka, Taiwan, Kenya), del brand *Tea in Italy*, azienda nata nel 2013 dal matrimonio fra Giappone e Italia; tra cui tè giapponesi come il Bancha, tè verdi e neri aromatizzati come l'*English Caramel*, tè nero Assam con caramello, e tanti infusi come l'*Apple Pie*, che miscela il sapore dell'uvetta con le mele, la cannella, petali di rosa, mandorla e vaniglia.

MARCHESI 1824



Dopo quasi 200 anni, è ancora qui, allo stesso indirizzo (**via Santa Maria alla Porta**) in cui, nel 1824, ha aperto le sue porte. Poi in anni recenti sono arrivate le altre due sedi: quella in **Galleria** e quella in **via Montenapoleone**. *Marchesi* è una delle pasticcerie più antiche e rinomate di Milano, diventata iconica per i suoi dessert, per il cioccolato e per la produzione del panettone, sempre disponibile. Se vi piacciono i posti in cui si respira **aria e magia d'altri tempi**, questo è il posto che fa per voi.

Varcando la soglia della sede storica, in un edificio del Settecento nel cuore della Milano bene, si viene infatti immediatamente catapultati in un'altra epoca: **i soffitti a cassettoni decorati**, gli **specchi antichi**, le **lampade in stile art déco**, il bancone dei primi del Novecento. Che è pieno di delizie. Potete fare colazione o merenda con caffè, cappuccino e tè insieme a **cornetti**, **pane tostato caldo da accompagnare alle creme (alle nocciole del Piemonte e al pistacchio, per esempio)** e **alle confetture della casa, bomboloni alla crema, cremini, tortine e bonbon** vari che vi conquisteranno con i loro colori pastello.

Tags: [merenda](#) , [Pasticc](#)

Il Carnevale 'dolce' di Marchesi 1824

• BY WE MAGAZINE

• 19 FEBBRAIO

• TASTE

La pasticceria **Marchesi 1824** festeggia il **Carnevale** con dolci e torte eleganti e colorati. Dai biscotti a motivo 'maschera' in pasta frolla e pasta di mandorle alle deliziose torte con bagna al rum o alla vaniglia, farcite con fragole fresche e crema Chantilly, crema pasticciera e Chantilly o ancora crema al pistacchio o crema Chantilly al cioccolato.

I prodotti sono disponibili presso le tre esclusive location di Marchesi 1824 a Milano in via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II.

Un arcobaleno di caramelle, dalle ginevrine nei toni pastello alle scintillanti pastiglie fruttate è l'aggiunta che si trova presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street a Mayfair ed anche online su www.pasticceriamarchesi.com.





I ristoranti dei grandi nomi della moda: tra fashion e cucina gourmet



Moda, ricerca della bellezza e attenzione al gusto oggi fanno rima. I grandi brand della moda hanno capito che offrire un vero servizio di alta cucina, attento all'estetica e all'ingrediente, è fondamentale per fidelizzare e soddisfare un cliente che ha il "naso" per l'eccellenza e che, quando si siede a tavola, vuole la stessa bellezza e la stessa cura che trova negli abiti e negli accessori che veste.

Ecco perché, sembra più, i brand della moda si "legano" a grandi firme. Vediamo alcuni indirizzi da non perdere dedicati a coloro che hanno un'anima un po' fashion e un po' gourmet.

Gli amanti del Giappone non potranno perdere Nobu, il ristorante del "Re del Sushi" che da anni porta avanti un matrimonio felice con Armani. Oltre alla selezione di sushi, notevole il Merluzzo Black Code al Miso, i Ravioli di Wagyu e cipolla caramellata e il Sashimi con salsa Matsuhisa.

Bulgari e il tristellato Niko Romito

E' stato uno dei matrimoni più "raccontati" e attesi in assoluto. Lo chef 3 stelle Michelin Niko Romito ha accettato di curare la ristorazione e la proposta gastronomica firmata Bulgari in tutto il mondo. La decisione ha portato alla creazione, da parte dello chef, di una Nuova Cucina Italiana Contemporanea, che mantiene la sua identità da Milano a Pechino, da Shanghai a Dubai.

