



dicembre 2018

ELLEGOURMET *new opening*

By day, **by night**

Da Milano alla Franciacorta, passando per Parigi e Napoli. Gli indirizzi da segnare in agenda, dedicati ai palati golosi & curiosi



Plato Chic Superfood

L'indirizzo perfetto per chi è alla ricerca di una food experience nuova, sana e coinvolgente. Ogni piatto è costruito partendo dai superfood, alimenti ricchissimi di nutrienti preziosi per il nostro sistema immunitario, e soddisfa ogni esigenza dettata da intolleranze. Sapore, energia e leggerezza in una veste molto cool. Via Privata Cesare Battisti 2, Milano; platomilano.com

Milano



Parigi

Beefbar

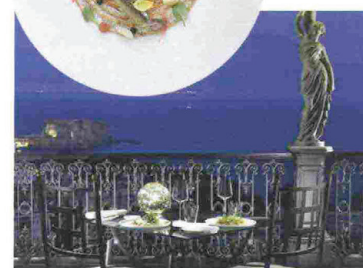
Puro stile Art Déco e allure rétro per il nuovo paradiso parigino degli amanti della carne: Kobe, Wagyu, Angus esaltati da una cucina ai massimi livelli. E una carta dei vini che spazia dalle bollicine ai grandi rossi. Rue Marbeuf 5, Parigi; beefbar.com



Napoli

George

Basterebbe, ad appagarvi, solo la vista, Golfo & Vesuvio. Ma nel nuovo ristorante George dello storico cinque stelle lusso Grand Hotel Parker's, c'è tutto l'estro creativo dello chef Domenico Candela da scoprire. Rigorosamente a lume di candela. Corso Vittorio Emanuele 135, Napoli; grandhotelparkers.it

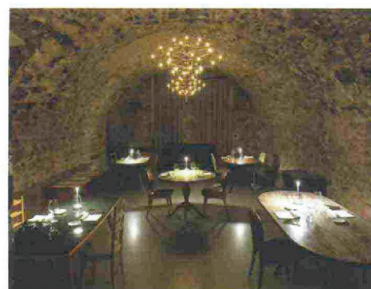


Brescia

Dina

Alberto Gipponi è diventato chef alla corte di Bottura ed ha appena realizzato il suo sogno: aprire un ristorante in Franciacorta. Sentiremo parlare di lui e del suo menu, trionfo di gusto e ironia. Un esempio? Il piatto a destra: *Essendo insalata, avrà meno carboidrati. Invitante!* Via S. Croce 1, Gussago (Bs); dinaristorante.it

Désirée Capozzo



CHARRA CARDUCCI/REUTERS/ROMAN



rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
uffici stampa | pr | eventi