



## Bon Wei

Brera

Finalmente a Milano un ristorante di alta cucina cinese. Il **Bon Wei**, ispirato al nuovo design delle grandi città d'Oriente, come Pechino, Hong Kong e Shanghai e diretto da Wang Pei e sua moglie Chiara, entrambi dello Zhejiang, porta a Milano una nuova immagine della cucina cinese in un ambiente elegante, non opulento e dal design rigoroso. Con un menu di 101 piatti ben divisi in base all'ingrediente principale, con svariate proposte di carne e di pesce, la cucina rappresenta un viaggio simbolico dal Nord a Sud-Est, passando per la provincia dello Sichuan, con predilezione per le specialità cantonesi. Il tutto viene accompagnato da un'esauriva carta di vini con etichette italiane e qualche presenza straniera.

A top level Chinese restaurant finally in Milan. **Bon Wei**, inspired to the new design typical of the great Eastern towns such as Beijing, Hong Kong and Shanghai and managed by Wang Pei and his wife Chiara, both coming from Zehejiang, brings Milan a brand new idea of Chinese cuisine, in an elegant atmosphere featuring a meticulous design. With a menu providing 101 dishes listed according to the main ingredient used, with several choices of both meat and seafood dishes, your meal will be an ideal journey from the North to the South-East, passing through the Sichuan region, with a preference for Cantonese specialities, all along with a refined Italian and international wine selection.

### Bon Wei

Via Castelvetro, 16/18

[bon-wei.it](http://bon-wei.it)

Tel. 02.341308

## Boccondivino

Cadorna

Dal 1976 **Boccondivino** è il meglio di vini, salumi e formaggi esclusivamente di origine italiana. Il menù semplice ma ricercato è studiato con passione per esaltare l'abbinamento con i vini proposti dal sommelier: dopo un aperitivo di benvenuto con prosecco e crostini al patè di selvaggina, la degustazione inizia con un fresco pinzimonio per passare poi ai salumi, più di dodici tipi diversi per sapore e provenienza. Altro vanto del Boccondivino sono i formaggi: burrate, ricotte e mozzarelle di bufala e più di quaranta nomi di formaggi stagionati che cambiano in base al periodo dell'anno.

The **Boccondivino** menu is simple and yet sought-after, studied with passion to exalt the coupling with the wines proposed to you by our sommelier: right after a welcome drink with Prosecco wines and toast bread with patè, dinner will start with pinzimonio. The tasting continues with more than twelve different kinds of ham, salami and bacon divided into sweet and smoked. At last, Boccondivino's pride: the cheese with buffalo mozzarella, ricotta and burrata and then the mature ones with more than 40 different qualities that changing according to the season.

### Boccondivino

Via Giosuè Carducci, 17

[boccondivino.com](http://boccondivino.com)

Tel. 02.866040

