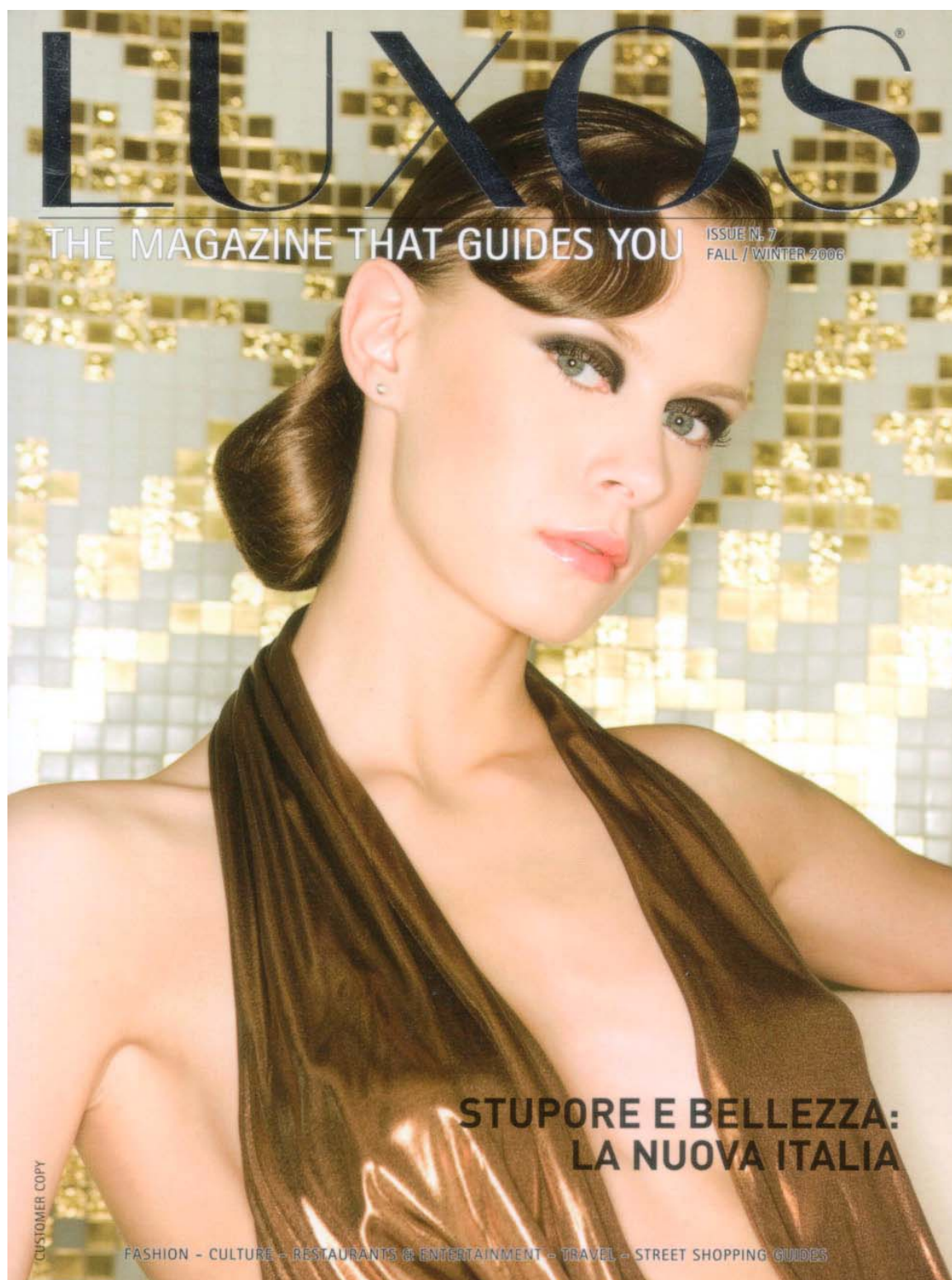
