

SOLO per amore

Mariella Caruso

### ROSSO E BIANCO

**PASTICCERIA MARTESANA** • Glassa rossa e decorazioni con ali di cioccolato bianco coprono per San Valentino la torta Sinfonia (pan di Spagna alla farina di riso al cacao, croccantino con corn flakes, cioccolato al latte Jivara 40%, pralinato croccante di mandorla e nocciola, bavarese alla nocciola con "base caramello" e scagliette di cioccolato) della Pasticceria Martesana. Sia la torta, sia la box di praline "innamorate" saranno disponibili fino al 16 febbraio in tutti i punti vendita.

- 📍 Via Cagliero 14, Milano
  - 📍 Via Sarpi 62, Milano
  - 📍 Piazza Sant'Agostino 7, Milano
  - 📍 Mercato Centrale, Milano
- 📱 [martesanamilano](#)

### LA NUOVA SETTEVELI

**IGINIO MASSARI** • Cambia forma la Setteveli di Iginio Massari e per San Valentino diventa un cuore. Il cuore, però, è sempre lo stesso con i suoi strati di pan di Spagna al cioccolato, crema mousse al cioccolato e lamponi freschi e a coprire la glassa al cioccolato. In alternativa c'è la torta vaniglia e lampone: disco di sablee zuccherato, mousse al lampone, crema bavarese alla vaniglia, mousse e glassa ai lamponi, anch'essa nell'immancabile forma a cuore. Questi dolci si possono ordinare anche on line su [cosaporto.it](#).

- 📍 Piazza Diaz 4, Milano
- 📍 M1 / M3 Duomo
- ☎ 02.49.69.69.62
- 📱 [iginio.massari](#)



### CAPPELLIERE DA AMARE

**BODRATO** • Racchiudono due piani di cioccolatini le cappelliere Bodrato. Ispirate alle classiche confezioni circolari che contenevano i copricapi, diventano preziosi scrigni per boeri incartati, ovvero le classiche ciliege ubriacate dalle grappe dei vitigni del territorio, vesitte di cioccolato fondente, e Bodratini, gusci croccanti di cioccolato con doppia farcitura. Le cappelliere e tante altre linee di cioccolatini si trovano da Eataly e nell'area food della Rinascente.

- 📍 Eataly Smeraldo, Milano
- 📍 La Rinascente Duomo, Milano
- 📱 [bodratocioccolato.it](#)
- 📱 [Bodrato cioccolato](#)
- 📱 [bodrato](#)

### QUESTIONE DI EQUILIBRIO

**PECK** • L'amore è una questione di equilibrio. Il pastry chef di Peck, Galileo Reposo, ha tradotto quest'equilibrio nel Love Plate, un piatto della bilancia realizzato con cioccolato fondente riempito con cuoricini al cioccolato fondente al 55% di diversi colori e dimensioni con un croccantino a base di nocciola e riso soffiato. Il Love Plate è fatto a mano come le altre proposte di San Valentino: la monoporzione Strawberry in Love, le tavolette Red Heart e I love you e i Love Cookies.

- 📍 Via Spadari 9, Milano
- 📍 Piazza Tre Torri, Milano
- 📍 Via Salvini 3, Milano
- 📱 [delivery.peck.it](#)
- 📱 [peck\\_milano](#)



### CINQUINA DI LUSSO

**EXCELSIOR HOTEL, GALLIA** • È una cena di cinque portate quella ideata da Vincenzo e Antonio Lebano, chef di Terrazza Gallia, per la sera di San Valentino. Tra gli ingredienti dei piatti ci sono il gambero rosso di Mazara in "Rosso da mare", i ricci in "Ogni riccio un capriccio", i frutti di mare in "Essenza mediterranea". La cena è preceduta da un aperitivo di benvenuto accompagnato da patatina fondente e caviale Asetra, ostriche Fin de claire con granita al frutto della passione e blinis con astice e crema acida. Il prezzo è 150 euro a persona, in versione aperitivo 140 a coppia.

- 📍 Piazza Duca d'Aosta 9, Milano
- 🚇 M2 / M3 Centrale
- ✉ terrazza.gallia@luxurycollection.com
- ☎ 02.67.85.35.14
- 📍 excelsiorhotelgallia



### PASSIONE VEGANA

**DESCO** • C'è anche una proposta di San Valentino dedicata ai vegani e un dolce, la Love Cake Balloon con dedica personalizzata, da Desco. Lo chef Roberto Godi l'ha aggiunta al menu della serata che comprende Scampo in saor con foie gras royale, chutney di peperoncino e cioccolato fondente e Risotto all'ostriaca con gel di rucola e zenzero candito al miele nostrano, piatti dall'alto potere afrodisiaco. Nel dehor di Desco sarà offerto un aperitivo con finger food per i passeggeri tram rosa del Prosecco Doc rosè V8+ che, lunedì dalle **19.00** alle **20.30**, partirà da piazza Castello con musicista a bordo.

