



► 6 marzo 2021

Sweet meets

HOW CAKE SHOPS CAME BACK INTO FASHION.

BY TONY TURNBULL

WHEN MICHELE WADE, the owner – or rather custodian – of London's oldest patisserie, put out a distress call saying that the lockdown could force Maison Bertaux on Greek Street to close its doors permanently, something remarkable happened. Fans dipped into their pockets, donating anything from £5 to several thousands, seeking nothing in exchange except the pleasure of seeing the grande dame of Soho survive to celebrate its 150th birthday this year. They have raised more than £42,000 – almost double the target – and helped the shop to survive its stop-start year.

Maison Bertaux's illustrious history helped, of course. In its time it has served everyone from Virginia Woolf and Karl Marx to Alexander McQueen and Noel Fielding. Jeffrey Bernard and Dylan Thomas used to fall asleep at the tables as they sat out the hours between 3pm and 5pm, waiting for the pubs to reopen, and Howard Hodgkin, no less, chose the shade of blue of the shopfront, framing the exquisite cakes and pastries on display in the window.

The campaign demonstrates that in good times and bad, in moments of celebration but also of gloom and despair, there is nothing we like more than a

slice of cake. And if it can be delivered in the most stylish and refined of surroundings all the better.

The past year was hardly the ideal time to launch high-end shops in the most expensive parts of town, but several places have opened their doors over the past few months.

Top of the glamour stakes was the Fendi takeover of Selfridges' 14-seat champagne bar in the accessories hall. Timed to mark the arrival of a new handbag collection, the Fendi Caffè gave cake-eating an impossibly sophisticated air, with the Italian fashion house's FF logo recast in sugarplum pink and stamped over the bar stools and mini cakes.

More permanent is the stand-alone patisserie on Mount Street that the Connaught opened in October. The cool interior, designed by Ab Rogers and full of

pink sandstone, walnut wood and pistachio-rippled marble, even contains a clock to indicate the hourly specials, such as croissants, madeleines, tarts and gateaux. The beautifully boxed celebratory pastries and cakes are crafted by Nicolas Rouzaud, the executive pastry chef, whose skill can be experienced in every bite of his hazelnut Paris-Brest, the chestnut and blackberry Mont Blanc, or the

signature "Connaught hound", a tasty reimagining of a chocolate hazelnut cake in the shape of the hound that graces the hotel emblem. Within first two months of opening the patisserie sold more than 1,400 hound cakes and the pastry team piped 1,500 Paris-Brests.

The Connaught Patisserie is also the only place outside Hammersmith where you can pick up the River Café's celebrated chocolate nemesis cake, which is popular with dinner party hosts who cannot cope with the jeopardy of making their own desserts. This last treat is listed on the menu in a category called *gateaux de voyage* or "travel cakes". If that summons up images of your mother's fruit cake eaten on a blanket with a thermos of tea, think again. These were designed to last through pilgrimages, although I cannot see the lemon madeleines or walnut financiers lasting beyond Mount Street.

Which means you will need to stop off for more supplies at Hideaway, a café and patisserie from the creative chef Ollie Dabbous that has opened on the old site of the Mount Street Deli. This is less a temple to cool minimalism than museum of curiosities, with objets on plinths around the room – a carved torso here, a roman funeral mask or ceramic pomegranate there. Chandeliers hang from the ceiling and ornate gilt mirrors crowd the walls. The coffees are accorded marks out of 100, as if in a Robert Parker wine guide, and almost 20 varieties of tea top out with a £14 Gyokuro Supreme. The emphasis is on all-day dining, with lobster and garlic-mayo waffles and black-truffle pizzas with London honey, but the canelé cooked in beeswax are exceptional, as are the toasted cobnut

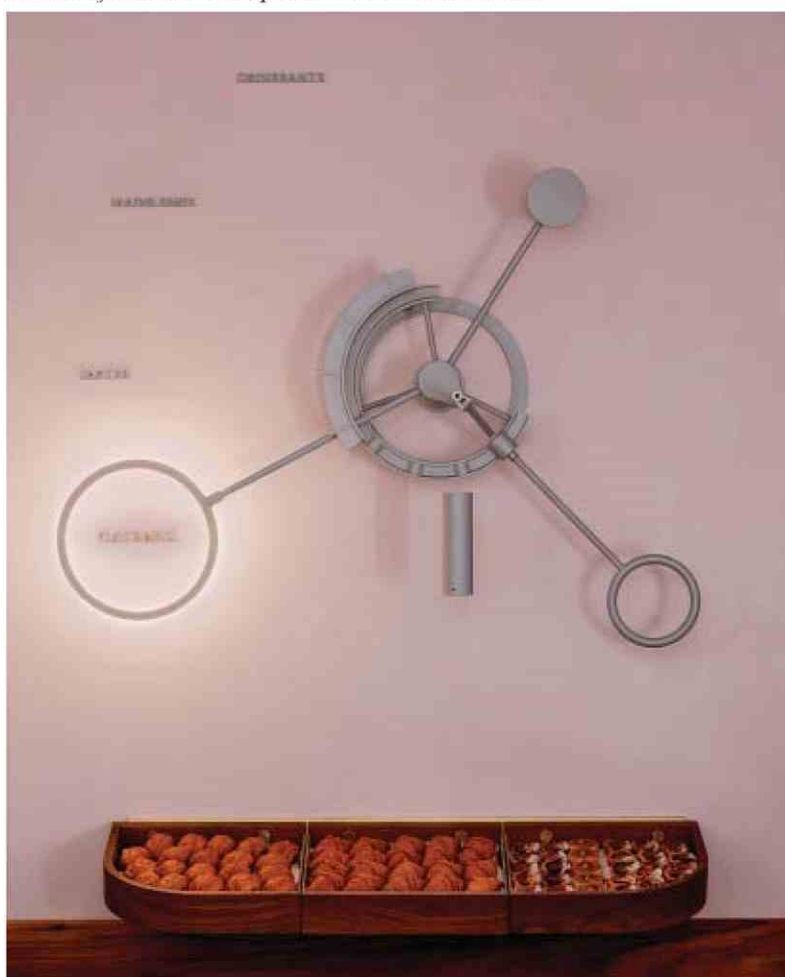




► 6 marzo 2021

financiers and the gianduja madeleines.

