

IL MEGLIO DI MILANO

dove trovare... THE BEST OF MILAN *where to find...*

IL BREAKFAST PIÙ GOLOSO

Da **California Bakery** (www.californiabakery.it): un dolcissimo angolo di America, in cinque indirizzi che profumano delle cose buone appena sfornate, dal pane fatto in casa alle torte della nonna, dai muffin ancora caldi ai brownie alti e soffici. E poi un salotto in pieno centro dalle atmosfere rétro, famoso per la piccola pasticceria, i biscotti, le delizie al cioccolato e il cappuccino migliore di Milano. È **Bastianello** (via Borgogna 5, tel. 02.76317065, www.bastianello.com), storico caffè frequentato per colazione, pranzo e il suo happy hour gourmet.

THE TASTIEST BREAKFAST

At **California Bakery** (www.californiabakery.it): a sweet corner of America, five addresses that smell good of freshly baked things, from homemade bread to grandmother's cakes, warm muffins and tall soft brownies. A lounge in the center of the city with a retro atmosphere, famous for its pastries, cookies, chocolate treats and the best cappuccino in Milan: **Bastianello** (via Borgogna 5, tel. 02.76317065, www.bastianello.com), is a historical bar popular for breakfast, lunch and its gourmet happy hour.

IL PANETTONE DA ANTOLOGIA

Dolce simbolo di Milano dai tempi di Ludovico il Moro, il panettone può essere una vera esperienza del gusto solo se artigianale. Come quello sfornato da **Gattullo** (piazze di Porta Lodovica 2, tel. 02.76005599, www.gattullo.it) e **Sant'Ambroeus Milano** (corso Matteotti 7, tel. 02.76000540, www.santambroeusmilano.it) nel rispetto della ricetta di 500 anni fa.

THE PERFECT PANETTONE

Sweet symbol of Milan since the time of Ludovico il Moro, an handmade Milanese Christmas cake can be a real tasty experience, like the ones baked at **Gattullo** (piazze di Porta Lodovica 2, tel. 02.76005599, www.gattullo.it) and **Sant'Ambroeus Milano** (corso Matteotti 7, tel. 02.76000540, www.santambroeusmilano.it), which respect the original recipe of 500 years ago.

IL PIU' AUTENTICO RISOTTO ALLA MILANESE

Alla **Taverna Guyot** (via Arnaldo da Brescia 3, tel. 02.87237103, www.tavernaguyot.com), risotteria con un menu di oltre cento risotti. Ma per partire dal riso e fare un'esperienza gastronomica a 360 gradi, c'è il **Ristorante Il Calabrone** (via Achille Maiocchi 29, tel. 02.20241973 www.calabrone.it). Da segnalare il tipico piatto di riso 'mantecato al fondo bruno' da un'antica ricetta piemontese del 1400. E risi ai vari tipi di frutta fatti sempre da antiche ricette, riviste e aggiornate.

THE MOST AUTHENTIC RISOTTO ALLA MILANESE

The **Taverna Guyot** (via Arnaldo da Brescia 3, tel. 02.87237103, www.tavernaguyot.com) is a risotteria with a menu of over one hundred risottos. Or you can start from rice and finish by enjoying a dining experience at 360 degrees at **Ristorante Il Calabrone** restaurant (via Achille Maiocchi 29, tel. 02.20241973 www.calabrone.it). Try the original 'creamed risotto with gravy' from an ancient Piedmont recipe of 1400, or the many types of risottos with different fruits, always made from traditional recipes, reviewed and updated.

LA MIGLIORE CUCINA ESOTICA

Ba-asian mood (via Carlo Ravizza 10, tel. 02.4693206, www.ba-restaurant.com) e **Bon-Wei** (via Castelvetro 16/18, tel. 02.341308, www.bon-wei.it), dove la cucina cinese contemporanea tocca altissimi livelli di raffinatezza, anche per servizio e atmosfera. **Finger's** (via San Gerolamo Emiliani 2, tel. 02.54122675) e **Finger's Garden** (via Giovanni Keplero 2, tel. 02.606544), per un'intrigante ed elegante interpretazione della cucina giapponese in chiave fusion.