- 📍 Via Bassano Porrone 8, Milano
- 🚇 M1 Nordisio
- ☎ 02.36.75.83.60
- ✉ descomilano.it
- 📍 descomilano

### CHAMPAGNE ABBINATO

**RISTORANTE BERTON** • Menu speciale per San Valentino al Ristorante Berton a 180 euro a persona: si comincia con Cardo gobbo con bagnacauda e caviale Calvisius e si chiude con la Foresta nera. Tra le sette portate anche Aspic di astice con pistacchio e arancia, Ravioli di coda di manzo, brodo affumicato e cavolo nero, Filetto di rombo, gruè di cacao, limone salato e cavoletti di Bruxelles, Faraona con verza e castagne, Carota e agrumi. L'abbinamento con lo Champagne Laurent Perrier costa 85 euro a persona.

- 📍 Via Mike Bongiorno 13, Milano
- 🚇 M2 Gioia
- ☎ 02.67.07.58.01
- ✉ ristoranteberton.com
- 📍 ristoranteberton



### PREFERISCO IL PESCE

**VIVO** • Proporranno la stessa carta i due ristoranti Vivo di Milano. Il menù, ovviamente a base di specialità ittiche, rivisita in chiave moderna la cucina mediterranea partendo dal crudo con due ostriche e assaggi gourmet per continuare con un sauté di frutti di mare. Due i primi con risotto calamari e salicornia e paccheri al sugo di orata e per secondo filetto di dentice con patate morbide, carciofo croccante e salsa al prezzemolo. A completare una mousse al cioccolato e frutti rossi. Il prezzo è 90 euro a coppia.

- 📍 CityLife Shopping District, Milano
- ☎ 333.88.27.511
- 📍 Via Statuto 16, Milano
- ☎ 378.30.25.797
- 📍 vivodalmareallapadella



## Il bello e il buono idee e indirizzi per vivere bene



### Riva Destination Cortina

Nuovo indirizzo per la collezione Riva Destination, con il privé inaugurato all'hotel Cristallo di Cortina. Spazio (aperto fino all'estate) che accoglierà gli ospiti nel ristorante Stube 1872, dove lo chef Marco Pinelli ha creato un menu dedicato al mondo Riva.

### Ospiti della famiglia Passera a Verona

La sorella e il figlio di Corrado Passera, fondatore di ilimity Bank, Bianca e Luigi, inaugurano tra marzo e aprile un nuovo hotel del Gruppo Lario con il brand Vista, la loro società Benefit. Dopo Palazzo Lago di Como, 5 stelle lusso, aprirà dunque Verona.



### La Masseria del Baglioni a Otranto

Inaugurazione a fine maggio per la nuova Masseria Muzza (Otranto) del Baglioni Hotels. La struttura, che mantiene parte dell'edificio del XVII secolo per camere e suite, ha 2 ristoranti, spa con piscina coperta e per gli appassionati di golf un percorso da 18 buche.



### Turismo horticultural in Liguria

Il network dei Grandi Giardini Italiani per celebrare i 25 anni, il 25 e 26 marzo a Villa Marigola di Lerici (Sp), organizza le Giornate di studi Il Paradiso degli inglesi nella Riviera Ligure. Storie, paesaggi e persone, che apre le porte di parchi e residenze.



### Menu di Stelle a Courmayeur

A Courmayeur, sabato 5 marzo, Antonio Romano, chef del Castello di Fighine (Siena), conclude la rassegna, sponsorizzata da S.Pellegrino al club Super G, Taste the stars. Regista dell'evento gastronomico lo chef stellato Andrea Berton (foto).

WHAT'S NEW • **FORBES LIFE** • WHO'S NEXT

di Susanna Tanzi

# Giochi di coppia



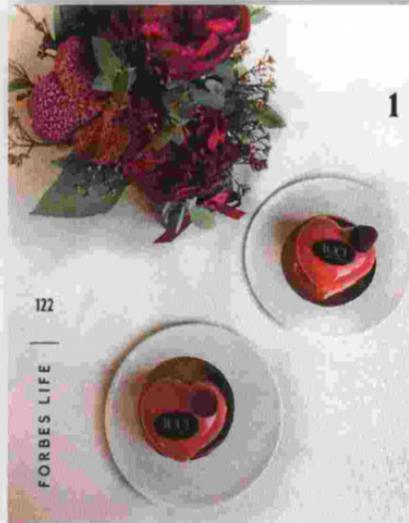
**Dolce metà**  
Dalla maestria di Paolo Griffa, talentuoso chef stellato del Petit Royal a Courmayeur, la migliore declinazione per gli innamorati: un dessert da condividere dedicato a Robert Indiana, omaggio alla sua celebre scultura. Cheese cake ai mirtilli e vaniglia, mousse al cioccolato e ciliegie sotto spirito su un biscuit al cioccolato, il tutto spruzzato con cioccolato rosso effetto velluto.