If you want more of a fashion fix without leaving Mount Street, there's also Marchesi 1824, an outpost of the historic Milanese pasticceria, which is partly owned by Prada. Within its ornate wood and glass display cases are crystallised flowers, sugared almonds and sweet treats that can be packed in duck-egg-blue boxes tied with powder-pink ribbons. The big draw here is the Aurora cake made with sponge, custard and milk, Marchesi's oldest recipe, which is unchanged. Fast fashion holds no sway here. maisonbertaux.com, the-connaught.co.uk, hideawaylondon.co.uk, pasticceriamarchesi.com





► 6 marzo 2021





Marchesi 1824 Festa della Donna 2021: i dolci speciali ispirati ai fiori di Mimosa

 globestyles.com/marchesi-1824-festa-della-donna-2021

Andrea Winter

8 marzo 2021

Marchesi 1824 Festa della Donna 2021 – Marchesi 1824 dedica alle donne una selezione di prodotti speciali che traggono ispirazione dal classico colore dei fiori di mimosa e celebrano i tipici tratti femminili: vivacità, forza, gioia e dolcezza.

La **Torta Bavarese** alla vaniglia e gelée ai frutti rossi, la tradizionale **Torta Mimosa** con crema Chantilly e fragoline di bosco, i biscotti decorati e le finissime praline di cioccolato fondente ripiene di crema alla nocciola e limone compongono la dolce offerta di Marchesi 1824 disponibile nelle pasticcerie di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta e nella sede di Londra Mayfair.





The history of Milan's most famous pastry shop – Marchesi 1824

lofficielmonaco.com/travel-and-gourmet/the-history-of-milan-s-most-famous-pastry-shop-marchesi-1824

Travel & Gourmet

Italian desserts have always been some of the finest ones in the world. It was the passion for their craft that allowed the confectioners to create their almost-work-of-art desserts. Thus, the pastry shop of the Marchesi family opened in 1824 and became one of the most iconic places in Italy.

02.19.2021

by Lesya Pakharyna



Located in the center of Milan, the Vittorio Emanuele II gallery, right above the Prada boutique, there is one of the Marchesis 1824. There are four of them in the world with three being located in Milan.

Katerina Kovalenko, interior designer and founder of the 725.design studio, together with Marchesi 1824 raised the archives and remembered how it all started. Specially for L'Officiel Monaco, she will tell the story of the famous pastry shop, its development, and how it became a part of the Prada Group.

See also:

Interview of the Most Inspiring Women for the International Women's Day





Pasticceria Marchesi 1824 в Galleria Vittorio Emanuele II, Milano

Marchesi 1824 has always combined tradition and creativity, thus in 1824 a small world of ideal desserts emerged in an elegant 18th century Art Deco interior building. The pasticceria located in the heart of Milan, on Via Santa Maria alla Porta 11A street, became the first and most important place in the history of the Marchesi's name.



Pasticceria Marchesi 1824 на Via Santa Maria alla Porta, Milano

The owner, Angelo Marchesi, had already started serving coffee, drinks and cocktails during the aperitif before the early 20th century, as well as freshly baked desserts, cakes, biscuits, and sweets. Pasticceria Marchesi was both a high quality pastry shop and a charming café that began imprinting its name as one of the most memorable places in Milan.



Pasticceria Marchesi 1824 на Via Santa Maria alla Porta, Milano

Pasticceria Marchesi has kept its charm intact ever since. The interior still features original furniture from the early 20th century: coffered ceilings, antique mirrors, and Art Deco lamps.





Pasticceria Marchesi 1824 на Mount Street, London

In 2014, Prada Group acquired the majority of stakes in Pasticceria Marchesi, which, almost 200 years after opening at Via Santa Maria alla Porta street, still operates at the same address with the same passion for excellence.



Pasticceria Marchesi 1824 на Mount Street, London

After such a purchase, the main focus was set on opening new spots. So there are even more desserts of excellent quality now! Pasticceria Marchesi has opened two new branches in Milan, both in extremely exclusive locations: Via Monte Napoleone 9 (2015) and Galleria Vittorio Emanuele II (2017), as well as a branch in the heart of London, on the famous Mount Street in the prestigious Mayfair area (2019).





Pasticceria [Marchesi 1824](#) на Via Monte Napoleone , Milano

You can find corporate identity that has been carried through for two centuries in each Pasticceria [Marchesi](#). The new locations were developed by the architect Roberto Baciocchi in association with Marconi. The decor of the interior looks stylish, luxurious, and modern. Velvet fabrics on the armchairs, silk wallpapers with ornaments and an unforgettable shade of pistachio give the interior freshness and idleness. Perfect for a place like this!