THE BEST EXOTIC CUISINE

Ba-asian mood (via Carlo Ravizza 10, tel. 02.4693206, www.ba-restaurant.com) and **Bon-Wei** (via Castelvetro 16/18, tel. 02.341308, www.bon-wei.it) offer very sophisticated modern Chinese cuisine, service and setting. **Finger's** (via San Gerolamo Emiliani 2, tel. 02.54122675) and **Finger's Garden** (via Giovanni Keplero 2, tel. 02.606544)

give an intriguing and elegant fusion interpretation of Japanese cuisine.

✓ IL RISTORANTE DOVE VEDERE E FARSÌ VEDERE

Buona cucina e mondanità per quattro indirizzi irrinunciabili, teatro della vita sociale milanese alla 'Milano da bere': **Dal Bolognese** (piazza della Repubblica 13, tel. 02.62694845/43), **Giannino** (via Vittor Pisani 6, tel. 02.66986998, www.giannino.it), **Il Baretto al Baglioni** (via Senato 7, tel. 02.781255, www.baglionihotels.com) e **La Briciola** (via Solferino ang. via Marsala, tel. 02.6551012/105, www.labriciola.com).

✓ RESTAURANTS WHERE TO SEE AND BE SEEN

Good food and jet set at these four essential addresses, theaters of the 'Milano da bere' social life: **Dal Bolognese** (piazza della Repubblica 13, tel. 02.62694845/43), **Giannino** (via Vittor Pisani 6, tel. 02.66986998, www.giannino.it), **Il Baretto al Baglioni** (via Senato 7, tel. 02.781255, www.baglionihotels.com) and **La Briciola** (at the corner of via Solferino with via Marsala, tel. 02.6551012/105, www.labriciola.com).

✓ IL PESCE MEGLIO CHE AL MARE

Strano, ma vero. A Milano si mangia il pesce più fresco d'Italia. Provare per credere. Non rimarrete delusi: **A Riccione** (via Torquato Taramelli 70, tel. 02.6686807, www.ristoranteariccione.com), **A Riccione Bistrot** (via Procaccini 28, tel. 02.3451323), **La Risacca 6** (via Marcona 6, tel. 02.5468041/02.55181658, www.larisacca6.it), **La Risacca Blu** (via Tunisia ang. via Tadino 13, tel. 02.20480964, www.larisaccablu.it), **Langosteria 10** (via Savona 10, tel. 02.58111649, www.langosteria10.it).

✓ FISH DISHES BETTER THAN AT SEA

Strange, but true. In Milan you can eat the freshest fish in Italy. Trying is believing, you will not be disappointed: **A Riccione** (via Torquato Taramelli 70, tel. 02.6686807, www.ristoranteariccione.com), **A Riccione Bistrot** (via Procaccini 28, tel. 02.3451323), **La Risacca 6** (via Marcona 6, tel. 02.5468041/02.55181658, www.larisacca6.it), **La Risacca Blu** (at the corner of via Tunisia with via Tadino 13, tel. 02.20480964, www.larisaccablu.it), **Langosteria 10** (via Savona 10, tel. 02.58111649, www.langosteria10.it).

✓ IL PIATTO PADANO PER ECCELLENZA

È il bollito, quel trionfo di carni lessate simbolo della cucina lombarda, piemontese ed emiliana, che ha qui i suoi santuari: **Al'Less** (via Lombardia 28, tel. 02.70635097, www.alless.it), **Trattoria Masuelli San**

Marco (via Umbria 80, tel. 02.55184138, www.masuelli-trattoria.com) e **Il Ristorante di Agostino Campari** (ad Abbiategrasso (MI), tel. 02.9420329, www.agostinocampari.com).

✓ THE PO VALLEY DISH PAR EXCELLENCE

It is the boiled mixed meat, symbol of the triumph of Lombardy, Piedmont and Emilia Romagna cuisines, which has the following sanctuaries: **Al'Less** (via Lombardia 28, tel. 02.70635097, www.alless.it), **Trattoria Masuelli San Marco** (via Umbria 80, tel. 02.55184138, www.masuelli-trattoria.com) and **Il Ristorante di Agostino Campari** (Abbiategrasso (MI) tel. 02.9420329, www.agostinocampari.com).