Un tavolo a prova di privacy, con vista sulle acrobazie della brigata ai fornelli. Le migliori cucine del momento, da Nord a Sud. E il cibo che diventa arte e cultura nei menu dedicati agli innamorati. Ecco i consigli di *Forbes* per un San Valentino che appaghi tutti i sensi

**MILANO/Voce Aimo e Nadia**  
Non poteva essere che un cuore il dolce simbolo del locale di Piazza Scala a Milano, adiacente al Museo delle Gallerie d'Italia. Oltre che luogo d'incontro e di piacere eno-gastronomico, negli eleganti spazi di Voce Aimo e Nadia si intersecano arte, cultura e cibo. Fabio Pisani e Alessandro Negrini portano la loro visione di cucina, un invito all'amore, intrecciandola con la proposta artistica del museo. Tel. 349 3273374 [voceaimeoendadia.com](http://voceaimeoendadia.com)

**ROMA/Roberto Okabe**  
Il suo Finger Roma è tra i sushi restaurant più apprezzati. Per San Valentino,

FEBBRAIO, 2022 FORBES.IT



122

FORBES LIFE

1



2



3

LEFOTONARAZZO



4



5

1. Vòce Aimo e Nadia.  
2. Heart attack,  
Ristorante Borghese. 3.  
Piccione, cavolo viola,  
composto di tamarindo,  
Il Carignano. 4. Finger's  
Garden. 5. Baccalà, Il  
Clandestino.

la location offre un'atmosfera calda, accogliente, esotica, dove gustare piatti di leggerezza e armonia della tradizione giapponese uniti ai sapori del Brasile, in un equilibrio raffinato e inedito: il Finger's Style. Chiude la degustazione (con tanti cuori di tartare di pesce) Passion du Brasil, una crema di cioccolato bianco avvolta da una mousse al cocco con salsa al maracuja e gelato al passion fruit. *Via Francesco Carrara 12/15, tel. 063234453 fingersrestaurants.com*

#### MILANO/Daniel Canzian

Cresciuto alla scuola Marchesi, nel 2013 ha aperto il Daniel nel segno della tradizione e stagionalità. E per il 14 febbraio propone delizie come il Carpaccio di cappelletti e ortaggi invernali, con guazzetto ai ricci di mare, una magnifica zuppa di pesce dell'Adriatico in crosta di pane e, per finire soufflé al cioccolato fondente, sorbetto al peperoncino. E come invito al Car-

nevale, si finisce con chiacchiere e frittelle allo zabaione (120 euro a persona vini compresi). *Via Castelfidardo 7, tel. 0263793837 danielcanzian.com*

#### ALBA/Enrico Crippa

C'è poco da dire sul tristellato ristorante gourmet nel cuore delle Langhe e sulla maestria del suo chef; qui tutto è all'insegna della perfezione assoluta. Regalarsi un'esperienza al Piazza Duomo, nella sala rosa affrescata da Francesco Clemente, è la migliore dichiarazione d'amore. Provare per credere l'antipasto piemontese, la rosa del deserto, il plin ai tre arrostiti. Perfetti se accompagnati da un Barolo. Per una spesa più contenuta, basta scendere di un piano a La Piola, cambiano gli chef ma non la filosofia. *Piazza Risorgimento 4, tel. 0173366167 piazzaduomoalba.it*

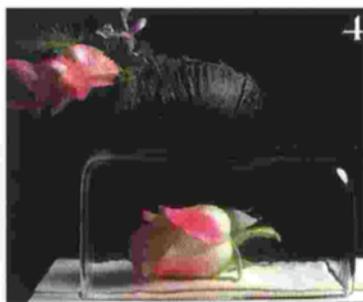
#### MILANO/Alessandro Borghese

Il conduttore e giudice del format televisivo *Quattro Ristoranti* è pronto a stu-

pire i suoi ospiti, dopo il successo dello scorso anno, con un menù che culminava nell'iconico Hearth Attack, il cuore dolce, perfetto per concludere un pranzo romantico. L'esperienza gourmet di uno degli chef più amati della *food tv* nel suo locale Alessandro Borghese - Il Lusso della semplicità, a CityLife, è un inno alla passione. *Via Belisario 3, tel. 0284040993 alessandroborghese.com*

#### ANCONA/Moreno Cedroni

Baccalà con salsa di cardamomo, rosa e finocchio. Quale piatto migliore per esprimere la grazia, la delicatezza, il profumo ammaliante di un amore, da festeggiare con questa ricetta pensata dal grande chef patron dei locali Maddonnina del pescatore di Senigallia, il Clandestino di Portonovo e di Anikò di Senigallia? Tra i cuochi più innovativi della cucina internazionale, inventore del sushi all'italiana, Cedroni è un cult per gli amanti del pesce crudo. Chi non



1. Granadilla, leche de tigre e anacardi, Mitù.  
2. Love cake balloon, Desco.  
3. Ostrica Fine de Claire e mandorla, Il Moro.  
4. Il Bacio, Profiteroles XXI, Piazza Duomo.

