RISTORANTI

Milano Fashion Week: 5 (+1) indirizzi “alla moda” da conoscere

di Laura Pacelli

20 febbraio 2024

Terrazza Duomo 21

La terrazza sullo skyline per l'aperitivo, il rinnovato ristorante storico per il pranzo, il night club per la sera. I locali da frequentare durante la settimana della moda

Durante la **Milano Fashion Week** la città si riempie di appassionati moda pronti a invadere i migliori locali del centro. Perché Milano durante la fashion week recupera l’atmosfera che le è propria: quella di una grande metropoli che reclama la propria identità di capitale della moda italiana e sempre più internazionale. Una città aperta al mondo, anche in fatto di cibo. Non a caso negli ultimi anni, a partire dall’**Expo 2015** ("Nutrire il pianeta, energia per la vita”), la città ha visto aperture quasi spasmodiche di ristoranti, street food bar, quasi tutti di medio alto livello, con 18 ristoranti stellati, 13 con 1 stella, 4 con 2 stelle e 1 ristorante a 3 stelle.

Per questo uscire durante la **Milano Fashion Week** è anche un’occasione per provarne qualcuno, magari sedendo accanto al tavolo di super star della moda. Tra una sfilata e l’altra, o a fine serata, Milano nella sua veste *food city* è pronta ad accogliere buyer, modelli/e, ma anche stilisti di moda e operatori del settore, offrendo menù classici o rivisitati, espressione più autentica della cucina italiana, o più à la page come le tendenze del momento richiedono. Per i comuni mortali uscire in questi giorni, magari, non è il massimo, ma da qualche tempo in città hanno aperto nuovi locali, ognuno diverso dall’altro, proprio per accontentare la richiesta della clientela. Eccone cinque, tutti nuovi, quelli che il mondo della moda già ha eletto o eleggerà come *the place to eat & drink*.

PUBBLICITÀ



PUBBLICITÀ



IKEA · Sponsored



IKEA · Sponsored

5 (+ 1) indirizzi da provare durante la Milano Fashion Week



1/6

#1. Casa Baglioni Rooftop by Sadler - Aperitivo con skyline

La vista da quassù è quella della nuova Milano. Lo skyline da questa terrazza all'interno dell'hotel Baglioni si può apprezzare nel modo migliore gustando cocktail ricercati abbinati ad aperitivi gourmet firmati dallo chef stellato Claudio Sadler. Una location esclusiva allestita con gli arredi outdoor firmati Paola Lenti.



2/6

#2. Terrazza Duomo 21 - Punta al centro

La vista mozzafiato è quella da cartolina su piazza Duomo, la proposta gastronomica è di chef Roberto Conti (già stellato Michelin) per proporre una cucina fatta di materie

prime eccellenti e di grande tecnica. Già location esclusiva per gli habitué del mondo della moda, sarà preso d'assalto durante la fashion week. Qui il menù.



Andrea Ferrari

3/6

#3. Caruso Nuovo - O' core e' Milano

Dopo il restyling degli interni, a cura di Dimorestudio, e il menù a cura dello chef Gennaro Esposito e dell'executive Francesco Potenza, fa parte del Grand Hotel et de Milan in via Manzoni, di fronte al palazzo di Armani. Da provare il classico dei classici napoletani: il gattò di patate e la minestra di pasta mista con pesci di scoglio.



4/6

#4. Autem* - Quel che arriva dal mercato

Lo scorso maggio ha visto la luce il progetto di Luca Natalini, che qualcuno ricorderà come ultimo protagonista dello storico **Pont de Ferr** a fianco di Maida Mercuri. Il nuovo mantra è: «Quel che arriva dal mercato» quindi il menù cambia ogni giorno, cui si affianca il Carte Blanche. La prima sala è costituita da un ampio spazio aperto in cui si trova a vista la cucina, con una congiunzione diretta tra le preparazioni e i tavoli senza nessuna barriera architettonica. E anche se «Non è lo chef che sceglie il menù, sono gli ingredienti a farlo», il signature del locale è la pasta in bianco, che ormai sta spopolando in città.



5/6

#5. Casa Tobago - La chiusura in bellezza

Accanto agli spazi in cui un tempo c'era la sede storica del Plastic, club istituzione della nightlife meneghina, ha aperto Casa Tobago, ristorante e cocktail bar insieme, i cui interni ricordano l'atmosfera dei classici club house inglesi. Bar manager Alberto Corvi.



Brian Dandridge

6/6

#6. Sachi e Nobuya - Il Giappone in città

Ve ne segnaliamo due di recente apertura che in quanto tali già sono the place to be della Milano più attenta alle novità. Il primo, SACHI, si trova all’interno di Palazzo Cordusio, sede dell'Hotel Gran Meliá, ed è affacciato sulle guglie del Duomo. Il secondo, Nobuya, porta il nome del suo chef e patron Niimori Nobuya, nel Palazzo del ‘500 vicino alla chiesa di San Nicolao, zona Cordusio. Cucina giapponese di alta qualità.