✓ IL VERO GELATO ITALIANO

Grom ovvero 'il gelato come una volta' (a Milano con 6 punti vendita, www.grom.it). Autentica griffe nel settore dolciario, applica al gelato artigianale il principio dei migliori ristoranti del mondo, cioè materie prime di altissima qualità: il limone Sfusato di Amalfi, la nocciola Tonda Gentile delle Langhe il pistacchio di Bronte.

✓ THE REAL ITALIAN ICE CREAM

At Grom you can find the 'ice cream as it once was' (6 shops in Milan, www.grom.it). An authentic confectionery brand that applies the pivotal principle of the best restaurants in the world to handmade ice cream: raw ingredients of high quality such as the Sfusato lemons of Amalfi, the Tonda Gentile hazelnuts of Langhe, the Bronte pistachios.

✓ UNA TAVOLA CON VISTA

Giacomo Arengario (via Guglielmo Marconi 1, tel. 02.72093814, www.giacomoarengario.com), ristorante del Museo del Novecento che, con il grande loggiato in ferro e vetro affacciato su piazza del Duomo, offre ottima cucina con il plus di una vista incomparabile.

✓ DINING WITH A VIEW

Giacomo Arengario (via Guglielmo Marconi 1, tel. 02.72093814, www.giacomoarengario.com), the restaurant at the Museum of the '900 that, with its wide iron and glass loggia overlooking the piazza del Duomo, offers excellent cuisine with a breathtaking view.

✓ IL LUOGO DOVE CENARE E CANTARE

Ristorante Parioli (via Felice Casati 45, tel. 02.67481919, www.ristorantepariolimilano.com), dove alla cucina tradizionale romana e ai sapori del litorale laziale si affianca una coinvolgente colonna sonora dal vivo, che invita i clienti a suonare e cantare.

✓ THE PLACE WHERE TO DINE AND SING

Ristorante Parioli (via Felice Casati 45, tel. 02.67481919, www.ristorantepariolimilano.com) is where the traditional Roman cuisine and the flavors of the Lazio coast combine with gripping live music, which invites guests to play and sing.

✓ L'INDIRIZZO GIUSTO PER COMPRARE E MANGIARE

Mercato e cucina è l'ultima tendenza in fatto di food. Come da **Eat's Milano Excelsior** (galleria del Corso 4, tel. 02.76280614, www.eatstore.it), elegante percorso sensoriale tra café, bistrot, wine bar e piccolo supermercato gourmet, o la pescheria **Un Mare di Sfizi** in via Fiamma, 36 (tel. 02.43121480) dove comprare pesce fresco o sedersi a pranzo e cena e scegliere fra un piccolo menu che cambia ogni giorno. E solo pasta da **Pasta Eat** (via Premuda 44, tel. 02.87084258, www.pastaeat.com), tempio della pasta fresca fatta a mano con cucina a vista.

✓ THE RIGHT ADDRESS WHERE TO BUY AND EAT

Food market and cuisine: this is the latest trend in the food sector. **Eat's Milano Excelsior** (galleria del Corso 4, tel. 02.76280614, www.eatstore.it) is a sensory journey among an elegant bar, a bistro, a wine bar and a gourmet mini-market. At the fishmonger's shop called **Un Mare di Sfizi** at via Fiamma 36 (tel. 02.43121480) you can buy fresh fish or sit down for lunch or dinner and enjoy a small menu that changes daily. **Pasta Eat** (via Premuda 44, tel. 02.87084258, www.pastaeat.com) is an exclusive temple for fresh pasta made by hand with a open-plan kitchen.

✓ UN AFTERNOON TEA MEMORABILE

Nella lounge dell'**Hotel Bulgari** (via Fratelli Gabba 7/b, tel. 02.8058051, www.bulgarihotels.com), davanti al grande camino in granito nero dello Zimbabwe, tra le 15 e le 18.30 di ogni giorno si mette in scena un cerimoniale sensuale e rarefatto, in perfetta sintonia con le atmosfere zen dell'albergo, tutto tek birmano e grandi vetrate sul giardino. Il tè, rigorosamente in foglia, si accompagna a delizie gourmet dolci e salate tutte fatte in casa.