è marchigiano, può deliziarsi scegliendo i prodotti dal suo shop online. *Senigallia (Ancona) morenocebronni.it*

#### MILANO/Andrea Berton

Di certo è il luogo giusto, riservato e a prova di privacy, per dichiararsi eterno amore: il tavolo esclusivo per due persone ricavato da una nicchia che si affaccia sulla cucina permette di degustare un menu proposto dallo chef. Oppure di scegliere quello di San Valentino: aspic di astice con pistacchio e arancia, ravioli di coda di manzo, brodo affumicato e cavolo nero, moleca con puntarelle limone e prezzemolo, faraona con verza e castagne carota e agrumi, foresta nera (€ 180 per persona, + 85, con abbinamento quattro cuvée Laurent Perrier). *Via Mike Bongiorno 13, tel. 0267075801 ristoranteberton.com*

#### MONZA/Salvatore Butticè

Insieme con la sorella Antonella, maitre e sommelier, e il fratello Vincenzo, questo poliedrico chef imprenditore incanta i commensali con una cucina ispirata alla Sicilia. Per San Valentino, cena degusta-

zione (€ 75 a persona, bevande escluse) con il benvenuto della famiglia seguito da ostrica, caviale e fusillo soffiato, la patata e il polpo, la crema di zucca mantovana, cannolicchi e mandorla, i bottoni riccio e pomodoro, ricciola con foie gras e tartufo. Si conclude con La passione e il frutto, e con un tuffo nel cioccolato. *Sublime. Via Gian Francesco Parravicini, 44, tel. 039327899 ilmororistorante.it*

#### TORINO/Fabrizio Tesse e Marco Miglioli

Uno stellato che vale sempre il viaggio, il Carignano. Grazie a due chef stellati che, da veri artigiani della cucina, vogliono trasmettere sapori riconosciuti, che tutti abbiamo nella memoria. Per il 14 febbraio, il menù degli innamorati (€ 95 a persona, bevande escluse) prevede: Il benvenuto del Carignano, capasanta marinata, rape, tuorlo d' uovo, consommé di patata arrosto, Spaghettoni Cavalier Cocco datterino giallo, gambero rosso e basilico, triglia alla genovese, mela verde, kefir e chartreuse, cioccolato bianco, caviale, bergamotto. *Via Carlo Alberto 35, tel. 0115170171 ristorantecarignano.it*

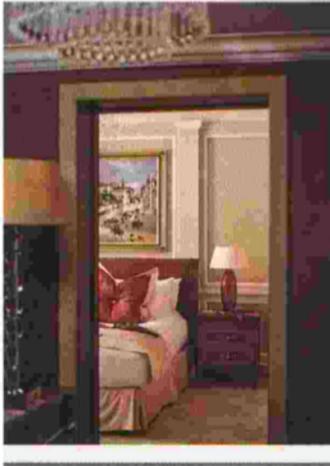
#### MILANO/Alvaro Clavijo, José Narbona Rodríguez

E infine, per coppie in cerca di esotismi Mitù, primo fine dining colom-

#### Spa con brindisi per due

### VALENTINE'S DAY DA PRINCIPE

Un pomeriggio romantico con cena gourmet, al Principe di Savoia di Milano. Si comincia con "San Valentino Spa & Aperitif" all'esclusivo Club 10 Fitness & Beauty Center, che comprende 2 massaggi rilassanti da 50 minuti con accesso alla Spa, seguiti da flûte di Champagne rosé al Bar dell'hotel (€ 330). Per poi passare nei saloni dell'Acanto, dove provare le delizie dello chef: Selezione di piccoli canapé afrodisiaci, Zucca con scampi siciliani, burrata e caviale, Risotto cacio e pepe del Madagascar con tartare di tonno rosso, Vitello croccante, spinacini, patate e salsa al tartufo nero, Crema al frutto della passione, Dolce romantico, Caffè e frivolezze (€ 270 con vino in abbinamento).



biano in Europa, offre un menu sofisticato e originale. Granadilla, leche de tigre e anacardi, ostrica affumicata, alghe wakame e curuba, Insalata di king crab, risotto con aglio nero, trota affumicata e cacao, petto d'anatra, rape e scalogno al caffè e salsa al tamarindo, torta esotica (€95 bevande escluse). *Via Panfilo Castaldi 28, tel. 02 49404925 info@mitu-restaurant.com*



# VINCE IL PRIMO

Un risotto corposo e una crema profumata sono i due piatti con cui lo chef stellato **Andrea Berton** celebra i sapori di terra e di mare

di ANDREA BERTON foto di DAVIDE ZÒ

LO CHEF STELLATO  
ANDREA BERTON. IL SUO  
RISTORANTE È A MILANO,  
IN VIA MIKE BONGIORNO, 13.