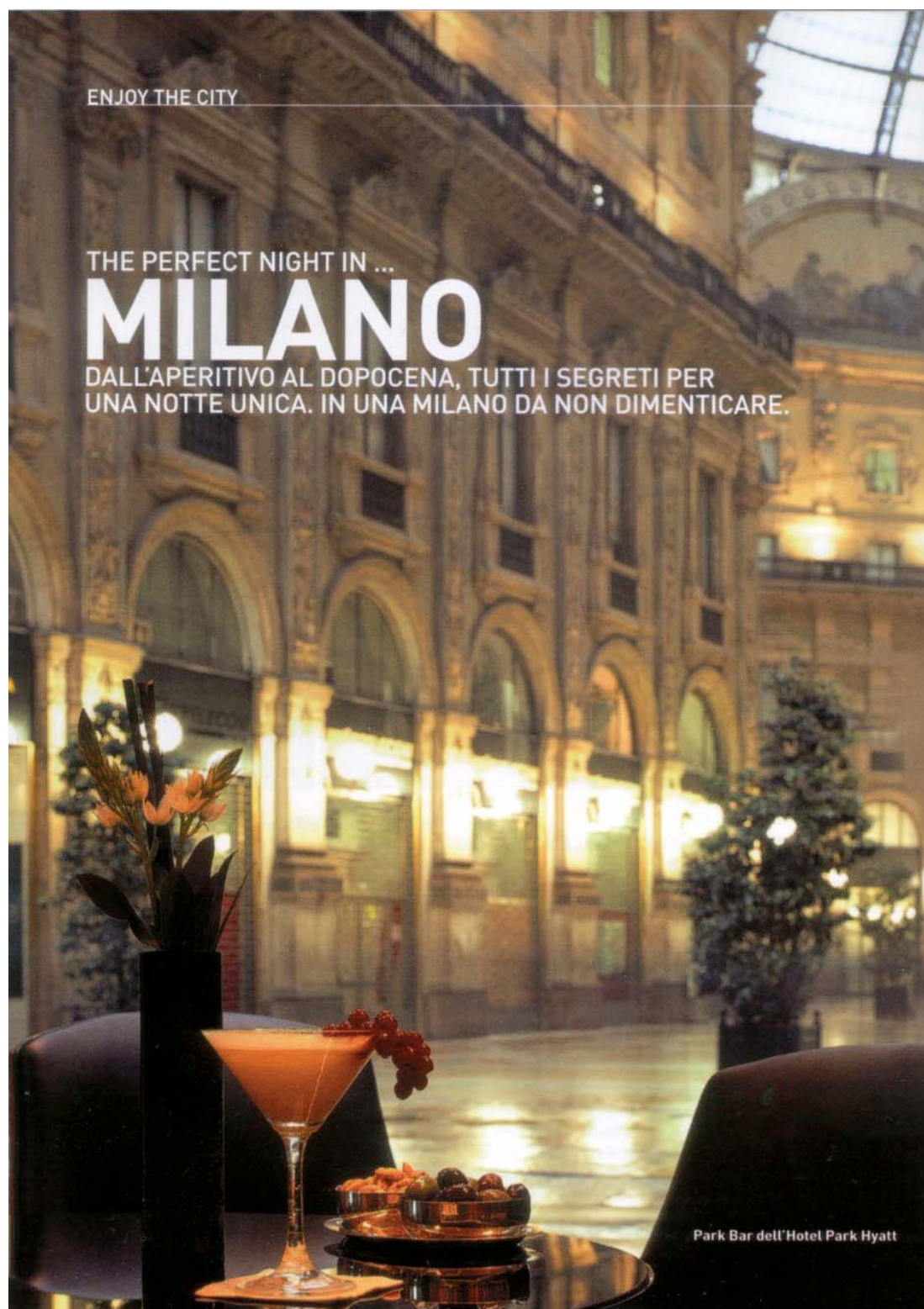








