

I Risotti e le pizze delle migliori tradizioni e i pezzi forti dell'enogastronomia francese

Qualità nel piatto e nel bicchiere, con materie prime di pregio e con vini "grandi firme" o biologici

Un posto dove si trovano molte cose buone che ci "confortano" dai malumori quotidiani, che gratificano palato e spirito e ci garantiscono un figurone con i nostri ospiti. È il **Comptoir de France** (Corso di Porta Romana 131, ingresso da viale Caldara - piazza Medaglie d'Oro, tel. 02.89829305), un accogliente e ben organizzato punto vendita di prodotti enogastronomici francesi, prelibatezze selezionate con scrupolo nelle regioni e nei dipartimenti d'oltralpe, tra cantine a grande vocazione e laboratori di piccoli, abili artigiani del buon gusto. Personale cortese e competente è pronto a guidarci tra vini d'ogni tipologia, anche biologici, e tra distillati e birre particolari, formaggi rari, prodotti del mare, preparazioni a base di oca,

anatra, cacciagione, e molto altro ancora. Un ambienteallettante da frequentare spesso ma specie dal 4 febbraio al 17 marzo, quando nella Boutique "meneghina" verranno applicati sconti del 25% su etichette e prodotti alimentari. Nei sei giovedì compresi in questo periodo ci saranno degustazioni e aste dei grandi vini transalpini, occasione imperdibile anche per impreziosire la nostra cantina. Per saperne di più: tel. 02.89829305 oppure boutiquemilano@comptoirdefrance.it.

Passione e capacità di esaltare il buon gusto, sia nel cibo sia nelle arti visive, hanno indotto Corrado Calabro e Marco Gatta ad aprire **Guyot**, "vini d'eccezione, risotti sopraffini". Mai sottotitolo

è stato più azzeccato, per questo eccellente ristorante-taverna-bistro-eneoteca (usare uno solo di questi termini è riduttivo) di via Arnaldo da Brescia 3 (tel. 02.87237103). L'ambiente, caldo e avvolgente, mette subito gli ospiti a proprio agio, coppie alla ricerca di un angolo intimo o amici ben intenzionati a festeggiare. Nel menù primi attori sono i risotti, proposti ogni settimana in sei/otto varianti, magari preceduti da degustazioni di salumi e formaggi selezionati con scrupolo da produttori raffinati. Per chi non ama il risotto ci sono ogni giorno carni grigliate e paste di qualità, mentre massima è l'attenzione per chi soffre di celiachia, grazie a un menù che può essere adeguato a qualsiasi ospite. A ogni piatto il vino giusto, da una cantina

di gran pregio che vede sugli scaffali vini biologici e biodinamici, oltre a una selezione di vini "estremi" nati da una sfida tra uomo e natura.

A **Troppapizza** la pizza non è mai... troppa. Si smette infatti di mangiarla, al prezzo fisso di 12 euro compresi bevanda e caffè, solo quando anche l'appetito più robusto sarà soddisfatto o quando si deciderà di lasciare un po' di spazio ai gustosi dolci fatti in casa. Nei due locali di via Carlo Torre 22/b, zona Navigli, e di viale Certosa 63 (aperti 7 giorni su 7) sono quotidianamente in carnet una cinquantina di pizze derivanti da ingredienti e materie prime sempre fresche. Sono servite al trancio da personale giovane e sempre in

movimento tra i tavoli in modo da servire pizze diverse e sempre calde, eliminando le attese e consentendoci, se siamo in gruppo, di mangiare tutti insieme. Da TROPAPIZZA, dove sono previsti menù anche per i bambini, i locali possono essere richiesti per feste, ricorrenze, incontri di compagnie numerose e allegre. Per far festa insieme TROPAPIZZA organizza periodicamente serate a tema, giochi, incontri con artisti, in cui i clienti diventano spesso protagonisti. Per saperne di più, teniamo sempre d'occhio il sito www.troppapizza.com.

Per acquistare questo spazio pubblicitario rivolgersi al numero 02.50956256

TROPAPIZZA
MILANO
Il nuovo modo di mangiare la pizza a Milano
Via Carlo Torre 22/B Milano (Zona Navigli)
Tel. 02.58.118.218
Viale Certosa 63 Milano
Tel. 02.39.211.650
APERTO TUTTE LE SERE
www.troppapizza.com

GUYOT
vini d'eccezione risotti sopraffini
ENOTECA RISOTTERIA
Via Arnaldo da Brescia, 3
20159 Milano
INFO E PRENOTAZIONI:
Tel. 02.87237103
info@tavernaguyot.com
www.tavernaguyot.com


COMPTOIR de FRANCE
prelibatezze francesi
Roma - Milano



A Milano: Corso di Porta Romana 131 - Tel. 02.89.82.93.05
(Ingresso via E. Caldara - Piazza Medaglie d'Oro)

email: info@comptoirdefrance.it

www.comptoirdefrance.it