Pasticceria [Marchesi 1824](#) в Galleria Vittorio Emanuele II, Milano

No trip to Milan is complete without a visit to Pasticceria [Marchesi](#). It is a perfect spot for a morning coffee, an aperitif after a long shopping trip, a meet up with friends or family over desserts. What a great place to enjoy the beauty of life!

Photo Courtesy of [Prada Group](#)

Collage: Katerina Kovalenko

The author:

Katerina Kovalenko

an interior designer and founder of 725.design studio

Tags

pradagroup

marchesi1824



Marchesi 1824 celebra l'8 marzo con stile, gusto ed eleganza

By

Redazione Lifestyle

-

8 Marzo 2021



Marchesi 1824 ha pensato di dedicare alle donne una selezione di prodotti speciali che traggono ispirazione dal classico colore dei fiori di mimosa e celebrano i tipici tratti femminili: vivacità, forza, gioia e dolcezza

Tra le proposte troviamo, la **Bavarese alla vaniglia** e gelée ai frutti rossi; e la tradizionale **Torta Mimosa** con crema Chantilly e fragoline di bosco.

Quest'ultima si ispira al fiore simbolo dell'8 marzo, un leggero pan di spagna alla vaniglia, farcito con crema Chantilly e fragole di bosco, decorato con nuvole di pan di spagna a ricordo dei fiori gialli.

A completare la proposta di Marchesi 1824, **I biscotti decorati** e le **finissime praline di cioccolato fondente** ripiene di crema alla nocciola e limone.



Festa della donna: dalla torta mimosa alla bavarese, i dolci migliori per renderle omaggio

 corriere.it/cook/news/cards/dolci-la-festa-donna/torta-bavarese-vaniglia-marchesi-1824-milano.shtml

8 marzo 2021

Torta bavarese alla vaniglia di Marchesi 1824, Milano

È tutta colorata di giallo la giornata della donna nei punti vendita di Marchesi. Oltre alla classica mimosa con Chantilly e fragoline di bosco, ai biscotti decorati e alle praline di cioccolato fondente ripiene di crema alla nocciola e limone, c'è la torta bavarese alla vaniglia e gelée ai frutti rossi. Disponibili dal 3 all'8 marzo.

»



8 marzo 2021 | 09:06

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA





Con Marchesi 1824 si gusta la Festa della Donna dell'8 Marzo



- byWe Magazine
- 5 marzo
- TASTE

Marchesi 1824 dedica alle donne una selezione di prodotti speciali che traggono ispirazione dal classico colore dei fiori di mimosa.

Si gusta per la *Festa della Donna* dell'8 Marzo, la Torta Bavarese alla vaniglia e gelée ai frutti rossi, oppure la tradizionale Torta Mimosa con crema Chantilly e fragoline di bosco.

Per un regalo simbolico, ci sono i biscotti decorati e le finissime praline di cioccolato fondente ripiene di crema alla nocciola e limone.

Disponibili da **Marchesi 1824** nelle pasticcerie di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta e nella sede di Londra Mayfair.





Migliori Colazioni Milano Centro 5 posti TOP



Migliori Colazioni Milano Centro: 5 posti TOP!

Migliori Colazioni Milano Centro: se ti trovi all'ombra del Duomo e cerchi disperatamente un buon caffè, magari accompagnato da una brioche o una fetta di torta, questo articolo fa proprio al caso tuo. Milano è pieno di locali e a volte scegliere diventa una faccenda complicata. A meno che tu non voglia affidarti al caso, oggi ti proponiamo 5 locali per una perfetta colazione in centro a Milano. Tu sei da dolce o salato?



[Marchesi 1824](#) – Galleria Vittorio Emanuele II (Zona Duomo)

Se cerchi un posto di cui innamorarti follemente e in cui goderti una colazione di tutto rispetto, [Marchesi 1824](#) è uno dei luoghi intramontabili di Milano. Monoporzioni curate in ogni singolo dettaglio, torte, piccola pasticceria, biscotti e pasticceria salata. I Maestri



Pasticceri hanno creato tutto il necessario per rendere la colazione, un momento perfetto . I miei prodotti preferiti? Bigné al pistacchio, Sacher all'albicocca e Fantasia Scura. Infine, il cavallo di battaglia, una torta decisamente adatta a tutti: Aurora (Pan di Spagna farcito con crema pasticcera e bagna alcolica alla vaniglia. Il tutto ricoperto di panna montata e di fine granella di pan di Spagna). Marchesi 1824 consegna anche a casa, con il suo menù Home Delivery!

Per info e prenotazioni: 02 94181710

Scopri di più su Marchesi 1824

Visita la sua scheda locale

Le migliori colazioni a Milano centro!



Caffè Carlino – Via Giuseppe Mazzini (Zona Duomo)

Un locale accogliente in cui chiacchierare davanti a un buon cappuccino. Il Caffè Carlino è rinomato per le sue sfiziose dolci e salate. Le brioche sono quelle artigianali della storica pasticceria San Carlo, sempre deliziose. Ma se vuoi regalarti una piccola coccola, allora dai un'occhiata a torte, mignon e monoporzioni: c'è l'imbarazzo della scelta! Il Caffè Carlino è perfetto anche per una pausa pranzo, o un aperitivo a due passi dal Duomo. Il mio momento preferito però, resta la colazione nella saletta interna: caffè e brioche alla crema!