## CARNAROLI AL RADICCHIO DI TREVISO E FONDUTA AL GRANA PADANO RISERVA

Per 4 persone.

**Per il risotto:** 2 radicchi di Treviso tritati fini, 2 bicchieri di vino rosso, 360 grammi di riso Carnaroli, 100 grammi di Grana Padano Dop Riserva grattugiato, 80 grammi di burro, olio extravergine d'oliva, sale e pepe, un litro di brodo vegetale, 2 scalogni pelati e tritati.

Tostate per 2 minuti in casseruola il riso con olio extravergine d'oliva, aggiungete lo scalogno, il vino rosso, lasciate evaporare e continuate la cottura per 10 minuti bagnando il riso con il brodo vegetale. Aggiungete il radicchio e continuate la cottura per altri 3 minuti. Poi mantecate con burro, olio extravergine d'oliva e il Grana Padano Dop Riserva.

**Per la fonduta:** 45 grammi di maizena, 45 grammi di burro, 300 grammi di Grana Padano Dop Riserva grattugiato, 500 grammi di latte caldo.

Sciogliete il burro con la maizena e versatevi a filo il latte. Lasciate cuocere per 5 minuti e aggiungete il Grana Padano. Frullate sino a ottenere un crema liscia ed omogenea.

**Impiattamento:** le punte di 2 cespi di radicchio di Treviso, olio extravergine di oliva, sale.

Cuocete in una padella il radicchio con un filo d'olio extravergine di oliva per pochi secondi e salate leggermente. Versate il riso nel piatto, distribuite la fonduta di Grana Padano Dop Riserva e terminate con le punte di radicchio di Treviso.



TUTTI I PASSAGGI PER PREPARARE IL RISOTTO AL RADICCHIO.  
IL TOCCO FINALE È LA FONDUTA DI GRANA PADANO.



16/02/2022



## PASSATO DI BROCCOLI, VONGOLE, PINOLI E LIME

**Per 4 persone.**

**Per la crema di broccolo:** 4 broccoli, 200 grammi di patate tagliate a julienne, uno spicchio di aglio tritato, 4 alici sott'olio, 100 grammi di olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Separate le cime dei broccoli dal gambo. Eliminate con un coltello la parte fibrosa del gambo e tagliate la parte centrale a fette sottili. In una casseruola, rosolate in olio extravergine di oliva i gambi dei broccoli, le alici sott'olio e l'aglio tritato. Bagnate con un mestolo di acqua e lasciate raffreddare.

Fate cuocere le cime dei broccoli in acqua salata per 4 minuti e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Tenete da parte un quarto delle cime e frullate il resto con il soffritto. Aggiungete sale e pepe. Se necessario, aggiustate di consistenza la crema di broccolo con

l'acqua di cottura dei broccoli.

**Per le vongole:** un chilo di vongole, un litro di acqua, 30 grammi di sale.

Mettete a spurgare le vongole in acqua e sale per almeno un'ora. Sciacquate le vongole ed eliminate i molluschi con i gusci aperti. Sbollentatele per 2 minuti in acqua bollente e raffreddatele subito in acqua e ghiaccio. Eliminate i gusci e mantenete le vongole all'interno del liquido di cottura.

**Per l'impattamento:** 150 grammi di vongole pulite, pinoli tostati, un lime, olio extravergine di oliva, sale Maldon.

Versate in una fondina la crema di broccoli e adagiatevi sopra le vongole, i pinoli, le cime di broccolo condite con olio e sale. Terminate con la scorza grattugiata di un lime.



LE VONGOLE SI APPOGGIANO SU UN LETTO VERDISSIMO DI BROCCOLI. LA NOTA PROFUMATA FINALE È DATA DALLA SCORZA DI LIME GRATTOGIATA.

**in copertina**

Per la festa degli innamorati regalate(vi) qualcosa da fare insieme. Vi lanciamo 36 proposte adatte a diversi tipi di coppia: adrenalinica, placida, intellettuale, gourmet... Dalla cenetta in un ristorante tutto per voi al giro in tandem, dal corso di ballo o di cucina al brivido del volo, dalla giornata relax alle terme al corso di yoga. Qual è quella giusta per voi?