Qui la proposta gastronomica è caratterizzata da un'eleganza bilanciata e da un fascino discreto, che ripropone un "Giro d'Italia del Gusto" istruttivo e piacevole, ricco di spunti interessanti. Di tradizione in tradizione, di regione in regione, Romito mette nel piatto dell'ospite i suoi anni di studio sulle eccellenze italiane. Il percorso di degustazione inizia dal pane, sempre al centro della tavola, prezioso, da "pensare" come portata a sé, non solo per il suo gusto, ma anche per il suo valore simbolico che, da sempre, segna la storia degli uomini. Da non perdere il colorato carosello di antipasti, gli Spaghetti al pomodoro e la cotoletta "da chef". Anche vini sono "fashion". Da Bulgari infatti si beve Podernuovo, nati dall'idea di Giovanni Bulgari.

Desquared2, Elio Sironi e Ceresio 7 - Milano

Mood rilassato e newyorkese per questo Ristorante che si trova all'ultimo piano dell'edificio che appartiene ai gemelli "fashion" fondatori di Desquared2. Era il 2013 quando Edoardo Grassi, Luca Pardini e Marco Civitelli, professionisti dell'alta ristorazione e dell'ospitalità di lusso, insieme agli stilisti canadesi Dean e Dan Caten e allo chef Sironi, hanno deciso di dare vita a quella che, ai tempi, era una formula innovativa e che oggi viene replicata da molti: stiamo parlando di un mix bilanciato di cocktail Bar & Restaurant, inteso nell'accezione più internazionale del termine.

Diciamo che, da Ceresio 7, sono stati i "precursori" di un approccio smart casual che unisce qualità e relax, che oggi la fa da padrone (basti pensare al continuo fiorire di formule bistrot). Anno dopo anno, sono nati alcuni grandi classici, che tornano - a rotazione e secondo la stagione - nel menu: Vermicelli all'arrabbiata, broccoli e scampi crudi, Risotto zafferano e 'nduja, Spaghetti alla carbonara, curcuma e ragù di capesante, Anatra e foie gras, carota e arancia amara e Ravioli di bufala, cipolla alla brace e fumetto di amatriciana. Non mancano i Baroli insieme ai prestigiosi toscani, con grandi verticali delle denominazioni e dei produttori più prestigiosi e rari - Sassicaia, Masseto, Gaja - insieme a piccole produzioni territoriali.

La galassia Armani a Milano

Sono tante e diverse le proposte firmate da "Re Giorgio". Nell'edificio di via Manzoni a Milano c'è solo l'imbarazzo della scelta. C'è l'Armani ristorante, all'ultimo piano, con piatti firmati dallo chef Francesco Mascheroni, focus sui prodotti italiani in chiave creative e location dall'eleganza in bianco e nero (con bella vista su Milano). Allo stesso indirizzo, ma al "piano basso" c'è l'Emporio Armani Caffè e Ristorante, un luogo per gourmet da vivere dal mattino fino a tarda sera.

Trussardi alla scala e il suo ristorante - Milano

Dopo la scelta dello chef Roberto Conti di trasferirsi in quel di Parma dalla Famiglia Barilla, il ristorante Trussardi ha scelto una carta con piatti italiani, attenti all'ingrediente, con influenze orientali. Qui si gioca soprattutto sugli abbinamenti. Nel menu si trovano piatti come il Risotto ai peperoni Piquillo, alici affumicate e katsuobushi, la Pancia di maiale croccante, salsa verde e crauto viola e per finire con "classicità", il babà napoletano. Restano piatti icona di scuola Conti, come gli Spaghetti di Gragnano, cacio, pepe e ricci di mare delle Asturie. Dalla brace, gamberi, filetto e diversi tagli pregiati di carne.

Massimo Bottura e Gucci Osteria - Firenze

In pochissimo tempo è diventato uno dei must degli amanti di moda e alta cucina, a riprova del fatto che tutto quello che tocca Massimo Bottura diventa oro (non solo il pane). Nella centralissima Piazza della Signoria, Gucci Osteria si trova all'interno del Gucci Garden, il trecentesco Palazzo della Mercanzia, sede del Museo Gucci. In cucina la chef Ana Karime Lopez Kondo, per questo ristorante da 50 posti che offrirà un menu di classici italiani arricchito da un tocco interazionale. Tra le proposte, si va dai tortellini al Parmigiano Reggiano alle tostadas peruviane, dai pork belly buns al risotto ai funghi. «Il ristorante vuole celebrare Firenze come importante centro di scambi culturali, in particolare durante il Rinascimento» ha sottolineato Massimo Bottura. Dopo il successo italiano, Gucci Osteria ha aperto anche a Los Angeles.

