



Novità sotto il cielo

Nuovi spazi per aperitivi all'aperto e news imperdibili della gastronomia milanese

di Alessandra Gesuelli

Con l'estate, la città apre i suoi angoli più belli per godersi le serate fuori. Terrazze e giardini si trasformano per gustare un aperitivo o un drink dopo cena e i bar più cool propongono i nuovi cocktail estivi. Ma anche prestigiosi cortili celano angoli inaspettati per un pranzo o un caffè all'aperto. Come il nuovo spazio **Baccarat Boutique, Bbar, Lounge**, al 23 di via Montenapoleone. Annunciato da un meraviglioso chandelier rosso, lo spazio, in parte showroom, è affrescato da **Alexander Benjamin Navet**. In vendita gli splendidi cristalli della maison francese, mentre il bar serve dal caffè e prima colazione al pranzo, anche in versione detox, con un bicchiere di vino o una coppa di champagne, fino all'afternoon tea e all'aperitivo. Il tutto negli scintillanti cristalli Baccarat, inclusi pezzi da collezione riservati ai clienti. Nella drink list, un cocktail

dedicato alla capitale lombarda, **Milan Harcourt**, dal nome dell'iconico bicchiere che Baccarat produce da quasi 180 anni (baccarat.com). Tra le novità dell'aperitivo estivo, da non perdere quello nello spazio **Identità Golose Milano**, di via Romagnosi 3. Nel bel dehor con scenografico glicine, gli ospiti potranno vivere l'esperienza **Identità Cocktail&Wine**, da lunedì al sabato dalle 18 alle 20, senza necessità di prenotazione. Tra i drink, firmati dal bar manager **Luigi**

Barberis, il signature è **Identità Milano**, con bitter, oleo saccharum bergamotto, lime e un gocciolo di essenza **IGM Glicine Agrumato** firmata da **Antonella Bondi Immersive Experiences** (www.identitagolosemilano.it). Tra i giardini più amati di Milano, lo **Sheraton Diana Majestic** riapre con la consueta formula di aperitivo, sotto al rinnovato gazebo. Con vista sulla Stazione Centrale, la **Terrazza Gallia**, lancia un nuovo menu estivo e una nuova summer cocktail

BOX MOSTRE

Per chi anche d'estate non rinuncia ad andare per mostre, Milano non si ferma e fino al 6 ottobre propone a **Palazzo Reale** la splendida mostra **Preraffaelliti. Amore e desiderio**, un progetto nato in collaborazione tra Palazzo Reale e Tate Britain, e curata da Carol Jacobi, Curator British Art del museo londinese. L'esposizione rivela agli spettatori l'universo d'arte e di valori dei 18 artisti preraffaelliti rappresentati, raccontando attraverso i loro capolavori la poetica di questo movimento.

list (marriott.it). Rinnova la carta anche il **Mio Lab del Park Hyatt Milano**. Una prima parte è dedicata ai cocktail creati in collaborazione con **Oscar Quagliarini**. Dopo l'ispirazione dei tarocchi, questa edizione è concentrata più sull'aperitivo, ad eccezione di tre drink ormai classici: **Il Matto**, **L'Appeso** e **La Papessa**. Tra i signature del team interno, capitanato dal bar manager **Alessandro Iacobucci Vitoni**, il famoso **Bloody Mary** e il **Negroni** in barrique 30 mesi con Gin Plymouth, Campari, Vermouth Rosso. Non mancano neanche le novità nella gastronomia milanese. **Carlo Cracco** si fa in tre e torna negli storici locali di via Victor Hugo 4, ripensati e ampliati, dove aveva il suo ristorante e ha iniziato a proporre la sua idea di cucina. Il nuovo progetto, aperto da un paio di mesi, si chiama **Carlo e Camilla**



Sopra, il nuovo spazio **Baccarat Boutique, Bbar, Lounge**, al numero 23 di via Montenapoleone; a sinistra, il format **GUD** e, in basso, il **Mio Lab del Park Hyatt Milano**. In apertura, l'aperitivo sulla **Terrazza Gallia**

in **Duomo**, un richiamo al suo **Carlo e Camilla** in Segheria in via Meda. La proposta è di un bistrot informale e contemporaneo aperto dal mattino alla sera. In cucina c'è **Gabriele Faggionato**, giovane chef che lavora con Cracco già dal progetto **Garage Italia**. Il menu degustazione, da 4 portate, a 60 euro, gioca con ironia sui luoghi comuni della città. A pranzo, formula business più light, a 22 euro (carloecamillainsegheria.it). Per le serate estive **GUD** continua a moltiplicarsi: creato da **Ugo Fava** con lo chef **Stefano Cerveni**, **Marco Giorgi** e **Luca Miele** (la squadra di **Terrazza Triennale - Osteria con Vista e Vista Darsena**), offre diverse location. Al centro della proposta, l'**Italian Cirasci Bowl**, bowl di riso cotto con tecnica giapponese ma condito con twist mediterraneo. In carta anche focacce classiche o gourmet, a lunga lievitazione con ingredienti top. Oltre a **GUD Milano Citylife**, negli

Orti Fioriti di Citylife, ci sono **GUD Milano Eustachi**, "bar di quartiere" negli ex spazi di **Social Market**, e **GUD Milano Darsena**. Ultimi arrivati: **GUD Milano Stazione Centrale**, sulla parete est della stazione, con vocazione take-away, e **GUD Milano Beach**, spiaggia estiva con bar sulla costa Est dell'**Idroscalo** (gudmilano.com).



Indirizzi

DORMIRE THE WESTIN PALACE MILAN

Parte del gruppo **Marriott Bonvoy**, ha recentemente rinnovato 196 delle sue 231 camere, e 35 suite, tra cui spicca la suite presidenziale di 200 mq. Il design è a firma di **Irene Pansadoro**. L'hotel ha inaugurato la nuova **Terrazza PanEvo**. Acquista quindi uno spazio all'aperto il ristorante interno, che combina cucina tradizionale italiana e regionale ed è firmato dallo chef **Augusto Tombolato**. Prezzi: doppia da 319 euro. **Piazza Della Repubblica 20 | tel. 02 63 361 | www.marriott.it**

MANGIARE LA CUCINA DEI FRIGORIFERI MILANESI

Arte, cultura e tradizioni gourmand. Ai fornelli c'è lo chef **Marco Tronconi** che propone la tradizione della cucina regionale italiana reinterpretata in chiave moderna. Il ristorante si trova in una ex fabbrica del ghiaccio per conservare le derrate

alimentari e oggi centro polifunzionale per la cultura. Il menu cambia con le stagioni e si organizzano diverse serate a tema dedicate alla cucina regionale. Prezzi: da 25 euro. **Via G.B. Piranesi 10 | tel. 02 73 98 245 | www.lacucina deifrigoriferi milanesi.it**

COMPRARE EMPORIO ARMANI CAFFÈ E RISTORANTE

Completamente rinnovato, questo spazio aperto dal mattino alla sera propone il nuovo grande bar caffetteria dove gustare e acquistare sia pasticceria fresca di produzione propria, sia prodotti **Armani/Dolci** by **Guido Gobino**. Il ristorante offre una proposta contemporanea e all'ingresso ha uno champagne bar. Il menu gourmet mescola tradizione e innovazione con i piatti più tipici della cucina settentrionale. **Via Croce Rossa 2 | tel. 02 62 31 26 80 | www.armanirestaurants.com**