



di Lorenza Pericoli

movida alert

NUT ROASTERY LA PRIMA D'ITALIA

WHY NUT • Ha aperto i battenti a Milano Why nut, il primo caffè con nut roastery d'Italia di Mark Ventura. Al centro della carta c'è la frutta secca: dalla colazione con cake e bruschette al giacchiccio e nocciola al fruit bar dove ogni estratto e smoothie si può arricchire con i mix di frutta secca, dal pranzo con wrap di farine semi-integrali e smoothie, fette di pane finlandese non lievitato da farcir al salad bar fino agli aperitivi. È attiva anche la Micro Roastery Ventura, con la frutta secca da degustare appena tostata direttamente nel locale milanese.

- 📍 Corso di Porta Ticinese 100, Milano
- ☎ 02.50.02.08.46
- 🕒 Aperto dal lunedì al giovedì 8-20; venerdì e sabato 8-21; domenica 9-19,30
- 🌐 whynut.it



WEEKEND AL CIOCCOLATO

ARTICO • È il gelato al cioccolato il protagonista assoluto del prossimo weekend da Artico Isola e ArticoPiaci dove sabato e domenica si celebra The chocolate show. Nella due giorni, organizzata in collaborazione con Amici del Cioccolato, si potranno degustare ben 32 diversi gusti di cioccolato che, per la prima volta, saranno tutti senza lattosio.

- 📍 Via Luigi Porro Lambertenghi 15, Milano
- 📍 MS Isola
- ☎ 02.45.49.46.98
- 🕒 Sabato dalle 14.30 alle 23.00, domenica dalle 12.00 alle 23.00
- 🌐 artico_gotavia

NA.PA. IN FESTA

FARM 65 • L'eccezione enogastronomica piemontese è la grande protagonista di Na.Pa. In festa. Domenica 10 ottobre, lungo il Naviglio negli spazi di Farm 65 si sosteranno degustazioni di vini di Terre Dertona, della Strada del Barolo e dei grandi vini di Langhe e possibilità di assaggi ai banchi dell'eccezionale gastronomia tortonese come: Tre i piatti, a 10 euro ciascuno, ci sono quelli dell'Erbia brusca, Destreat, Centrali Libani e Sadler. In programma anche attività per i bambini, musica dal vivo e stand degli artigiani del quartiere.

- 📍 Alzaia Naviglio Pavese 250, Milano
- 🕒 Domenica 10 ottobre, dalle 11.00 alle 20.00
- 🎟 Ingresso gratuito con green pass
- 🌐 na.pe.mi
- 📍 farm65



GENTE DI LAGO E DI FIUME

RATANÀ • Con Ceviche di luciopeca, mais bianconero croccante e patate di montagna, il Ratanà di Cesare Battisti è tra i 42 ristoranti di Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna, che nel mese di ottobre grazie all'Associazione Gente di Lago voluta dallo chef **Massimo Ricci** promuoveranno piatti rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume allo scopo di tutelare l'ecosistema delle acque interne. Gli aderenti in provincia di Milano sono l'Osteria Santa Maria di Abbateggioso e il ristorante Al Molo sull'Adda e Trezzo dell'Adda.

- 📍 Via Gaetano De Castiglia 28, Milano
- 📍 MS Isola
- ☎ 02.87.12.88.55
- 🌐 ratana.it
- 📍 ristorante.ratana



📞 Segnalaci
il tuo locale al
340.24.31.528

13/21/20