

Nightlife

a cura di **TAMTAM**
Milano.it



Appuntamenti

Langhe e Toscana: cena Gourmet mercoledì 20 al Principe di Savoia

Piemonte e Toscana: saranno due le regioni che connoteranno la cena enogastronomica di mercoledì 20 novembre al Ristorante

Acanto del Principe di Savoia. La rassegna Cena Gourmet ospiterà l'azienda vinicola Capannelle di Gaiole in Chianti (sedici ettari di vigneto sulle colline a nord-est di Siena) per un percorso di degustazione, a cura di Alessandro Buffolino, in cui a quattro etichette si accompagneranno quattro piatti arricchiti dal pregiato tartu-

fo bianco d'Alba. Qualche esempio? La tartare di fassona con la Malvasia Nera, il grande classico dell'uovo al tegame con il Sole 1999 edizione limitata, un blend tra Malvasia Nera e Sangiovese servito in formato magnum. Prezzo 120€ a persona vini inclusi. Piazza della Repubblica, 17. Tel. 02.62302026.

Info e contatti

- Lunedì 25 novembre cena con Dani García e Antonio D'Angelo. Menù da 7 portate

NOBU MILANO
Via Pisoni, 1
Tel. 02.62312645

- Martedì 26 novembre cena con Gennaro Esposito e Ferdinando Palomba. Menù da 6 portate

EMPORIO ARMANI RISTORANTE
Via dei Giardini, 2
Tel. 02.62312680



In foto lo chef Dani García, tre stelle Michelin ottenute a Marbella con l'omonimo ristorante.

Gli chef stellati da Nobu ed Emporio Armani Ristorante

O Due giorni e cinque stelle: lunedì 25 novembre e martedì 26 Nobu Milano ed Emporio Armani Ristorante ospiteranno rispettivamente Dani García e Gennaro Esposito. La prima cena, a quattro mani insieme all'Executive Chef Antonio D'Angelo, sarà un'occasione pressoché unica per provare le creazioni del celebre chef di Marbella, che con la sua filosofia "think locally and cook globally" ha prima conquistato le tre stel-

le e poi scelto di chiudere il suo ristorante per convertirlo in steakhouse. Immancabile in menù, scelta come ouverture, sarà l'iconica acciuga con emulsione di tartufo nero e fiori di sambuco, simbolo della fusione tra avanguardia e tradizioni andaluse. Martedì, invece, chef Ferdinando Palomba accoglierà in cucina Gennaro Esposito, bistellato con il Ristorante Torre del Saracino a Vico Equense e volto televisivo di "Cuochi d'Italia". Il percorso ga-

stronomico verterà intorno ai sapori dell'autunno e alle tradizioni italiane attentamente rivisitate. Tartufo, funghi, barbabietole, castagne e nocciola, miscelati ad elementi mediterranei, verranno utilizzati per creare ricette ricche di suggestioni legate alla Campania, regione natia di entrambi, a partire dal risotto con cipolla ramata di Montoro, sugarello e alghe fritte e dai tortelli di faraona alla cacciatora con cremoso di pomodoro affumicato.



In foto: gli interni di Emporio Armani Ristorante; il risotto cipolla ramata, sauro affumicato e alghe; i tortelli di faraona alla cacciatora con cremoso di pomodoro affumicato

Menù tartufo al PanEVO

Chef Augusto Tombolato «Ricerca del prodotto ed essenzialità»

Pochi giorni fa, durante l'asta mondiale di Alba, un tartufo bianco da poco più di un chilogrammo è stato venduto a 120.000 euro ad un acquirente di Hong Kong, con il ricavato che è stato devoluto in beneficenza. Il *Tuber Magnatum Pico* delle Langhe cuneesi vive in questa stagione il suo apogeo, elemento principe di degustazioni e percorsi dedicati nei grandi ristoranti meneghini. Non fa eccezione il PanEVO del Westin Palace, con un Truffle Menu in cui linee guida sono essenzialità e ricerca. «Per esaltare gli aromi della trifola - racconta lo chef Augusto Tombolato - ho scelto piatti classici come l'uovo poché, adagiato su una sapida crema al Castelmagno che viene versata al tavolo (in foto), e la guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purea di zucca, simbolo della stagione autunnale e della cucina lombarda. Per una ricetta all'apparenza semplice come i tagliolini al burro abbiamo invece scelto



di andare Oltralpe, utilizzando il pregiato Echirè dolce della Loira, prodotto in contenitori di legno teak a partire dal latte di mucche nutrita senza OGM. Per quanto concerne l'abbinamento vini prediligiamo il criterio della territorialità, con rossi piemontesi come Barolo, Dolcetto d'Alba e Dolcetto di Dogliani». I piatti, disponibili à la carte, vengono serviti con sei grammi di tartufo.