Lapo Elkann, Garage Italia e Andrea Ribaldone - Milano

L'ex rampollo automobilistico, da anni impegnato nella moda, ha creato un ristorante nel garage di un ex distributore di benzina. A due anni dall'inaugurazione, Garage Italia Milano conferma sempre più la sua identità di hub esperienziale con progetti in continuo divenire, che spaziano dall'automotive, all'arte, al design, agli eventi e da oggi con un'esperienza gastronomica rinnovata.

Aperto dal martedì alla domenica, dalla colazione al dopocena, Garage Italia Milano propone un percorso gastronomico firmato dallo chef stellato Andrea Ribaldone, che spazia dal bistrot ed il cocktail bar del piano terra, al ristorante del piano superiore. La brigata del ristorante è guidata da Charles Pearce, londinese, classe 1992 ma con un importante bagaglio di esperienze internazionali tra California, Inghilterra e Spagna. Fra le proposte più rappresentative attualmente in carta ci sono il Crudo di mare, salsa ceviche all'italiana e i ravioli di maiale e verza. Per la parte dolce prosegue la collaborazione - già consolidata negli eventi - con il Maestro pasticciere Ernst Knam.

Fendi e il ristorante giapponese Zuma - Roma

Dall'originaria sede di Londra a New York, da Dubai a Hong Kong, Zuma è approdato da diversi anni a Roma. Il ristorante giapponese si trova a Palazzo Fendi, nel pieno centro di Roma. La cucina è giapponese contemporanea in un ambiente elegante ma, allo stesso tempo caldo, con terrazza che regala una vista mozzafiato su Roma. Tra i piatti da non perdere il tonno scottato con daikon, peperoncino e ponzu, il goloso Maiale iberico con yuzu e salsa al tartufo e il Tortino di banana e tè verde con gelato al cocco e toffee di arachidi.

Prada, la Pasticceria Marchesi e il ristorante Torre - Milano

Lorenzo Bertelli, erede designato della galassia **Prada**, è da poco nominato consigliere della holding. Tra gli incarichi affidati al trentenne ex pilota di rally, c'è la cura del filone pasticceria di lusso. La famiglia Bertelli ha acquisito nel 2014 la storica Pasticceria **Marchesi** (fondata nel 1824 nel cuore di Milano).

Oggi la troviamo in Montenapoleone, in Galleria e a breve aprirà a Londra, nel quartiere di Mayfair.

In Fondazione **Prada**, invece, c'è il Ristorante Torre, ospitato al sesto piano dell'omonimo edificio della Fondazione **Prada**, progettato da Rem Koolhaas nel 2018. La presenza di opere d'arte ed elementi di design rende unica l'atmosfera del ristorante e del bar. La sua terrazza e le ampie vetrate rivelano una prospettiva inedita sulla città di Milano. La proposta gastronomica del ristorante Torre prevede un menu italiano ispirato alle migliori tradizioni regionali, mentre i dessert reinterpretano i grandi classici della pasticceria. Buona la selezione di vini, composta da etichette italiane e internazionali. Interessante il format che valorizza i giovani cuochi attenti alla sostenibilità: CARE's Chef Under 30.

Da non perdere il Bar Luce, bar/bistrot senza troppe pretese gastronomiche, dai prezzi non eccessivamente elevati, che attira gli Instagrammers cittadini con il suo design unico, curato da Wes Anderson, regista statunitense dall'estetica pop e retrò.

Leone Marzotto e Peck

Di dinastia in dinastia, ecco arrivare anche Leone Marzotto, 34 anni, grande appassionato di cibo il più giovane della dinastia di imprenditori del ramo tessile. Oggi è a capo di Peck, il tempio della gastronomia fondato a Milano nel 1883. Da provare il ristorante di City Life: tra i signature dish ci sono sicuramente la costata di manzo, il risotto giallo con ossobuco, la cotoletta alla milanese. Non mancano piatti tradizionali come il lesso, la cassoeula, le carni allo spiedo, o prodotti non comuni come la lingua salmistrata o il marbré. E' possibile anche mangiare in gastronomia: gli antipasti sono pensati per la condivisione e per dare modo ai commensali di scoprire più sapori. Le proposte variano dall'insalata russa, al paté, dai gamberi in salsa cocktail allo storione, fino al vitello tonnato e la famosa bresaola secondo la ricetta di Peck.