CENA/DINNER

TEATRO 7, Via Civerchio 9, Tel. +39 02 6990 0702

Ristorante che offre il calore di una casa e lo spettacolo di un teatro. La zona cucina è a vista anche dalla strada per permettere agli ospiti di assistere, quasi come a teatro, alla realizzazione dei piatti che poi andranno a degustare. Teatro 7 è anche scuola di cucina per adulti e bambini. Gli chef Rico Guarneri, Claudio Colombo e Renzo Neve hanno dato il via ad una iniziativa benefica a favore dell'Associazione Amici dei Bambini, organizzando corsi per bambini dai 5 ai 10 anni che, ogni sabato pomeriggio, provano a cimentarsi con cucchiaini e mattarello. Per gli adulti scuola di cucina ogni martedì. Teatro 7 è anche location per eventi.

A restaurant that gives you a home-like atmosphere and a theatre show. The kitchen area overlooks the street, so that the guests can attend, as if they were in a theatre, the preparation of the dishes they will then taste. Teatro 7 also offer cooking classes to both adults and children. Chefs Rico Guarneri, Claudio Colombo and Renzo Neve started off a charitable activity for Associazione Amici dei Bambini (meaning friends of children association), and now organize cooking classes for 5 to 10 years old- children on Saturdays. Cookery lessons for adults are on Tuesdays.

Teatro 7 is also a venue for events.

ANTICA TRATTORIA DELLA PESA, Via Pasubio 10, Tel. +39 02 6555 5741

Aria casalinga e accogliente in cui ogni particolare richiama gli interni delle residenze milanesi di fine '800: credenze in legno, sedie Thonet, stampe ottocentesche e quadri alle pareti realizzati da artisti frequentatori della trattoria fin dal 1880. Dall'antipasto al dolce, tutte le ricette appartengono alla cucina regionale lombarda e sono riproposte con massima fedeltà. La Pesa, inoltre, è segnalata nelle principali guide internazionali ed è tappa obbligata per gli stranieri a Milano. Chiuso il lunedì.

Warm homely atmosphere, where every single detail reminiscences the interior designs of the Milanese residences in the late Eighteenth-century: wooden side-boards, Thonet chairs, 18-century engravings and paintings made by artists who were regular visitors at the trattoria. From appetizers to desserts, all recipes are from the local culinary tradition and maintain their original taste. La Pesa is included in all the main international guides and is certainly a must for any foreigner visiting Milan. Closed on Mondays.

ALISTAIR'S, Via Tadino ang. Via P. Castaldi, Tel. +39 02 2951 9840, www.alistair.it

Cancellare il luogo comune che sostiene che gli inglesi non sappiano mangiare. E' il sogno di Alistair Parkin, giovane chef britannico che, dal martedì alla domenica sera, propone piatti diversi a seconda della sua ispirazione, presentandoli con grande fantasia. Cucina tradizionale britannica mescolata ai sapori e agli ingredienti italiani. Da non perdere il fish & chips con una pinta di birra, le ostriche, il carrello degli arrostiti, il roast-beef, da abbinare a birre britanniche di grande pregio, whisky, rum e vini italiani. A proposito, il cheesecake è assolutamente da assaggiare. Aperto dalle 19,45 a mezzanotte. Chiuso il lunedì.

Let's forget the cliché that English can't cook. Alistair Parkin, a young English chef, realized his dream opening this restaurant, where, from Tuesday to Sunday, he prepares different dishes, following his own inspiration. An original combination of traditional British recipes with Italian flavours and ingredients. Fish & chips with a pint of beer, oysters, different roasts, English roast-beef, paired with famous British beers, whiskies, rums, and excellent Italian wines. And by the way the cheesecake is a must. Open from 7:45 p.m. till midnight. Closed on Mondays.