# SANVALE

di **Rosaria Crisafi** e **Federica Maccotta**  
illustrazioni di **Paola Parra**



Settimanale

09-02-2022

ar | alessia rizzetto

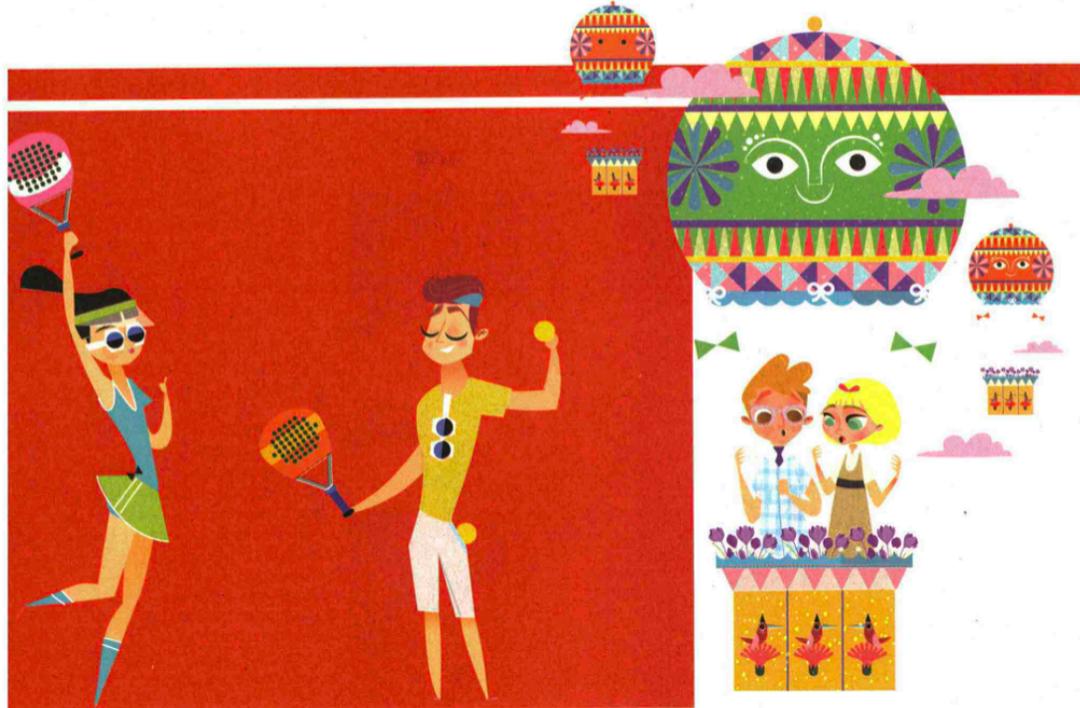
Pagina 6/11  
Foglio 2/6

vivimilano

Diffusione: 143.000



www.ecostampa.it



# NTINO



**in copertina**



**1. Vicini vicini, nel locale più piccolo (del mondo?)**

Il locale più piccolo di Milano (ma forse del mondo) misura appena 12 metri quadri ed è pensato proprio per accogliere due persone: basta prenotare uno slot sul sito. Fa parte della famiglia del Mag e oltre a ottimi cocktail propone un'ampia scelta di whisky.

**Prezzi** Cocktail 15 euro  
♥ **Backdoor43** Ripa di Porta Ticinese 43. backdoor43.superbexperience.com

**2. Piatti argentini e uno show di tango**

Apertura straordinaria lunedì 14 per «El Porteño Prohibido», casa del tango in cui è possibile assistere a uno spettacolo dedicato al passionale ballo argentino mentre si cena con piatti tipici. Per San Valentino in omaggio un cocktail creato ad hoc e rose rosse.

**Prezzi** Show 25 euro, cena alla carta.  
♥ **El Porteño Prohibido** Via Macedonio Melloni 9. Tel. 02.25.06.24.91. www.elporteno.it

**3. Colazione golosa con vista sulla Galleria**

Ambiente romantico e vista Galleria: tutti i giorni, dalle 8 alle 12, colazione con croissant, pane, marmellata, burro, creme o miele, biscotti e tramezzino salato, bevanda calda e spremuta.

**Prezzi** 25 euro a persona.  
♥ **Marchesi 1824** Galleria Vittorio Emanuele II. Tel. 02.94.18.17.10. pasticceriamarchesi.com

**4. Un cocktail al bancone, come James Bond...**

Un cocktail stile James Bond? Prenotate due dei sette posti al bancone della Martini Room: il barman Domenico Carella prepara Martini da ordinare uno dopo l'altro (si paga a tempo) e piatti.

