

MILANO

▼ I bolliti al Gallia

Omaggio a cena a un grande classico della cucina italiana: all'Excelsior Hotel Gallia torna il "Bollito Stellato", un menu speciale curato dai Fratelli Cerea del ristorante 3 stelle Michelin "Da Vittorio", realizzato in collaborazione con gli Executive Chef di Terrazza Gallia, Vincenzo e Antonio Lebano.

📅 17 gennaio, Piazza Duca d'Aosta 9



Cena in musica al Blue Note

Cena in musica al Blue Note di Milano con Monday Orchestra & Simona Severini, omaggio a Nina Simone. Con cena in abbinamento.

📅 16 gennaio, via Pietro Borsieri 37

Sushi, nigiri e cucina giapponese da Cingoli

Corso-laboratorio dedicato alla cucina etnica da Laboratorio Cingoli a Milano: per imparare a cuocere il riso, tagliare il pesce, preparare sushi, sashimi, nigiri, onigiri e uromaki, con salmone, tonno, gamberi e avocado. Dalle 19.30.

📅 16 gennaio, via Tucidide 56

Corso di cucina con Federico Marzo a Teatro7

Il laboratorio Teatro7 propone un corso di cucina con Federico Marzo (ore

19, si termina con la cena). Menu creativo: polpettine di verdure all'orientale e salsa yogurt alla menta; ravioli con crema di zucca, burro e salvia; radicchio cotto bassa temperatura arachidi e fondo di verdure; soffice alla banana e arachidi

📅 16 gennaio, via Genova Thaon di Revel 7

Il pranzo della domenica da Identità Golose

Edoardo Traverso, chef di Identità Golose, firma il pranzo della domenica secondo la tradizione milanese con un tocco creativo: in carta il suo piatto-firma, Fusillo Milano con crema di risotto allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolata.

📅 14 gennaio, via Romagnosi 3