Per info e prenotazioni: 02 72022940

Scopri di più su Caffè Carlino





Panini Durini – Via Giuseppe Mengoni, 4(Zona Duomo)

Se cerchi un posto in cui fare una colazione un po' più casalinga, c'è Panini Durini. I suoi panini sono ormai famosi, ma quello che forse non sapevi è che il menù comprende un'ampia scelta anche per la colazione. Una colazione come quella che faresti a casa, con latte e cereali, yogurt, pane e marmellata e frutta fresca. Il tutto accompagnato da un caffè speciale, come Ice Coffee Nocciola, con caffè doppio, latte, panna montata e topping alla nocciola. Oppure una bella tazza di latte, miele e cannella. E se ami la colazione salata, sei nel posto giusto! Panini salati davvero di tutti i gusti, da provare anche con gli impasti speciali.

Per info e prenotazioni: 02 72018637

Scopri di più su Panini Durini

Ecco tutte le informazioni che cerchi!



Pasticceria Giacomo – Via Pasquale Sottocorno, 5(Zona 5 giornate)



Per una colazione più romantica, o per un caffè con le amiche, il posto giusto è sicuramente la Pasticceria Giacomo. Puoi gustare un buon caffè, ammirando l'atmosfera ottocentesca. I soffitti e le tele dipinte a fiori richiamano le classiche boulangeries parigine. Cosa puoi trovare alla Pasticceria Giacomo? Brioches, mignon, torte e monoporzioni non mancano mai, ma il pezzo forte è ovviamente la "Bomba di Giacomo". Si tratta di una sfoglia ripiena con crema di mascarpone e fragoline di bosco, un piccolo vizio extra, da concedersi almeno una volta!

Per info e prenotazioni: 02 76319147

Scopri di più su Pasticceria Giacomo



Galleria Iginio Massari – Via Guglielmo Marconi, 4 angolo PiazzaDiaz (Zona Duomo)

Gustare prodotti di alta pasticceria, in un locale moderno e a due passi dal Duomo, beh, non è cosa scontata. La Galleria Iginio Massari è sempre una garanzia! Torte, biscotti, brioches, monoporzioni, cioccolatini e pasticceria mignon. Un vero paradiso per occhi e palato. Fra i miei preferiti di Iginio Massari ci sono senza dubbio i Fagottini di Mele, fatti di sfoglia fresca, il Cannolo Siciliano e la Zuppa Inglese. Sicuramente una delle migliori colazioni a Milano centro.

Per info e prenotazioni: 02 49696962

Scopri di più su Galleria Iginio Massari

Tu che posti conosci? Scrivici ☐ ☐

☐ 5 Marzo 2021

☐ 0

☐ Locali

☐ 0 commenti





Marchesi 1824 celebrates International Women's Day



Marchesi 1824 presents a special products' selection inspired by the classic colour of mimosa flowers...

Marchesi 1824 presents a special products' selection – inspired by the classic colour of mimosa flowers – which celebrate the distinctive traits of women such as vivacity, strength, joy and sweetness.





The Bavarian Cake with vanilla and red fruit gelée, the traditional Mimosa Cake with delicate Chantilly cream and wild strawberries, decorated biscuits and fine dark chocolate pralines filled with hazelnut and lemon cream make up the **Marchesi 1824** sweet offer available at the Milan pastry shops in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone and Via Santa Maria alla Porta as well as at the London Mayfair venue.

www.pasticceriamarchesi.com



Giovedì, 04 Marzo 2021 04:31

Marchesi 1824 celebra la Festa della Donna



Share

• No comment



Preziose delizie a Milano e Londra

Marchesi 1824 dedica alle donne una selezione di prodotti che traggono ispirazione dal classico colore dei fiori di mimosa e celebrano i tipici tratti femminili: vivacità, forza, gioia e dolcezza.

La **Torta Bavarese** alla vaniglia e gelée ai frutti rossi, la tradizionale **Torta Mimosa** con crema Chantilly e fragoline di bosco, i **biscotti decorati** e le **praline** di cioccolato fondente ripiene di crema alla nocciola e limone sono disponibili nelle pasticcerie di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta e nella sede di Londra Mayfair.

www.pasticceriamarchesi.com





[AdmirorGallery 5.0.0](#), author/s [Vasiljevski](#) & [Kekeljovic](#).



CLUB MILANO

OMAGGIO ALLE DONNE



FacebookTwitterWhatsAppShare

Lunedì 8 marzo ricorre la Giornata Internazionale della Donna e la pasticceria milanese rende omaggio alla femminilità con dolci creazioni all'insegna di tradizione e maestria artigianale. Per esprimere un pensiero, un regalo, un gesto d'attenzione che non passerà inosservato.

di Marco Torcasio | 4 marzo 2021

Nell'accezione comune per molti è ancora la "festa della donna", ma è definitivamente chiaro che sia più corretto parlare di **"Giornata Internazionale della Donna"**. Lo spirito celebrativo permane, ma prevale la necessità di una più importante riflessione sul principio di uguaglianza tra i generi, come auspicato anche da UN Women, organismo delle Nazioni Unite che ha come obiettivo l'affermazione e l'empowerment delle donne nella società. La ricorrenza dell'8 marzo trova le sue origini nelle battaglie per la rivendicazione dei diritti già nei primi del Novecento e giunge quindi ai nostri giorni con un'eredità preziosa.