Replay e The Stage

Sembra di essere nel cuore di una nave appena varata quando si entra al ristorante The Stage, situato sopra il negozio Replay di Piazza Gae Aulenti di Milano. La direzione della cucina è affidata a Elias Caschili, chef di esperienza internazionale nella catena dei Four Seasons Hotels. La cucina è golosa concreta, di quella che - cambiato piatto - potresti mangiare tutti i giorni. Si parte con l'Uovo Poché e il Soffice di Patate al Tartufo Nero, si continua con la tartare di Fassona e la Burrata con Avocado. Tra i primi, ci sono gli Gnocchi di patate, broccoli e caciocavallo podolico e il tagliolino con tartare di gambero rosso e lime. Non mancano i Ravioli del plin e il semplice, ma difficile, Spaghettata al pomodoro. Tra i secondi, Cotoletta di Filetto di Vitello con il tocco creativo della farina di nocciole, il branzino al vapore con spuma di broccoli e peperoni di Senise.

Segui FineDiningLovers anche su Facebook



BORIS-BOOM TO HIT MAYFAIR PROPERTY MARKET, SAYS WETHERELL

The Mayfair property market is set for a 'Boris Boom', says the latest report by estate agency Wetherell, which reveals a polarised market with potential for significant growth over the coming year as limited stock and high demand from international buyers is set to drive sales.

Mayfair is now established as a worldwide destination and brand appealing to an increasingly young demographic, and is set to undergo the biggest changes to its property market since the 1920s. The market is split into second-hand stock and new ultra-prime developments and is buoyed by renewed confidence following the Conservative majority win at the recent General Election, says the 'Mayfair in Minutes: 2020 Residential Market Report' by Wetherell.

Following three years of political uncertainty, the report highlights that the average pound per square foot values for second-hand stock are now at levels comparable to the end of 2013, with 51% of sales last year reaching over £2,000 per sq. ft. compared to 18% across the rest of Prime Central London. Wetherell predicts that sales volumes of second-hand properties could increase by up to 50% over the coming year, prompted by limited stock and pent-up demand.

For buyers choosing to invest in second-hand properties, Wetherell predicts significant growth in the £5 million to £10 million sales sector, as buyers seek value compared to the new ultra-prime developments. Currently, up to 75% of the market is priced up to £5 million, with a fifth of sales last year registered above £5 million. The report forecasts a rise in demand for Mayfair mansions as an attractive alternative to the large lateral apartments in new developments, which will offer privacy and security, alongside character and historic architecture, either as a family home or with the potential to be converted into luxury apartments.

Mayfair's second-hand stock has a strong appeal to investors and developers, who can achieve significant value uplifts in the refurbishment and redevelopment of existing homes. Wetherell reveals the major players in the current market are Finchatton, British Land Plc, Clivedale, Lodha, and REDD, the Monaco investor-developer with a £100 million pipeline across Mayfair for luxury build to let properties, ideal for young residents wanting to rent and enjoy the Mayfair lifestyle.

In comparison, the last decade has seen a building boom in Mayfair with the new landmark developments offering luxury apartments and state-of-the-art residents' amenities. These ultra-prime residences can achieve prices between £5,000 and £7,000 per sq. ft., and have considerable appeal to international buyers. Wetherell are acting as agents on several ultra-prime developments including Clarges Mayfair, One Molyneux Street, and 20 Grosvenor Square, with the end of 2019 sales period seeing £225 million in deals agreed for Clarges Mayfair. Additionally, these new modern developments can sell at values over double that of average Mayfair prices, leading to a comparative value uplift for properties in close proximity to the new developments. Demand for these homes is set to rise as new planning policies will restrict future developments, creating a very exclusive buying opportunity.

Wetherell highlights that the international buyer demographic has shifted in recent years in both the nationality and age of applicants. Whereas new-build Mayfair property traditionally appealed to buyers from the Middle East, Wetherell reveal that buyers are increasingly coming from Hong Kong and mainland China. In addition, Mayfair is appealing to a younger demographic, with international buyers often being Millennials or younger, for example a one bedroom apartment at Clarges Mayfair which Wetherell successfully let last year for £30,000 per month to a young Millennial with the deal agreed in less than twenty-four hours.

The current demographic of Mayfair residents is a mixture dominated by Millennials and Generation Z, the 'Digital Natives', a steadily growing proportion. By 2021, almost 50% of all

residents in Mayfair will be aged 21 to 44, and by 2030 almost one third of all residents will be Digital Natives (those born since 1995). For these younger residents, Wetherell highlights that well-placed local amenities and state-of-the-art technology is a priority. In addition, Millennials are a high-performance group, which will see the greatest growth of net wealth throughout the 2020s. Mayfair has already begun to react to the younger demographic, with global brands such as Céline and **Marchesi 1824 (Prada Group)** recently opening stores on Mount Street.

