

.italo

I sensi del viaggio



DESTINAZIONI

Viaggio nei luoghi
del gusto di Bologna.
Tutte le bellezze
di Salerno e dintorni

**IGIENIZZA
LE MANI
PRIMA
DELLA
LETTURA**

MUSICA

Max Pezzali e l'ultimo
disco: «È un periodo
difficile, si ha bisogno
di qualcosa di nuovo»

CUCINA ITALIANA

Nella villa dello chef
Massimo Bottura.
Francesco Panella svela
il nuovo programma tv



A tutto Gassmann

L'attore a novembre in sala con "Ritorno al crimine", secondo capitolo della saga cinematografica in bilico tra gli anni Ottanta e i giorni nostri



POMIGLIANO D'ARCO (NAPOLI)

Sciùè Pizza & Bakery

Un nuovo brand ma soprattutto un nuovo progetto dei fratelli De Luca: una bakery di chiara ispirazione americana che mette al centro dell'offerta pane, pizza e dolci da forno. Fin dalle prime ore del giorno ecco croissant in varie versioni, crostate, muffin, macaron e cookies. Il pane è il vero protagonista con un ventaglio ampio e variegato: pane bianco, integrale, con grano saraceno, ciabattina, bun e baguette. Una vasta gamma di prodotti freschi, insomma, che si aggiunge alla pizza in teglia, già nota a Pomigliano per la qualità dei topping e la leggerezza dell'impasto.

Piazza Giovanni Leone 30,
Pomigliano d'Arco (NA)
Tel. 081 18370694

TORINO

Spritzerò, "Aperitivo Italiano"

Dopo altre città, anche nel cuore della by-night torinese ha aperto i battenti Spritzerò, il primo Spritz Bar tutto dedicato all'aperitivo italiano. Ispirato alla cultura milanese, con linee pulite e minimaliste, il nuovo store ingloba nelle scelte stilistiche

il mood dell'aperitivo, ovvero convivialità e informalità. Sono 10 le tipologie di spritz proposte, servite in 3 differenti taglie di bicchieri (S - M - Perfect Serve), accompagnate dagli immancabili arachidi in guscio, realizzati in un packaging tutto nuovo e customizzato Spritzerò.

Via Giuseppe Baretti 8 bis, Torino
Tel. 011 858069



ROMA

IL NUOVO SPAZIO DI VIVI

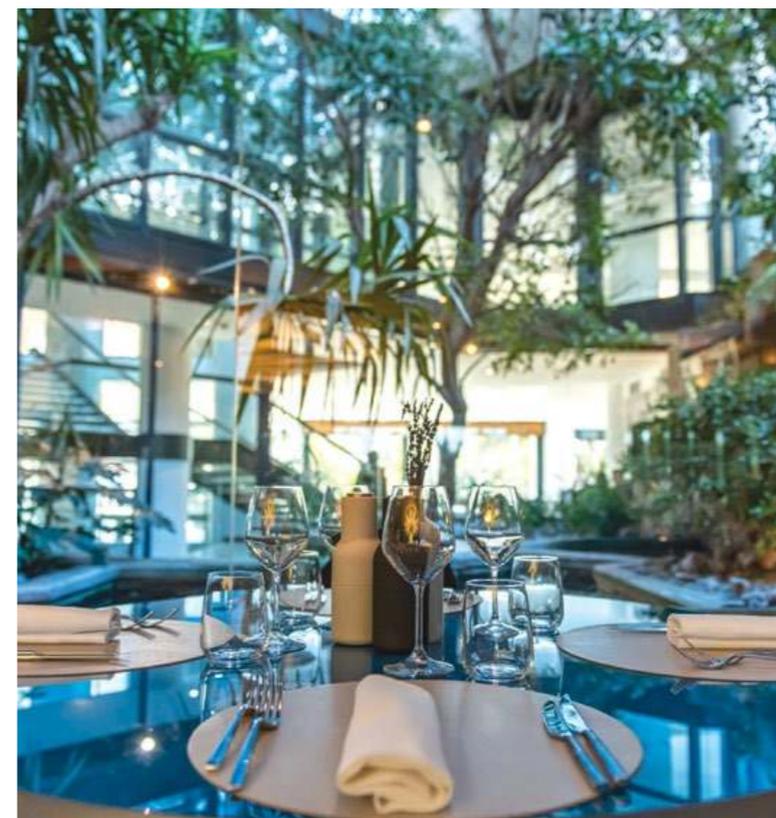
Ecco Le Serre, un magico giardino a Monte Mario in cui potersi rifugiare in qualsiasi ora della giornata