✓ A MEMORABLE AFTERNOON TEA

In the lounge of the **Bulgari Hotel** (via Fratelli Gabba 7/b, tel. 02.8058051, www.bulgarihotels.com), from 3pm to 6.30pm each day in front of the black granite fireplace from Zimbabwe you can enjoy a sensual and rarefied ceremonial, in perfect harmony with the zen atmosphere of an hotel full of Burmese teak and large windows overlooking the garden.

The leaf tea is accompanied by sweet and savory gourmet delights all homemade.

✓ L'HAPPY HOUR PIÙ TRENDY

Il rito milanese di fine giornata in una piccola antologia degli indirizzi più cool: **Sheraton Diana Majestic** (viale Piave 42, tel. 02.20581, www.sheratondianamajestic.it), **Pandenus** (via Tadino 15, tel. 02.29528016, e corso Concordia 11, tel. 02.91760875, www.pandenus.it), **Martini di Dolce & Gabbana** (corso Venezia 15, tel. 02.76011154), **Frank** (via Lecco 1, tel. 02.29532587, www.frankmilano.net) e **Refeel** (viale Sabotino 20, tel. 02.58324227, www.refeel.it).

✓ THE MORE TRENDY HAPPY HOUR

The coolest addresses where you can enjoy the classical Milanese rite at the end of the day: **Sheraton Diana Majestic** (viale Piave 42, tel. 02.20581, www.sheratondianamajestic.it), **Pandenus** (via Tadino 15, tel. 02.29528016, and Corso Concordia 11, tel. 02.91760875, www.pandenus.it), **Dolce & Gabbana Martini** (corso Venezia 15, tel. 02.76011154), **Frank** (via Lecco 1, tel. 02.29532587, www.frankmilano.net) and **Refeel** (viale Sabotino 20, tel. 02.58324227, www.refeel.it).

✓ I PARADISI DEL DESIGN

Milano e design? Un'equazione scontata, quasi banale. Per nulla banali sono invece le proposte di **High - Tech** (piazza XXV Aprile 12, tel. 02.6241101, www.high-techmilano.com), **Juanita Sabbadini** (viale Majno 2, tel. 02.76020171, www.juanitasabbadini.com), **10 Corso Como** (corso Como 10, tel. 02.29002674, www.10corsocomo.com) e **Skitsch** (via Monte di Pietà 11, tel. 02.36633065, www.skitsch.it): vere e proprie fucine di creatività, fantasia e un pizzico di ironia.

✓ THE PARADISES OF DESIGN

Milano and design? A predictable, if not trivial, equation. Not trivial at all are the proposals by **High-Tech** (piazza XXV Aprile 12, tel. 02.6241101, www.high-techmilano.com), **Juanita Sabbadini** (viale Majno 2, tel. 02.76020171, www.juanitasabbadini.com), **10 Corso Como** (corso Como 10, tel. 02.29002674, www.10corsocomo.com) and **Skitsch** (via Monte di Pietà 11, tel. 02.36633065, www.skitsch.it): real hotbeds of creativity, imagination and a pinch of irony.

✓ NUOVE IDEE PER LA CASA

Si chiama photo design ed è "un processo di trasposizione fotografica in cui dettagli, tagliati in modo da trasformarsi in puri segni grafici, diventano lo sfondo decorativo di oggetti d'ogni tipo". Parola di **Monica Mazzanti** (via

Ausonio 18, tel. 02.87078055, www.monicamazanti.com), artista/designer che firma dalle piastrelle per interni a piatti, lampade e grandi complementi d'arredo. Tutti pezzi unici personalizzabili.

✓ NEW IDEAS FOR THE HOUSE

It is called photo design and it is "a process of photographic transposition in which the details, that are cut to become pure graphics, represent the decorative background of all kinds of objects". Words of **Monica Mazzanti** (via Ausonio 18, tel. 02.87078055, www.monicamazanti.com), an artist who designs tiles for interior walls, plates, lamps and large pieces of furniture. All custom pieces.

