Style Piccoli

PAESE :Italia
PAGINE :18
SUPERFICIE :92 %

AUTORE :N.D.

► 1 aprile 2019

Il brunch milanese made in Usa

Nel cuore della metropoli, la sala del ristorante Sfizio by Eataly del Rosa Grand Milano Hotel si apre ogni domenica (11,30/15) per il True American Family Brunch: creazioni dolci e salate da condividere in un ambiente elegante e accogliente. È un percorso gastronomico pensato dallo chef Enzo Pettè (che sa accontentare i bambini anche in occasioni di pranzi e cene infrasettimanali) e della sua brigata di cucina. Evocando le atmosfere dei ristoranti statunitensi, l'offerta, nel ricco buffet punta sulla tradizione americana per i classici dolci: New York Cheesecake, Brownie al cioccolato, Cookies, Muffin alla vaniglia. Mentre per i piatti salati, in omaggio alla tradizione meneghina, ecco la salsiccia Luganega, le mini cotolette e i Mondeghili (polpette). Sempre pronti per l'assaggio i prodotti da forno della casa, quali i fragranti croissant, le gustose focaccine, le marmellate; oltre a una vasta scelta di uova e omelette preparate al momento dallo chef. Per i più piccoli c'è un angolo ad hoc con dolci e divertenti leccornie: la fontana di cioccolata, i soffici marshmallows. Fra un boccone e l'altro, spesso i bambini vengo intrattenuti con giochi e animazioni. Da segnalare le proposte light, fra gusto e leggerezza: bagel con salmone marinato, selezione di yogurt, cereali, muesli, estratti di frutta e verdura, succhi bio. I prezzi: 45 euro a persona (con spremuta d'arancia fresca, caffè americano, selezione di tè e acque minerali). Bambini: gratis fino a 6 anni. Ragazzi: metà prezzo fino a 13 anni.

RISTORANTI

di Marisa Fumagalli

P

★ ★ ★
SFIZIO BY EATALY
Hotel Rosa Grand Milano
Milano, piazza Fontana 3
tel. 02 88311
starhotelscollezione.com

★ DISCRETO ★ ★ BUONO ★ ★ ★ OTTIMO

P molto spazio per i passeggini P poco spazio per i passeggini

P

★ ★ ★
LA RAMPOLINA
Stresa-frazione Campino, via Madonna della Neve 40
tel. 0323 923415, larampolina.com
Nell'ex circolo di paese magica atmosfera e ottima cucina del territorio: carni, formaggi, salumi, vini. Il pasto va sui 35-40 euro; 12 euro il menu-bimbi: pasta al pomodoro, petto di pollo impanato, gelato. Con terrazza e giardino.

★ ★
DA IGNAZIO
Venezia, San Polo 2749 (Calle Saoneri), tel. 041 5234852
trattoriadaignazio.com
Un solido ristorante (dal 1951) che offre cucina di tradizione con tocchi creativi. Tavoli anche in un ampio cortile, ideale per stare con i bimbi. Seggioloni e disponibilità per piatti su misura (paste, zuppe, cotolette, dolci). Adulti: 45-75 euro, bimbi 20.

P

P

★
AGRITURISMO VALDOLIVO
Cogoleto (Ge), loc. Capua 3, tel. 010 9188139/333 6301197, agriturismovaldolivo.it
Azienda agricola certificata bio, fornisce la materia prima per ricchi menu casalinghi stagionali. Il pasto costa 24 euro, bimbi 12 euro. Per loro, focaccette con affettato, e a scelta i piatti degli adulti. Altalena, scivolo, campetto da calcio.

Tutti i diritti riservati