Un fiore per la Giornata Internazionale della Donna

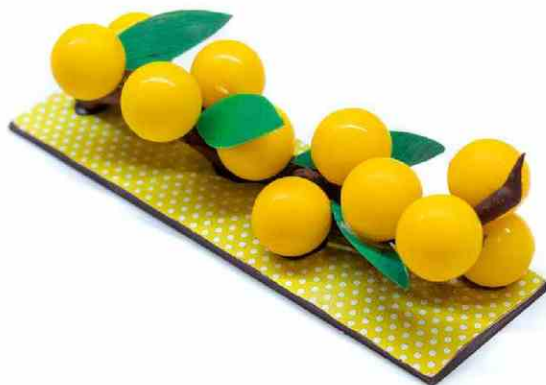


In Italia, a partire dal 1946, il rametto di mimosa fu associato all'8 marzo, quando per iniziativa della parlamentare Teresa Mattei venne offerto alle donne. Il politico Luigi Longo avrebbe preferito delle violette, come in Francia, ma Teresa Mattei scelse un fiore povero diffuso anche nelle campagne. I suoi rami sbocciano sul finire dell'inverno e il colore giallo paglierino dei fiori smorza il grigiore della stagione fredda, anticipando l'allegria della primavera in arrivo.

Non c'è 8 marzo senza mimosa dunque, ma il simbolo di questa importante ricorrenza non raccoglie solo consensi. Anche se molte donne si dichiarano indifferenti al fascino semplice di questo fiore, difficilmente potranno resistere alle dolci creazioni che ne rievocano i colori. **I fiori della mimosa sono infatti un ottimo ingrediente in cucina.** Per delle frittelle deliziose basta aggiungerli e mescolarli a una pastella fatta con farina, sale, lievito di birra, formando delle quenelle. Per un pensiero d'autore più chic, invece, meglio rivolgersi all'arte della pasticceria. Ecco qualche indirizzo milanese per andare sul sicuro quanto a stile e buon gusto.

Peck

Per la Giornata Internazionale della Donna il Pastry Chef Peck Galileo Reposo stupisce con quattro nuove creazioni di alta pasticceria: raffinate torte e tavolette di cioccolato che sembrano delle sculture. Le creazioni di Peck sono da sempre realizzate a mano negli storici laboratori di via Spadari e possono essere acquistate in tutti i tre negozi di Milano oppure online.



Mimosa di cioccolato

Pasticceria Martesana

Per l'8 marzo, Pasticceria Martesana ha ideato tre dolci creazioni di giallo vestite.

Il **Plumcake** con un soffice impasto montato al burro e arricchito con polpa e scorza di profumati limoni della Costiera Amalfitana. La **Torta Mimosa**, preparata con pan di Spagna al Maraschino, delicata crema Chantilly con gocce di cioccolato fondente e decorazione superiore con panna montata e cubotti di pan di Spagna. Infine un'originale **Scarpetta di cioccolato fondente** colorata di giallo. I dolci di Martesana sono acquistabili nei tre store milanesi e sono disponibili per il delivery sul sito della pasticceria e su cosaporto.it.



Torta Mimosa

Égalité

La boulangerie Égalité di via Melzo propone un dolce speciale ispirato a una delle donne francesi più celebri: **Les Marie-Antoinette**. Piccole tartellette composte da un biscotto di frolla, crema pasticcera alla vaniglia e confetti al cioccolato bianco. Dal 5 al 7 marzo, Égalité ne regalerà una a ogni donna che effettuerà un acquisto in boulangerie.



Les Marie Antoinette

Marchesi 1824

Marchesi 1824 dedica alle donne una selezione di prodotti speciali che traggono ispirazione dal classico colore dei fiori di mimosa e celebrano la femminilità. La **Torta Bavarese** alla vaniglia e gelée ai frutti rossi, la tradizionale **Torta Mimosa** con crema Chantilly e fragoline di bosco, i **biscotti decorati** e le finissime **praline di cioccolato fondente** ripiene di crema alla nocciola e limone. I dolci realizzati per la Giornata Internazionale della Donna sono disponibili nelle pasticcerie di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, Via Monte Napoleone e Via Santa Maria alla Porta.



*Torta Mimosa,**Monoporzione, Torta Bavarese*

Rinaldini Pastry

Per la Giornata Internazionale della Donna, il pasticcere Roberto Rinaldini ha rivisitato la classica Mimosa declinandola in una torta monoporzione d'effetto. Pan di Spagna al profumo di vaniglia, bagna al profumo d'arancio, crema leggera al mascarpone, gocce di cioccolato fondente, crema leggera al cioccolato e glassa al cioccolato bianco al profumo di limone. Per la decorazione il numero 8 si fonde con il simbolo della donna per una dedica semplice, ma gustosa.





Indirizzi

Peck

Via Spadari 9 | Piazza Tre Torri | via Salvini 3, Milano

Pasticceria Martesana

Via Cagliero 14 | P.zza Sant'Agostino 7 | via Paolo Sarpi 62, Milano

Égalité

Via Melzo 22, Milano

Marchesi 1824

Galleria Vittorio Emanuele II | via Monte Napoleone 9 | via Santa Maria alla Porta 11/a, Milano

Rinaldini Pastry

Via Santa Margherita 16, Milano

In apertura closeup della Torta Mimosa di Pasticceria Marchesi 1824.





Colazioni panoramiche a Milano: i luoghi più belli

HomeArticoliArticolifood milanoby Matilde Marzo 1, 2021 by MatildeMarzo 1, 2021

Una colazione non è semplicemente “una colazione” se si affaccia all’interno di un chiostro o di una galleria del 1800!

A Milano c’è così tanta offerta che è difficile scegliere. Il sabato mattina ci si alza dal letto e non solo bisogna chiedersi “cosa voglio mangiare?” ma anche “dove, come, quanto...”.