**Prezzi** 30/50/70 euro a persona per 30, 60 o 90 minuti.  
♥ **Carico Milano** Via Savona 1. Tel. 345.94.31.361. www.carico.io

**5. C'è un unico tavolo, il ristorante è «vostro»**

Un ristorante con un tavolo solo: può accogliere fino a dieci commensali dello stesso gruppo. O solo una coppia, che ha a disposizione tutto il private restaurant.

**Prezzi** Cena da 100 euro a persona più 200 euro fisse per la location.  
♥ **Grand Love Milano** Via Lodovico il Moro 139. Tel. 339.58.95.759. grandlovemilano.com

**6. Solo dessert, ma in cinque portate**

Una cena a base di soli dessert. Ecco la degustazione-show «Insomnia»: cinque portate dolci super creative e cocktail, alcolici e non: otto posti ogni sera, ore 21.

**Prezzi** 90 euro a persona (11, 12 e 13 feb. 120 euro a persona).  
♥ **Dessert Bar** Via Crocefisso 2. Tel. 02.23.05.46.78. dessertbarmilano.com

**7. Ostriche, rose, champagne: consegna in guanti bianchi**

Delivery di lusso, consegna in giacca, cravatta e guanti bianchi: propone colazioni con biglietto personalizzato o aperitivi con ostriche, rose o champagne (collabora con Clivati, 142 Restaurant, Martesana, Voce di Aimo e Nadia...).

**Prezzi** Colazione da 45 euro a persona, aperitivo da 50 euro per due.  
♥ **Deluxy** deluxy-boutique.com

## 8. Milano by night? 8. Si cena sul tram vintage

Cenare su uno scenografico tram vintage girando per il centro di Milano? Due tram-ristorante dell'Atm partono tutte le sere alle 20 e alle 20.30 da piazza Castello. A bordo, menu di carne, di pesce o vegetariano. Prenotare sul sito.

**Prezzi** 80 euro a persona

📍 **ATM** Mosera Piazza Castello 2. [www.atm.it](http://www.atm.it)

## 9. Che panorama, 9. dal ventesimo piano

Cena con vista panoramica dal ventesimo piano della Torre WJC del Portello. Il 13 e il 14 il ristorante Mi View ha un menu degustazione da cinque portate ispirato a citazioni di letteratura, cinema e musica.

**Prezzi** 100 euro a persona (130 euro con vino).

📍 **Mi View Restaurant** Viale Achille Papa 30. Tel. 02.78.61.2732. [miview.it](http://miview.it)

## 10. Il menu stellato 10. profuma di tartufo

Al Ristorante Berton (una stella Michelin) la sera di San Valentino speciale menu degustazione in sette portate. Che può essere arricchito con piatti al tartufo nero o champagne Laurent Perrier.

**Prezzi** Da 180 euro a persona.

📍 **Ristorante Berton** Via Mike Bongiorno 13. Tel. 02.67.075.801. [www.ristoranteberton.com](http://www.ristoranteberton.com)

## 11. Tè e torta Sacher 11. direttamente a casa

Per una merenda romantica, il delivery di qualità Cosaporto propone il «Chocolate Afternoon Tea» di Acanto dell'Hotel Principe di Savoia: selezione di tre tè (da aromatizzare con il marsala), dolcetti al cioccolato, torta Sacher e sandwich salati.

**Prezzi** 45 euro per due persone

📍 **Cosaporto** [cosaporto.it](http://cosaporto.it)

## 12. Una chef a domicilio: 12. prepara tutto lei!

Non avete voglia di uscire? La chef Martina Tenz viene a casa vostra a prepararvi la cena occupandosi di tutto, dalla spesa alla pulizia finale. Per San Valentino, menu degustazione da abbinare a vini o champagne.

**Prezzi** Da 320 euro a coppia.

📍 **Chez Martina Events** Tel. 334.35.10.537. [www.chezmartinaevents.com](http://www.chezmartinaevents.com)



## 1. Energia, divertimento: 1. qui si balla lo swing

Mai provato il lindy hop? Si balla in coppia a ritmo di swing: un vortice di energia e divertimento. La Golden Swing Society organizza corsi per tutti i livelli: il 10 febbraio parte quello per principianti, 16 lezioni il giovedì ore 20-21.

**Prezzi** 440 euro a coppia.

📍 **Golden Swing Society** c/o Spirit de Milan Via Bovisasca 59 [info@goldenswingsociety.com](mailto:info@goldenswingsociety.com)

## 2. A lezione di valzer 2. o di cha cha cha?

Salsa, tango, valzer, rumba o cha cha cha nelle lezioni da Arthur Murray: con un metodo per imparare in fretta divertendosi.

**Prezzi** Gift card, 160 euro a coppia (due lezioni private, una di gruppo e un party). Lezione di benvenuto 40 euro a coppia.