Il nuovo Botanical Garden Restaurant di ViVi nasce all'interno delle antiche e splendide serre dei giardini di Villa Blumenstihl, in zona Monte Mario. Un verde e accogliente riparo dove poter fare una colazione, un brunch, un pranzo, una cena o semplicemente bere un drink. Uno spazio luminoso da cui non si vorrebbe mai andare via, romantico e moderno. In ogni momento della giornata il menù de Le Serre propone piatti leggeri e saporiti, complici le cotture a bassa temperatura o al vapore che ne mantengono

inalterate le proprietà nutrizionali e, al contempo, esaltano il sapore di piatti come: oeuf poché in panatura crock con ricottina e cima di rapa scottata o il raviolo di burrata con salsa ai due pomodori, straciatina di bufala, polvere di capperi e chips di basilico. Non mancano "sfiziosità" come i cestini di tempura con ortaggi autunnali ed erbe spontanee e, per finire in dolcezza, la creme brûlée con vaniglia del Madagascar.

Via Decio Filipponi 1, Roma
Tel. 06 83986929

www.vivibistrot.com/store/le-serre/



BARI

UNA COLAZIONE SPAZIALE

Il breakfast menù del The Nicolaus Hotel offre tutti i sapori che rendono unico il territorio pugliese

Sapori internazionali che si contaminano con quelli locali, un'offerta di oltre 75 prodotti, tra eccellenze del territorio e preparazioni gourmand, che permette di intraprendere un proprio percorso, spaziando dal dolce al salato. Per gli amanti della colazione continentale, rigorosamente dolce, ogni mattina, il laboratorio di pasticceria sforna 10 diversi tipi di cornetto, farciti a seconda dei gusti con creme o confetture, oltre a dolci tradizionali, torte e crostate. Il rispetto e la valorizzazione dei sapori del territorio qui percorre la strada dell'accordo con le stagioni: ecco quindi la proposta

del miele in favo, mentre nella selezione della frutta fresca non mancano gradite sorprese come i fichi d'india (già puliti). Per chi preferisce la colazione salata, anche in questo caso i sapori internazionali si contaminano con quelli locali: accanto alle classiche scrambled eggs ("bavose" al punto giusto) o al sushi, troviamo le mozzarelle e i salumi tipici pugliesi (burratine e capocollo), i sott'oli (dai pomodori secchi alle melanzane) e, immancabile, la focaccia barese. Il tutto servito in comode monoporzioni sotto piccole ampolle.

Via Cardinale Agostino Ciasca 27, Bari
Tel. 080 5682111

MONZA

"A Trattoria" de Il Moro

Nasce il bistro de Il Moro, nel centro di Monza, a pochi metri dalla stazione e a circa mezz'ora dal capoluogo lombardo. La Sicilia gourmet in una versione alla portata di tutti: questa è la mission de "A Trattoria", dove si possono gustare i piatti tipici della tradizione, come la caponata o la parmigiana di melanzane ma anche la giardiniera fatta in casa, il cous cous di mare, gli spaghetti alle vongole, pesce al sale e maiale dei Nebrodi.

Via Vittorio Emanuele 36, Monza
Tel. 039 2185078
www.atrattoria.it



ROMA

La fantasia di Approdo 56

Nel quartiere romano del Pigneto, un locale semplice, dove protagonista assoluto è il pesce, declinato in un menù solido e ben definito che cambia in base alla disponibilità della materia prima e alla fantasia dello chef Pietro Mirto Randazzo. Tra i piatti da provare: il bauletto di salmone affumicato, caprino e zucchine su salsa di basilico, i tortelli fatti in casa farciti di scampi o di gallinella e la zuppa di pesce.

Via Augusto Dulceri 56, Roma
Tel. 06 27858198 - www.approdo56.it