✓ UNA PARENTESI DI COCCOLE

Alla **SPA del Four Seasons Hotel** (via Gesù 6/8, tel. 02.77088, www.fourseasons.com/milan), fresca d'apertura, nuovo luogo di culto nel cuore del Quadrilatero della moda. In menu, trattamenti anti-age, rituali olistici e cure per capelli, siglate **Rossano Ferretti**, creatore dell'innovativo taglio a caduta naturale. E per un effetto lifting immediato e non invasivo, da provare il trattamento Endoface da **Plaisir Doré** (via Pietro Calvi 3, tel. 02.7385222).

✓ CUDDLES AND TREATMENTS

Just opened, the SPA at the **Four Seasons Hotel** (via Gesù 6/8, tel. 02.77088, www.fourseasons.com/milan) is a new must-destination in the heart of the Fashion district. Anti-aging treatments, holistic rituals and hair treatments by **Rossano Ferretti**, the creator of an innovative and natural haircut. For an immediate and non-invasive lifting effect, you can also try the Endoface treatment at **Plaisir Doré** (via Pietro Calvi 3, tel. 02.7385222).

✓ L'HAIR STYLE PIÙ GLAMOUR

Innanzitutto lui, **Aldo Coppola** (saloni in tutta Milano, www.aldocoppola.it), hair stylist di fama internazionale, inventore di acconciature d'avanguardia e tecniche innovative. E poi **Toni&Guy** (via Vincenzo Monti 27, tel. 02.48027137, www.toniandguy.it) e, per un make up perfetto, **Inglot** (via Cusani 7/9 tel. 02.45485947 e corso Porta Ticinese 40, tel. 02.84930978).

✓ THE MOST GLAMOROUS HAIR STYLE

First of all, **Aldo Coppola** (his salons are all around Milan, www.aldocoppola.it), an internationally known hair stylist, the creator of cutting-edge hairstyles and innovative techniques. Then, **Toni&Guy** (via Vincenzo

Monti 27, tel. 02.48027137, www.toniandguy.it) and, for a perfect make-up, **Inglot** (via Cusani 7/9 tel. 02.45485947 and Porta Ticinese 40, tel. 02.84930978).

✓ IL TRUCCO LAST MINUTE

Al reparto profumeria del piano terra della **Rinascente** (piazza del Duomo 3, www.rinascente.it), dove i marchi più prestigiosi della cosmesi internazionale offrono spesso sedute prova, oltre a un servizio di maquillage personalizzato.

✓ LAST-MINUTE MAKE-UP

At the perfume department on the ground floor of **la Rinascente** (piazza del Duomo 3, www.rinascente.it) the best international cosmetics brands often offer test sessions, as well as a personalized make-up service.

✓ IL TEMPIO DELLA RÈMISE-EN-FORME

Downtown (piazza Cavour 2, tel. 02.76011485, e piazza Diaz 6, tel. 02.8631181, www.downtownpalestre.it): non una semplice palestra, ma una sorta di club in stile anglosassone, con location esclusive, personale altamente qualificato e un menu di attività ad ampio spettro, ristorante e SPA.

✓ THE WELLBEING TEMPLE

Downtown (piazza Cavour 2, tel. 02.76011485, and piazza Diaz and 6, tel. 02.8631181, www.downtownpalestre.it) is not just a gym, but a sort of Anglo-Saxon style club with exclusive locations, highly qualified staff and a broad menu plus a restaurant and a SPA.

✓ IL RITOCCHINO MIRACOLOSO

Soft restoration del volto con acido ialuronico di varie densità: rughe della radice del naso, tempie ed occhiaie incavate, zigomi guance e labbra sfioriti, profilo e contorno mandibolare. Qualche punto di tossina butulinica sulla fronte e sulle rughe degli occhi. Un peeling per illuminare il volto. Tutto questo dal **Dott. Marcello Alessi** (via Fontana 14, tel. 02.59900089) specialista in chirurgia plastica, estetica e dermatologia.

✓ CUTTING-EDGE COSMETIC TREATMENTS

Soft restoration for the face with hyaluronic acid of different densities: for expression lines; dark circles and sunken temples; cheekbones, cheeks and faded lips; face profile and contour of the jaw. Some botox injections on the forehead and wrinkled eyes. Or an illuminating peeling treatment for the face. **Dr. Marcello Alessi** (at via Fontana 14, tel. 02.59900089) is a specialist in dermatology, plastic and aesthetics surgery.