The Mayfair Lettings market continues to perform strongly, with half of Mayfair residents currently in rented accommodation. Although rental values have remained stagnant for the past few years, with the average one bedroom apartment currently achieving £739 per week, and two bedroom apartments achieving £1,373 per week in Mayfair, Wetherell predicts rental values will strengthen. Stock from the new ultra-prime developments is coming to the rental market with higher asking prices, as well as the new build to let properties also achieving higher values, helping to boost values.

Share this: Like this:

Like Loading...

Related



Where to book a business meal in London

Following our round-up of the best places for business dining in Mayfair, we asked FT readers in other cities to share their recommendations for this and other areas of the UK capital.

Here are your best tips for places to talk shop in London, from the West End to the City. Whether it is over breakfast, lunch or dinner, a discreet spot is the main consideration, though the food ranges from exquisite Milanese pastries and coffee to Mediterranean dishes with a dash of theatre.

Indian for all tastesJamavar on Mount Street, Mayfair, has great staff and good Indian food — not too spicy and tastefully prepared for all palates. I agree with your review of The Wolseley, while Bentley's Oyster Bar & Grill has quiet booths where you never know who you might run into. — Kalidas Madhavpeddi, former chief executive, Phoenix, Arizona, US

Mayfair power brewsIn Mayfair, The Connaught hotel: this is the real power breakfast.

Marchesi 1824, on Mount Street, Mayfair for power coffee and pastries direct from Milan, with a discreet back room as well. And Petrocchi Sede unica on nearby Albemarle Street for coffee and lunch — for my money, the best espresso in London and very high-quality lunch. The place is always buzzing and uses exceptional ingredients. — Niki Bawa, investments, London, UK

Sushi to impressKiku on Half Moon Street, Mayfair, for Japanese food. I once took a New Yorker there, who said: "You've ruined New York for me — this is the best sushi I've ever tasted." Ask the chef to put a selection together for you. — Victoria Preston, author, London, UK

A hidden West End gemA discreet but central spot in an unfashionable part of the West End, Aquavit London is a gem of a place. Particularly good value for lunch. — Ian Edwards, consultant, Paris, France

A brasserie to bank onFor breakfast — or lunch or dinner — The Brasserie at 1 Lombard Street Brasserie; the breakfast is consistently better than The Wolseley. 1 Lombard is located in the heart of the City in a grand old former banking hall. The service and management are always welcoming and excellent, and when the bill comes you do not feel ripped off. — James Fairburn, solicitor, London, UK

French finesse in the CityBeing spirited up a private lift to the entrance to the Coq d'Argent is the first clue that you are about to start a special dining experience. In the heart of the City, the Coq has a packed menu, a world-class wine list and a pulse that will impress your guests. It also offers outside dining. — Paul Summerville, finance, Victoria, British Columbia, Canada

Booths for quiet dealsMargot is a great West End restaurant with top-drawer Italian food, an extensive wine list and discreet but attentive service. The intimate booths allow for private discussions, particularly downstairs. — Nigel Owen, consultant, London, UK

Feel of the EstablishmentMark's Club (in the Red Dining Room) is discreet, private and exclusive, and with no bling — unlike most of the other clubs. [Non-members must be a guest of a member.] You can have a drink before or after in the drawing room upstairs or a cigar on the terrace outside. You can also bring your own wine. The then UK prime minister David Cameron dined here with his wife and chancellor George Osborne after winning the 2015 general election. I must be one of the younger members, but I love the discreet Establishment feel in this room. — Damian Chunilal, investor, Hong Kong

Fired up in FitzroviaArros QD in Fitzrovia has the drama and theatre of an open fire, with an exquisite setting and [Mediterranean] food. — Mark G, consultant, London, UK

Shepherd's delightLe Boudin Blanc in Shepherd Market. First-class French restaurant. Always delivers on the house plate, and best soups in London. Tip: the prix fixe at the weekend — top-class three-course lunch for £19. It really is the deal of Mayfair. During the week it's packed with the great and good of the property profession, but has a completely different life at the weekend — Hugh Paton, renewable energy developer, London, UK

