

Пища сейчас в моде, и Мода, которая всегда приходит раньше, сразу это заметила. Поэтому она занимается едой. И в Милане продолжают появляться рестораны и бары крупных брендов. Суши от Армани (Armani), кофе от Гуччи (Gucci), блюдо от Труссарди (Trussardi). Нет такого бренда, у которого не было бы бистро. И тенденция производит очень желательные побочные эффекты, потому что помещения спроектированы и обставлены с крайней тщательностью, к превосходству моды прибавляется архитектура и дизайн и, пожалуй, кухня. Добродетельный круг, который создает по-настоящему уникальные места и привлекает туристов, специалистов, модных клиентов и любителей новинок.

Одним из первых в этой серии является Армани (Armani), который вовлек престижного американско-японского повара Nobu, уже компаньона Де Ниро (De Niro) и других звезд, для работы в своих многочисленных заведениях между Голливудом, Нью-Йорком и Лондоном. Строгость форм и красок,

высокие цены и японские особенные блюда с перуанским штрихом, плюс частное супер эксклюзивное помещение и, в нескольких метрах дальше, Армани Кафе (Armani Café) для обычной публики.

Более позднее появление Долче и Габбана (Dolce & Gabbana), с громким Голд (Gold) на улице Поззиро; расточительность золота и сверкания, есть ресторан, бистро, бар для aperitivo. Чтобы показать и показаться.

И, наоборот, воздержанное в линиях, но несравнимое по позиции Кафе Гуччи (Caffé Gucci), находящееся прямо в Галерее (Galleria). Несколько столиков на открытом воздухе для обслуживания кафетерия и несколько деликатесов сладких (автор Эрнст Кнам, стилист кондитерской) и соленых.

Интересный адрес – это Ромео Джигли Кафе (Romeo Gigli Café), которое выбрало зону Навильи (улица Фумагалли), где находится бывший склад, просторный и чарующий, весь из стекла и белого цвета.

Изысканный восприимчивый опыт и выбор бескомпромиссного качества

характеризуют новую эlegantность Китая на кухне: мы в ресторане **Bon Wei**, одним из недавно созданных ресторанов, но уже считающимся лучшим в городе. Дизайн строгой роскоши, навеянный Пекином и Гонконгом, но также и Лондоном и Нью-Йорком, где стекло и сталь встречаются с эмалью, лаком и ценной древесиной бирманской акации, в то время как дамская комната смотрит на улицу. Гастрономическое предложение сосредоточено на классической кантонской кухне со 101 блюдом в меню, все с ингредиентами первого качества и экстремальной заботой в презентации, сочетающейся с богатым выбором вин и шампанских, пива из Виа дей Биррай (Via dei Birrai), 32 и китайским чаем, отобранным АртедельРичевере (Arte del Ricevere). Если вывеска является союзом французского слова "bon", означающего «хороший» и китайского "wei", означающего «вкус», то блюда представляют собой путешествие из Севера на Юго-Восток, пересекая провинцию Sichuan, среди кисло-сладких, со специями, вкусов, едва пикантных или сильно напер-

