

per la casa e per trovare un'idea originale per un regalo. Ci puoi trascorrere un pomeriggio rilassante. Buona anche la selezione di libri e la scelta di cd musicali. Al suo interno c'è anche la spa.
 Lorella Ridenti / Giornalista / Milano

Teatro 7 / R

Via Civerchio 9, tel. +39 02 6990 0702

Rico e Claudio sono i 2 chef che gestiscono non solo un ristorante esclusivo ma anche una scuola di Cucina che al martedì sera tiene Corsi monotematici per adulti (pane e pizza, crostacei, condimenti, paste fresche, carni, tartufo), mentre al sabato i Corsi sono dedicati ai bambini tra i 7 e i 12 anni. Pane e pasta fatta in casa a 5 minuti da Corso Como.
 Enrico Ummano / Fotografo / Milano
 Rico Guarnieri, lo chef, è decisamente simpatico ed eclettico; ha il piglio della rock star. La sua fantasia ha dato vita a questo piccolo locale di design, che ha il calore di una casa. Lo "spettacolo culinario" è visibile sia dall'interno del ristorante che dalla strada. La zona cucina è completamente a vista. Una lunga vetrata permette agli ospiti di assistere, come fossero a teatro, alla realizzazione dei piatti. Ottimo anche il rapporto qualità / prezzo.
 Antonella Galimberti / Giornalista / Milano

The Gray / H

Via San Raffaele 6, tel. +39 02 720 8951

Ogni stanza è diversa dall'altra. I materiali predominanti sono il cuoio e il legno. Sorprendente ed originale il lampadario abbellito con posate.
 Barbara Sordina / Architetto / Milano

Trattoria della Pesa / R

Via Roma 10, tel. +39 02 975 4101

Per mangiare davvero alla milanese.
 Barbara Sordina / Architetto / Milano

Visionnaire / S

Viale Regina Margherita 10-12, tel. +39 02 5412 2965

Il vero tempio del glamour design, dove si respirano le nuove tendenze. Ci trovi oggetti particolari e rivisitati per una casa allestita e sopra le righe. Per chi vuole osare.
 Paola Mattei / Stylist / Milano

Xe Mauri / R

Via Confalonieri 5, tel. +39 02 6085 6028

La cucina è veneta e l'atmosfera e le presentazioni sono un giusto compromesso tra l'orientale e il contemporaneo. Scatta subito la simpatia tra gestori e clienti. I bigoli in salsa, il fegato alla venexiana e i tipici cicchetti vi faranno respirare l'aria autentica di certi locali della città lagunare.
 Fabrizio Lepore / Architetto / Milano

Yar / R

Via G. Mercalli 22, tel. +39 02 5830 9603

Elegante ristorante russo con un bistrot collegato e informale. Troverete - ovviamente - caviale e blinis, ma ci sono anche zuppe, carne e pesce preparati secondo le ricette "ortodosse".
 Silvia Introzzi / Pr / Milano
 Dalla Russia con amore... e ovviamente caviale a volontà.
 Stefano Lupi / Communication manager / Milano