For suits and start-upsIn east London, HAZ Finsbury Square. Superb service, delicious Turkish

cuisine. Don't be surprised to see a merchant banker in a suit sitting next to a start-up founder in a hoodie. Acceptable place to have a drink with your meal. You will likely hear conversations mentioning "Hong Kong", "New York", "Melbourne", "Dubai". Great for a one on one or a sizeable group. — Paul Meier, venture capital, Chicago, US

Pot luck in Belgravia La Poule au Pot in Ebury Street, opposite Mozart's old home — perfect for long and relaxed business lunches. Step off the streets of London and into the French countryside. — Charles Peck, marketing, London, UK

Speaker's corner 45 Jermyn St. The iconic restaurant underneath Fortnum & Mason was recently renovated and relaunched. Great service, great food and lots of politicians around. Last time I went, I saw Lindsay Hoyle there to celebrate his new role as Speaker of the House of Commons. — Johann von Loeper, consultant, London, UK

Follow @FTGlobetrotter on Instagram for insider tips from our global network of correspondents to help you make the most of your work travel



Un dolce San Valentino: le nostre scelte gourmet



Una scelta gourmet è sempre la cosa giusta, anche a San Valentino.

Avete pensato a un regalino dolce per la vostra dolce metà?

Lei se lo aspetta, ricordatevelo.

Se vi abbiamo colto alla sprovvista ecco i suggerimenti dell'ultim'ora per un pensiero goloso da gustare in compagnia dell'amata o... su di lei.

Da Peck 6 proposte per gli innamorati

Per chi ha l'imbarazzo della scelta ci sono 6 differenti proposte, realizzate a mano dal pastry chef di Peck Galileo Reposo. Prodotte negli storici laboratori di via Spadari, vi faranno venire voglia di innamorarvi di nuovo. Presenti presso i negozi Peck in via Spadari, via Salvini e CityLife a Milano.

Le piastrelle e i cuori di cioccolata di Bodrato

Tavolette di cioccolato con fragole, limone e vaniglia nei packaging rosso passione, o cuori di cioccolato in tante varianti, ecco qualche proposta per il laboratorio artigianale di Novi Ligure dal 1943 da gustare in eleganti cappelliere.

Marchesi 1824 e le praline personalizzate con le iniziali della coppia

Marchesi 1824 celebra San Valentino con una selezione di prodotti ispirata al romanticismo e ai simboli dell'amore: torte al pistacchio e lamponi su cui poggia un gioioso Cupido, biscotti meticolosamente decorati, cuori di cioccolato fondente recanti la chiave del cuore della persona amata, morbide e cremose praline personalizzabili con le iniziali della coppia. Li trovate presso le tre location di Marchesi 1824 a Milano – via Santa Maria alla Porta 11/a, via Monte Napoleone 9 e Galleria Vittorio Emanuele II e presso la pasticceria di Londra al 117 Mount Street, Mayfair.

Spaccacuori di Pasticceria La Martesana

Una torta a forma di cuore composta da due metà di gusti differenti, a propria scelta tra le quattro ricette di Pasticceria Martesana ormai diventate veri e propri cult: Alexander, Cheese Cake, Dolce Sinfonia e Divina. Un'idea originale per dividere un cuore con la persona amata, ma anche una golosa occasione per i single di comprare una metà di cuore.

Il tartufo di Gennaro Bottone

Per chi non riesce a fare a meno del tartufo dal cuore morbido di cioccolato ricoperto di gelato, i nuovi tartufi dello storico laboratorio Gennaro Bottone di Napoli vi conquisteranno. Disponibili in 14 versioni differenti. Il più goloso è senz'altro Delizia, il tartufo ripieno di un pan di Spagna imbevuto con liquore al limoncello.

Una bomba di San Valentino da Giacomo

La famosa bomba di Giacomo, la torta simbolo della pasticceria in via Sottocorno a Milano, per San Valentino verrà composta da due dischi di sfoglia farciti con crema chantilly al mascarpone e fragoline di bosco. E che l'amore inizi!

Cuori di Sfogliatella partenopea per un dolce San Valentino

Nei tre punti vendita Cuori di Sfogliatella in piazza Garibaldi, corso Novara e Via Toledo fino al 14 febbraio troverete una sfogliatella in edizione limitata, a forma di cuore e ripiena di cioccolato. Ogni scatola conterrà versi di poesie d'amore di poeti come Pablo Neruda, Alda Merini, Charles Baudelaire e tutto il ricavato della vendita sarà devoluto alla Onlus Telefono Rosa per contribuire alla sistemazione di una delle case rifugio gestite dall'associazione.

Processed with VSCO with a5 preset