📍 **Arthur Murray Milano** Via Serbelloni 7. Tel. 02.76.00.44.64. [arthur-murray.it](http://arthur-murray.it) [dsdance.store](http://dsdance.store)

## 3. Tre ore di tempo, 3. sfidate il partner ai fornelli

Coinvolgente corso di cucina per coppie. Lo chef assegna un menu a sorpresa da realizzare in tre ore, i partner devono collaborare per realizzarlo: vince la coppia più affiatata. Prossima data il 18 marzo.

**Prezzi** 160 euro a coppia.

📍 **Teatro 7** Via Genova Thon de Revel 7. Tel. 366.66.64.425. [info@teatro7.com](mailto:info@teatro7.com)

## 4. Quattro portate 4. da cucinare tête-à-tête

Un corso per condividere la passione per la cucina: in tre ore si prepara tête-à-tête un menu di quattro portate, dalla tartare di tonno con maionese al wasabi alla mousse al cioccolato con cuore al passion fruit. Prossime date 14 febb. e 17 marzo.

**Prezzi** 180 euro a coppia.

📍 **Scuola de La Cucina Italiana** Via S. Nicolao 7. Tel. 02.49.74.80.04. [scuola@lacucinaitaliana.it](mailto:scuola@lacucinaitaliana.it)

## 5. Champagne senza segreti: 5. si impara e si degusta

Un corso di due ore per conoscere lo Champagne: dal metodo alla storia del territorio. Con cinque assaggi di Champagne delle più prestigiose maison. Prossime date 21 febb. e 5 marzo.

**Prezzi** 190 euro a coppia.

📍 **Tannico Wine Bar** Via Savona 17. Tel. 02.94.75.79.47. [tfs@tannico.it](mailto:tfs@tannico.it) [tannicowinebar.it](http://tannicowinebar.it)

## 6. Per allenare i sensi: 6. assaggi di vini «al buio»

Un corso di degustazione di vini al buio, per una complicità di sensi. Guidati dal sommelier, in 45 minuti degusterete «alla cieca» due o tre vini con tratti comuni e differenze. Prossima data 15 febb.

**Prezzi** 36 euro a coppia.

📍 **Eataly Smeraldo** Piazza XXV Aprile 10. Tel. 02.49.49.73.72. [didatticasmeraldo@eataly.it](mailto:didatticasmeraldo@eataly.it)

# Fallo con stile

di Martina Laudati

## Clément Noel limited edition: lo sci delle stelle

Vincere uno slalom è un po' come ricevere una stella per uno chef, il premio per un percorso di dedizione che dura anni. È proprio dalla passione per la cucina gourmet che accompagna il francese Clément Noel, la punta di diamante della scuderia Dynastar, che nasce un'iconica edizione dell'Omeglass: uno sci per campioni creato da un campione. Una limited edition che comprende tre modelli racing.

Lo sci che celebra la creatività e la costante ricerca dell'eccellenza tipica degli chef stellati, ecco perché le 5 stelle colorate rendono preziosi questi attrezzi, decorati anche con i nomi di 5 campioni Dynastar del passato: Kjetil André Aamodt, Marc Girardelli, Deborah Compagnoni, Jean Pierre Vidal e Dominique Gislin.

[www.dynastar.com](http://www.dynastar.com)



## Taste the stars

Tre serate ad alto tasso di emozioni che nascono dalla collaborazione tra il Super G di Courmayeur e il gruppo Sanpellegrino, che metterà a disposizione i giovani talenti della Young Chef Academy. Ogni appuntamento è caratterizzato da una cena a quattro mani realizzata in collaborazione con il designer dell'identità culinaria del Mountain club, lo Chef stellato Andrea Berton (nella foto).

Salirete in quota a 1700 metri per lasciare alle spalle la quotidianità e brindare sulla terrazza del Super G; di fronte a voi solo cime innevate illuminate dal chiarore delle stelle.

Le scelte culinarie sono presentate dal padrone di casa, Andrea Bacchuini e accompagnate da un pezzo musicale scelto ad hoc per ogni singola portata.

Siamo pur sempre nel tempio del clubbing di montagna no?

[www.lovesuperg.com](http://www.lovesuperg.com)

## NEL CIELO DI LIVIGNO

Lasciatevi incantare da un volo sopra le montagne di Livigno: un'esperienza che può durare 6 o 11 minuti per ammirare dall'alto il Piccolo Tibet.

La particolarità del volo consiste nel decollo e nell'atterraggio verticale, oltre alla possibilità di salire in quota, sopra le vette e ammirare in tutta la loro bellezza le Alpi Retiche da una posizione privilegiata, al confine tra Italia e Svizzera.

[www.livigno.eu](http://www.livigno.eu)



SAMUELE CONFORTOLA