

Lorena Pericoli

morning alert

NON SOLO CHIACCHIERE

CLIVATI • Non solo le tradizionali chiacchiere, preparate anche con farine di cereali antichi, e tortelli ripieni con crema pasticcera, chantilly e allo zabaione. Carnevale alla Pasticceria Clivati vuol dire anche Paris Brest. Il dessert di pasta choux (quella dei bignè, per intenderci) tipico della pasticceria d'Olttralpe, è farcito per l'occasione con una composta di mango e passion fruit, pralinato di nocciola e una ganache montata al cioccolato biondo.

- 📍 Viale Coni Zugna 57, Milano
- 🚇 M2 Porta Genova
- ☎ 02.83.22.591
- 🌐 pasticceriaclivati.it
- 📱 @clivati_1969



IL CAPODANNO DEL BUFALO

BON WEI • Con un menù da asporto o consegnato a casa potrete festeggiare l'ingresso nell'anno del bufalo con Bon Wei. Lo chef Zhang Guoqing ha studiato per il Capodanno cinese una serie di pietanze ispirati alla cucina cinese contemporanea che non dimentica la tradizione. Ad accompagnare l'anatra affumicata con salsa di piselli ed edamame e i calamari con brunole di verdura e salsa nera di chilli ci sono riso e foie gras, zuppa Hong Tang a base di manzo cotto nel vino, gnocchi di riso e fingers di branzino con zenzero ed erba cipollina.

- 📍 Via Castelvetro 16/18, Milano
- 🕒 Tutti i giorni, dalle 12.00 alle 14.30
- ☎ 02.34.13.08
- 🌐 bon-wei.it
- 📱 @bon_wei

LA LOVE BOX DI OKABE

FINGER'S GARDEN • È dedicata agli innamorati la Finger's Love Box per due persone pensata da Roberto Okabe. Lo chef del Finger's ha inscatolato alcuni dei suoi classici per permettere di festeggiare San Valentino senza rinunciare a nulla. Nella box troneggiano la tartare di tonno o di salmone speciale il gambero in pasta kataifi croccante con salsa agrodolce. Tra le novità ci sono i gunkan con ceviche di King Crab in lamina di cetriolo e un assaggio di Black Cod: merluzzo nero dell'Alaska, marinato al miso e servito con salsa di arancia.

- 📍 Via Keplero 2, Milano
- ☎ 02.60.65.44
- 💰 Box a 150 euro (due persone)
- 🌐 fingersrestaurants.co
- 📱 @fingersrestaurant



IL DELIVERY TERRONE

SLOW SUD • Per un viaggio gastronomico al Sud senza spostarsi da Milano ci sono le «Combo Terrone» di Slow Sud. Il locale a due passi dal Duomo ne propone versioni per 2, 3 o 4 persone. All'interno un concentrato di sapori fatto tra l'altro di parmigiana, caponata, rigatoni alla norma, anelletti palermitani, rigatoni cime e ricotta, che riscaldano il cuore a tutti, terroni e non. Si possono ordinare anche i singoli piatti o i «panini terrone».

- 📍 Via delle Asole 4, Milano
- ☎ 02.72.00.25.95
- 💰 Ordine minimo 15 euro
- 🌐 slow-sud.it/delivery/
- 📱 @slowsudmilano



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Segnalaci
il tuo locale al
331.95.25.828