

14 • news



1

Milano Vodka Martini da 007 al Bond Bar del Principe di Savoia (1)

"Un Vodka Martini agitato, non mescolato!"... Così lo richiedeva l'agente segreto James Bond in *Doctor No*, così oggi lo si ordina nel giardino d'inverno dell'Hotel Principe di Savoia, da poco ufficialmente entrato nella prestigiosa cerchia dei Bond Bar. Che per l'occasione ha lanciato una nutrita carta di 30 cocktail ricavati dagli oltre 50 romanzi dell'affascinante 007, ovviamente da sorseggiare in compagnia di gustosi appetizer a tema.

Piazza della Repubblica 17, Tel. 02.62.301.



2

In cucina con lo chef-scenografo del Teatro7 (2)

Rico Guarnieri, scenografo cinematografico con la passione per i fornelli, va in scena tutte le sere nella cucina a vista del Teatro7, il suo nuovo locale. Un ambiente dal design pulito e lineare dove degustare ricette che sono un inno alla semplicità grazie all'uso dei migliori ingredienti di stagione e ad arrivi giornalieri di carne, pesce, verdura, frutta, erbe, spezie e radici; e che inoltre è location per eventi e scuola di cucina.

Via Civerchio 9, Tel. 3381.992060.



3

Un drink nel parco al Fiat Café La Triennale (3)

Inaugurato ai piedi dell'imponente triportico del Palazzo dell'arte, tempio del design e dell'architettura immerso nel verde del parco Sempione, il nuovo caffè voluto da Lapo Elkann e progettato dall'architetto De Lucchi è il nuovo must dell'estate milanese.

Aperto da aprile a ottobre, dalle 10.30 alle 23.30, sotto una pergola architettonica in legno di rovere ospita un centinaio di candide sedute di design, l'una diversa dall'altra, dove incontrarsi per un aperitivo o un *light-meal*, bere un caffè e consumare un rilassante brunch all'aperto con vista sugli eleganti vasi di limoni ordinati tra le storiche colonne della Triennale.

Viale Alemagna 6, Tel. 02.72.431.

Vintage mood da Renzo's

L'insegna è rimasta quella di Vinicio, già artefice di locali successo come Roialto, Milano e Cubolungo, che a suo tempo l'aveva intitolata al padre. Poi il ristorante, ricavato da una vecchia officina di 500 metri quadrati, è passato nelle mani di Sonia Mazzoni e Paola Bosani, la prima ex-manager con abilità culinarie, la seconda, esperta di comunicazione, che lo hanno trasformato in un locale dal perfetto stile vintage. Da Renzo's la serata inizia con un cocktail servito al bancone di un ex-profumeria paginina di Piggalle, prosegue a tavola con un menu eclettico rigorosamente made in Italy che include una linea light, e finisce sul divano di design rétro dove sorseggiare un cocktail accompagnato da dessert.

Via Signorelli 9, Tel. 02.349.34596.

La creatività nipponica di Finger's

Roberto Okabe, chef giapponese, brasiliano di origini e milanese di adozione, forte di esperienze in Giappone, Brasile e in alcuni tra i ristoranti più quotati della Penisola, ha aperto il suo esclusivo regno negli spazi dell'ex Siam Café. Si viene solo per cena e trovare un posto sui suoi tatami circondati da opere d'arte contemporanea o nel