Dove fare quindi colazione a Milano? In questo articolo voglio parlarvi delle colazioni con la vista migliore. Delle brioches affacciate alle migliori terrazze di Milano, dei cappuccini baciati dal sole che si riflette sulle vetrate. Nota bene che non si parlerà delle colazioni migliori nel senso di offerta culinaria.

Pronti, partenza... caffè macchiato caldo, cappuccino con latte di soia, brioches vegana ... via!

Colazione in terrazza

Se vi piace vedere la città dall’alto allora non potete rinunciare a questi luoghi:

Giacomo Argentario:

Si trova in Piazza Duomo all’interno del Museo del Novecento, da non confondere con Giacomo Caffè che si trova presso Palazzo Reale, sempre in Duomo, che andrò comunque a consigliarvi. Non si trovano molte informazioni a riguardo ma da quello che si può leggere dalla loro pagina Facebook la colazione viene servita soltanto nei weekend. Il mio consiglio è quello di prenotare per assicurarsi un posto in terrazza.

Dalle 9.30 colazioni continentali e internazionali, e il pomeriggio proseguirà con il Tea Time dalle 15.30!



Giacomo Bistrot | Museo del 900





Giacomo Caffè Museo del 900

Terrazza Triennale:

All'interno del Museo della triennale si trova una bellissima terrazza con vista nella quale rilassarsi per un tè pomeridiano. L'apertura del caffè e della terrazza è infatti alle ore 12.00

Uno spazio unico e accogliente, con grandi vetrate affacciate sul giardino, che offre servizio di caffetteria e cucina con una selezione di piatti della tradizione italiana rivisitati in chiave moderna.



Terrazza Boscolo:

Il roof top del Boscolo è una vetrina aperta su Milano, skyline aperto sin dalla prima colazione, dove darsi appuntamento per un business lunch, tra raffinate specialità, un aperitivo glam, con contorno di musica live nel week end, una cena di qualità, o un after dinner.

La rinascite in Duomo:

Se salite all'ultimo piano della Rinascite vi ritroverete davanti ad un ristorante con immense vetrate. Nonostante la location esclusiva è possibile fare una colazione completa al prezzo di **12 euro** comprendente: **Spremuto** di Arancia o Pompelmo, **Cappuccino** o Caffè o Tè e **Cornetto*** o Fetta di Torta o Pane Tostato con Confettura di



Frutta. C'è anche il **brunch a 24 euro** comprensivo di Champagne R de Ruinart, Frutti di Bosco, Cestino di Pane, Salmone o Prosciutto Crudo di Parma e Uova Strapazzate o Omelette. (qui il link al menù)



10 corso como:

Non particolarmente apprezzato per il servizio ma per il luogo esclusivo in cui si trova; all'interno di un cortile della Vecchia Milano di case di ringhiera. I prezzi non sono del tutto economici ma la visita del negozio interno e della mostra è gratuito.



Colazioni tra le opere d'arte

Se si parla di colazione tra le opere d'arte mi vengono in mente questi luoghi:

Giacomo Cafè:

Che è differente da quello del Museo del Novecento. Qui siamo all'interno di Palazzo Reale ed oltre ad avere ampi ed eleganti spazi interni ha un affaccio sul cortile esterno. I prezzi sono totalmente onesti.

Caffè Fernanda:

Ci troviamo all'interno della Pinacoteca di Brera, più precisamente al secondo piano, appena usciti dalla mostra (ma è accessibile per tutti). I tavolini sono posizionati al sole del mattino ed è possibile fare un'ottima colazione a prezzi contenuti.





Caffè Fernanda | Pinacoteca di Brera

LùBar:

Ci troviamo all'esterno di Villa Reale dove si trova la mostra **GAM dedicata alle opere dell'Ottocento**. All'interno di questa struttura in vetro si trova un caffè alla moda in stile parigino con offerte molto interessanti. La colazione è decisamente più cara qui ma il contesto è molto apprezzato.



LùBar

Marchesi 1824 in Galleria:

La caffetteria **Marchesi** che si trova in Galleria Vittorio Emanuele ha sicuramente una vista privilegiata. Il bancone è sempre affollato da uomini d'affari che si fermano per un caffè veloce ma la saletta interna è molto vivibile. Qui è possibile fare colazione con cappuccino e brioches per circa **8 euro al tavolo**.





Altri spunti interessanti si trovano in Via Montenapoleone come **Tearose** o da **Clotilde Brera**. Al Clotilde la tua colazione diventerà un rituale irrinunciabile, per la qualità delle materie prime, la varietà di prodotti e la calorosa accoglienza che ti riserviamo ogni mattina: dall'atmosfera soffusa al tocco contemporaneo degli arredi, ogni angolo è pensato per rendere piacevole il tuo mattino. A tua disposizione: Wi-Fi gratuito, accesso illimitato al buffet dalle 7 alle 10:30

Voce Aimò



SEGUICI SUI SOCIAL!

Ci puoi trovare su Instagram sotto il nome di @my.trip.map e @disciules

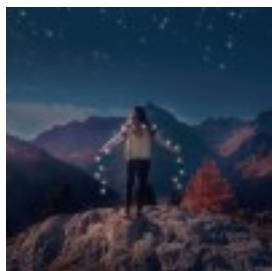
Su Facebook siamo Disciules Blog

Puoi scoprire le nostre offerte di viaggio su Instagram @piccioneinviaggio

Il canale Telegram per le offerte è offerteweekend

Infine, seguici su Tripadvisor

Questo sito contiene link di affiliazione ai prodotti. Potremmo ricevere una commissione per gli acquisti effettuati tramite questi collegamenti. Questo non andrà ad incidere sul tuo prezzo.



