

Piero Cressoni

# movida alert

## COLAZIONE SALATA?

**142 RESTAURANT** • Non per tutti la colazione è dolce. Gli amanti del salato, da oggi, possono soddisfare il palato da 142 Restaurant. Ai croissant e alla brioche, rigorosamente prodotti nel laboratorio di pasticceria dal 30enne di origine filippina Gize che lavora con la supervisione dello chef Nello Barbieri, si aggiungono i croissant salati farciti coi salumi, le uova alla coque servite con pane tostato, burro e marmellata, e dalle 10 anche i bun classici del locale di Sandra Ciciriello: il Polpo al cuore con polpo arrostito al tè nero e il Bun Bun polpetta con polpette di manzo al sugo di pomodoro datterino.

- 📍 Corso Cristoforo Colombo 6, Milano
- 🚇 M2 Porta Genova
- ☎ 02.47.75.84.90
- 🌐 142.restaurant
- 📷 142.restaurant



## NUOVA APERTURA

**FILANTE** • Seconda apertura cittadina per Filante. Il format di pizza al trancio, entrata ormai nella tradizione come milanese, ha appena inaugurato in via Vigevano in zona Navigli. Per Filante, il cui concept in linea con l'altezza dei tranci è "Teniamo alto il gusto", si tratta del raddoppio del primo locale aperto nel periodo Covid in piazzale Susa. Identica la proposta con pizza a tranci preparato con impasti ad alta idratazione con farina di tipo 1, proposta con diversi topping. Completano la carta alcune insalate e dolci artigianali.

- 📍 Via Vigevano 35, Milano
- 🚇 M2 Porta Genova
- ☎ 02.23.16.76.00
- 🌐 filantepizza.com
- 📷 filante\_pizza

## MONZA DA BERE

**MONZA WINE EXPERIENCE** • Fino al 17 settembre nel capoluogo brianzolo si celebra la Monza Wine Experience tra banchi d'assaggio, masterclass, menu ad hoc, la nuova ed esclusiva degustazione "Eccellenze in Villa" in programma sabato 16 dalle 15.00 alle 19.00 e la Cena d'Autore stellata. A cucinare il menù di 5 portate saranno Enrico Crippa di Piazza Duomo Alba, Paolo Griffa del Caffè Nazionale di Aosta, Eugenio Boer del ristorante bu:r di Milano e Fabio Silva del locale Hotel de la Ville. Il buffet dei dolci è a cura dell'associazione APEI.

- 📍 Location diverse a Monza
- 🌐 monzawinexperience.it
- 📷 monzawinexperience



## IL TEMPIO DELLA MIXOLOGY

**MOEBIUS** • L'architettura è industriale, l'interno è chic con divani e poltrone che accerchiano tavolini bassi, tavoli comuni e una elegante bottigliera alta tre metri che non passa inosservata. Siamo da Moebius, cocktail bar (e non solo), in zona Centrale. La drink list firmata da Giovanni Allario è tutta da scoprire e non immobile. Potete provare il Baal, twist dell'Old Fashioned con Wild Turkey Bourbon & Rye, Passito, noci pecan, tonka e bitters, o il Solomon con Aperol, Umeshu, cacao, rabarbaro, lampone e bolle. Il servizio comprende mandorle, olive e qualche tapas. Meglio prenotare.

- 📍 Via Alfredo Cappellini 25, Milano
- 🚇 M2 Centrale
- ☎ 02.36.64.36.80
- 🌐 moebiusmilano.it
- 📷 moebiusmilano



Segnalaci  
il tuo locale al  
340.24.31.528