Open space da 250 mq e sale private al ristorante Vikissimo Eventi privati e aziendali in Galleria Vittorio Emanuele II

Con il suo affaccio unico sull'ottagono centrale di Galleria Vittorio Emanuele II, il ristorante Vikissimo è l'anima ristorativa e gourmet del nuovo hotel milanese votato all'arte contemporanea: Galleria Vik Milano. Lo spazio è pensato per offrire una diversa proposta durante tutti i momenti della giornata, dalla colazione ai caffè in



La location

Fiore all'occhiello dell'hotel Galleria Vik Milano, tra arte e cucina internazionale

formali, dai pranzi di lavoro fino alle cene romantiche. La cucina, internazionale e creativa, è frutto delle origini dello chef German Bentancur, uruguiano, e delle esperienze vissute in ristoranti di tutto il mondo. Con i suoi 250 metri quadrati Vikissimo è poi anche ideale per chi desidera

organizzare incontri business ed eventi sia aziendali che privati. Caratterizzato infatti da un grande open space, l'ambiente si suddivide poi in salette polifunzionali da 25 metri quadrati ciascuna, adatte ad assegnare le diverse esigenze. Via Silvio Pellico, 8. Tel. 02.89696135.

L'INIZIATIVA

Quinta edizione per Ristoranti Contro la Fame

Centottantatre ristoranti in tutta Italia uniti per combattere la malnutrizione infantile nel mondo

La quinta edizione di Ristoranti contro la Fame, partita ufficialmente ad ottobre in occasione del World Food Day, coinvolge attualmente 183 ristoranti in tutta Italia, uniti dal desiderio di combattere il problema della malnutrizione infantile. La rassegna, ideata dalla Onlus Azione contro la Fame, che quest'anno festeggia il suo quarantesimo an-



Info e contatti

- Campagna attiva fino a martedì 31 dicembre

AZIONE CONTRO LA FAME ITALIA
Via Telesio, 13
Tel. 02.83626106

niversario, ed è considerata una delle organizzazioni leader nella lotta contro la fame nel mondo, «ha raccolto negli anni precedenti circa 350.000 euro, consentendo così ad oltre 12.000 bambini di ricevere i trattamenti salvavita di cibo terapeutico pronto all'uso» raccontano gli organizzatori. La campagna, che a Milano coinvolge anche realtà come Arma-

ni/Ristorante, Emporio Armani Ristorante, Nobu, Ristorante Acanto del Principe di Savoia, Poporoya, Shiro Poporoya e La Terrazza di Via Palestro, prevede due differenti meccanismi. La donazione del ristorante che avviene quando il cliente sceglie il piatto o il menù solidale, con 2€ che vengono automaticamente devoluti all'iniziativa. Quella del

cliente stesso che, alla fine della cena, può poi aggiungere 2€ al proprio conto. Domenica 17 novembre uno dei locali aderenti, Zibo, ospiterà l'evento solido "Un pranzo della domenica italiana" con piatti regionali e ricavato che, spese vive escluse, sarà devoluto ad Azione contro la Fame. Via Caminadella, 21. Tel. 02.35999463.



TASTE DINING WEEK

19.11 - 24.11



6 GIORNI
E TANTI RISTORANTI DA GUSTARE!
PRENOTA ORA

TASTEFESTIVALITALIA.COM/DINING-WEEK



MAN'S WORLD TASTE EXPERIENCE

28.11 - 01.12

@SUPERSTUDIO PIÙ

VIENI ALL'EVENTO
CHE CELEBRA LE PASSIONI
E I GUSTI MASCHILI

ACQUISTA I BIGLIETTI SU TASTEEXPERIENCE.IT