Matilde

Ui&Ux Designer | Travel Blogger





LA CUCINA ITALIANA

Chiacchiere e tortelli artigianali: i migliori nelle pasticcerie di Milano

10 febbraio 2021



di [Margo Schachter](#) contributor

Le pasticcerie a Milano che friggono e sfornano le migliori chiacchiere, tortelli (castagnole o bugie che dir si voglia). Fra grandi classici e molta innovazione il Carnevale non è più quello di una volta

Le chiacchiere sono un classico. A Milano le si chiama così, anche se in giro per l'Italia – come ogni cosa nel nostro Paese – assume nomi differenti. Bugie, crostoli, frappe, cenci... e poi tortelli o stagnole e così via. Poco importa il nome, l'importante che siano buone, artigianali per davvero e meritevoli di essere mangiate. Come per il panettone e altri dolci della tradizione, la ricerca si è evoluta in tentativi di innovazioni continui di forme e colori, e pure per le chiacchiere è successo lo stesso. Per le classiche si lavora sulla scelta delle materie prime, dell'olio per la frittura, della maestria nel fare le creme per la farcitura. C'è chi le fa con la ricetta di sempre, ma anche chi invece anno dopo anno ha studiato qualche innovazione, e vuole stupire con nuovi profumi e consistenze.

LEGGI ANCHE

5 pasticcerie siciliane a Milano

Gianluca Fusto le fa all'orzo, profumate con grappa invecchiata, Marsala e arancia; **Sal De Riso** le fa golosissime anche al cioccolato... **Fabrizio Barbato** di **l'Ile Douce** le ha rese sottilissime, un velo, e le profuma con del Maraschino. Da **Panzerà** i tortelli sono tempestati di zuccherini, alla **Primula** di Treviglio li farciscono di mele, da **Baunilla** di ricotta, **Knam** fa anche le frittelle, **Peck** li sforna giganti, delle palle da





tennis di goduria. Ille Douce i suoi tortelli allo zabaione li fa con un Marsala invecchiato ad alto tasso alcolico (per una versione adult only). Marco Pedron, pastry chef di **Cracco in Galleria** le fa fritte in padella, con un tocco di limoncello, prosecco e scorza di agrumi per renderle più profumate. Poi le lascia scolare e le passa nel forno, per il massimo della croccantezza. All'apparenza sembrano come tutte le altre, ma è nei dettagli che si fa la differenza. Come i tortelli, fatti con un nuovo impasto 2021, con più uova, ma senza latte, e una punta di limone per renderli più leggeri al gusto. Ripieni di crema, zabaione e nei giorni di Carnevale anche di nocciola, pistacchio e cioccolato. Il prezzo? Se c'è chi le mette in vendita a 60€ al kg, resterete sorpresi: 40€ per le chiacchiere e 1.50€ per un tortello da passeggio. Con la vista sulla Galleria, what else?

Nella gallery tutti gli indirizzi giusti, le proposte dell'anno, chi consegna anche in delivery, prezzi e ricette innovative da provare questo Carnevale.



◀ ▶ 1 ×

Marchesi 1824: Tortelli con crema, zabaione o uvetta e pinoli
I tortelli possono essere vuoti oppure ripieni di crema, c ...



[+ MORE](#)

A te che ami stare all'aperto, ma a casa.
Scopri la promozione dedicata a ciò che ami.





Marchesi 1824: per le chiacchiere olio di frittura creato ad hoc

Le chiacchiere sono classiche con zucchero a velo e si dist ...



[+ MORE](#)

**A te che ami
stare all'aperto,
ma a casa.**

Scopri la promozione
dedicata a ciò che ami.





Gesto vintage, sigillo fondente di un nuovo amore, regalare cioccolatini a San Valentino

Praline da scartare tutte d'un fiato, mousse sublimi in cui affondare le dita (e i sensi), tavolette da mordere insieme...

Di

Fabrizia Mirabella 03/02/2021



irene kredenets su unsplash

Pensieri stupendi ripieni di pregiate **mousse al cioccolato**, peccati di gola da gustare già solo allo sguardo... rivolto verso cofanetti *gourmand* che si trasformano in scrigni del piacere. **Praline** dai topping insoliti e straordinari, tavolette da mordere e baciare, masterclass di cioccolatini o abbinamenti insoliti (birra, anyone?!), golose creme spalmabili in cui affondare i polpastrelli in coppia. Dalle **scatole di cioccolatini online** da comprare con un *click* e ricevere il giorno stesso ai choco-piaceri di brand esclusivi, sorpresa preziosa inclusa...

Eccola, la nostra lista dei desideri di gola, in continuo aggiornamento, di **cioccolatini San Valentino 2021!**

1Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Per chi proprio vuole fare le cose in grande... *Cuore Maxi Ferrero Rocher* (16 pezzi, prezzo al pubblico consigliato di 9,99 euro).



Info ferrero.it

2Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Dedicato a chi ai solitari preferisce la cioccolata... *Chocodiamante* di Rinaldini.

8 euro su rinaldinipastery.com

3Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Un gianduiotto da 400 grammi firmato **Marchesi 1824**. Per dichiarazioni XXL.

55 euro su store.pasticceriamarchesi.com

4Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Amedeiamedei.it

500 grammi di cioccolato fondente con 30% di nocciole Piemontesi tostate sapientemente ad aria, il connubio perfetto tra cremosità e croccantezza. P.S. Si chiama *Prendimé*. Vale già come dichiarazione, no?

25 euro

5Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una coppia di innamorati si scambia un goloso cuore al cacao, simbolo dei loro sentimenti. Lei, cioccolato al latte biskelia, caramello e biscotto tostato. Lui, la cioccolato fondente all'85%. La dolcissima scultura di Peck.

30 euro su delivery.peck.it

6Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Un cuore morbido che si scioglie in bocca. No, non è (solo) quello del vostro partner. Ma il sontuoso ripieno di questi cioccolatini speciali firmati Cracco per dichiarazioni dolcissime... Al cioccolato al lampone con ripieno di passion fruit e al cioccolato fondente con ripieno di lampone.

33 euro (la box da 9 pezzi) su shop.carlocracco.it

7Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

[Guido Gobinoeataly.net](http://GuidoGobinoeataly.net)

49,80 €

La croccantezza delle pregiate nocciole Igp del Piemonte ricoperta da una colata di finissimo cioccolato: voilà, il *Foglio Nocciolato* da 1 kg.

8Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Eatalyeataly.net

70,00 €

Corso pratico dedicato al cioccolato insieme a un pasticcere della scuola di Ernst Knam. Sì, imparerete a fare le praline. Sì, poi potete portarle a casa.

9Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

[D. Barberoeataly.net](http://D.Barberoeataly.net)

3,98 €

Dalla selezione dei migliori blend di cacao, unito alla croccantezza dei cristalli di caramello nasce la *Tavoletta al Caramello* dalla ricetta segreta (dal 1883).

10Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una raffinata lattina a forma di cuore fa da scrigno alle praline Armani Dolci: cioccolato fondente 75% con ripieno delicatamente aromatizzato allo yuzu, cioccolato al latte con



ripieno di crema bianca alla nocciola, cioccolato bianco e fondente all'85%.

35 euro su armanidolci.com

11Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Candela Knam al profumo delicato di cioccolato. Com-pra-re in 3,2,1...

38 euro su eknam.com

12Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Indecisi su tutto sì, ma tranne che sul tipo di cioccolato (e brand) amato. La *Confezione regalo 1861* di Bonajuto ovvero IL cioccolato di Modica. Non si discute.

69 euro su bonajuto.it

13Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una morbida crema gianduia realizzata con pregiato cacao venezuelano, nocciola tonda gentile delle Langhe, vaniglia naturale in bacche compongono il *Tubetto Gianduioso* da imboccarsi a vicenda...

14Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

T'ho amata da subito. Tu c'hai messo un po'. Per me è stato un colpo di fulmine, per te un colpo di tuono. Elodie e i Pinguini Tattici Nucleari firmano i celebri cartigli della nuova limited edition di Baci Perugina di San Valentino 2021. A 6,99 euro il prezzo consigliato al pubblico del famoso "Tubo".

15Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Una box dell'amore che contiene tutti gli ingredienti per realizzare un dolce gourmet e un cocktail d'autore durante un'esperienza a metà tra il virtuale (una masterclass con il famoso mixologist Mattia Pastori) e un gioco gourmand a quattro mani. La Perla di Torino vi offre tutto ciò di cui avete bisogno per una notte o...

52 euro su laperladitorino.it

16Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Slittieataly.net

11,90 €

Da spalmare okay, per farcire dolci okay, da mangiare a cucchiainate direttamente dal barattolino SI SI SI. La *Crema spalmabile Slittosa* a base di cacao e nocciola Tonda Gentile Trilobata.

17Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Esperienza Giandujotto @ Home è il nome del viaggio virtuale e cioccolatoso da regalare per trasformare tutti in veri e propri maître chocolatier. Il racconto delle origini di Sua Maestà il Giandujotto, sarà guidato dall'esperta Marlena Buscemi e accompagnato da una degustazione di cacao, nocciole e bevande aristocratiche che permetterà di comprendere quali ingredienti utilizzare per creare la ricetta perfetta per i propri gusti...restando comodamente a casa.

49 euro su esperienza.com/event/esperienza-giandujotto-home

18Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Eatlyeatly.net

20,00 €

Cooking class insieme a Valentina della pasticceria siciliana "Vento" di Milano. Protagonista? La realizzazione del Bacio al cioccolato, un cioccolatino con noci, nocciole, mandorle, chicchi di caffè, cioccolata fondente e cioccolata alla nocciola. Sì,



poi potrete degustarlo...

19Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Classico dei classici, i Giandujotti in confezione di latta da 150 grammi senza latte e senza glutine. Solo da scartare a nastro.

20Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Golosi di Saluteeataly.net

6,30 €

Una descrizione o un complimento, prendetela come volete. La crema al cucchiaino al cacao e nocciole, quella, va presa anche a ditate direttamente dal barattolo.

21Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Alkemillaeataly.net

2,90 €

Okay questa non è una scatola di cioccolatini ma è (quasi) edibile lo stesso. Burrocacao al cioccolato, l'Addolcilabbra di Alkemilla brand beauty naturale e made in Italy. Il profumo vi/lo/la conquisterà.

22Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

D. Barberoeataly.net

4,20 €

Si chiama *Tripolino* ed è un condensato in 100 grammi di torrone bianco friabile ricoperto di cioccolato extra-fondente. Superbo.

23Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Caffareleataly.net

6,90 €

Se, alla fine, l'unico vero amore della vostra vita è il cioccolato. Beh, la crema spalmabile *I love fondente* è per voi.

24Le scatole di cioccolatini che (ci) regaleremo a San Valentino 2021

Golosi di Saluteeataly.net

6,80 €

Convince già solo il nome, *Barretta Stratosferica*. Ma anche il ripieno in Pasta di Meliga non è male...

This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at piano.io

