

OSTRICHE & CO. ALEXANDER

Un autentico paradiso per gli amanti del pesce. Cruditè, plateau royal, tartare, ostriche dalla Gillardeau alla Eske, dalla rosa Spéciale Tarbouriech alla Fines de Claire, e tanti piatti di fresco pescato dello chef Simone Ceppaglia.

Corso Garibaldi 108

Tel. 02.6554801

Prezzo medio 50€

www.alexandermilano.it

Sempre aperto

OSTRICHE & VINO

Un locale in pieno stile parigino dove gustare una dozzina di varietà di ostriche, cruditè, frittiture, cozze in diverse versioni abbinata a tante selezionate etichette.

Viale Col di Lana 5

Tel. 02.58100259

Prezzo medio 35€

www.ostrichevino.it

Chiuso domenica

e a pranzo

IL RISTORANTE

Claudio Burdi

Ristorante Berton, favola per veri foodlover

Un'esperienza gastronomica da favola per veri foodlover alla scoperta dell'arte culinaria di uno chef, dal curriculum pluristellato, nel suo omonimo regno. Ristorante Berton è la cucina di Andrea Berton: in tutte le sue sfumature di evoluzione della tradizione, di sapori moderni equilibrati, di ingredienti noti abbinati ad altri meno conosciuti, di tecniche avanzate e estrosa creatività, capaci di conquistare il palato di chi ama il cibo e la genialità di chi sta dietro ai fornelli. Il tutto proposto, con un'attenzione impeccabile, in un ambiente

raffinato in ogni dettaglio, dall'apparecchiatura in ceramica dalle sinuose forme contemporanee ai tavoli con bordi svassati dal confort unico. Nel menu che varia mensilmente, pochi piatti alla carta che spingono a scegliere i menu degustazione, veri percorsi di gusto che regalano l'emozione di scoprire uno chef. Come il "Tutto Brodo", dove ogni piatto dall'antipasto al dolce ha come protagonista un brodo, caldo o freddo secondo stagione e ricetta, da bere in abbinamento o versato sugli altri ingredienti. Uno spettacolo di gusto che vale ogni euro speso.

**Ristorante Berton**

Via Mike

Bongiorno 13

Tel.

02.67075801

Chiuso

domenica e a

pranzo sabato

e lunedì

Prezzo medio

110-135€

www.ristoranteberton.com

(foto chef

Andrea Berton)

ELEGANZA GOURMET**DANIEL**

Il regno dello chef Daniel Canzian dove vista e gusto si appagano ed esaltano in ogni piatto di pura creatività mediterranea, secondo stagione e rivisitazione della tradizione.

Via San Marco ang. via Castelfidardo

Tel. 02.63793837

Prezzo medio 55€

www.ristorantedanielmilano.com

Chiuso domenica

GIACOMO BISTROT

Servizio eccellente e impeccabile per un classico della ristorazione milanese dove deliziarsi di pietanze di carne e di pesce, e degli imperdibili dolci firmati Giacomo Bulleri. E si può cenare col vip accanto...

Via Pasquale Sottocorno 6

Tel. 02.76022653

Prezzo medio 60€

www.giacomobistrot.com

Sempre aperto

Aperitivo**"finanziario"**

Fino all'8 luglio, apre in Brera un "Museo di Educazione Finanziaria" temporaneo tra inediti aperitivi con imprese ed esperti (il mercoledì), financial breakfast con rassegna stampa delle news economiche (sabato) e degustazioni di vino con networking (ogni martedì), totalmente gratuiti previa prenotazione su moneyfarmta.eventbrite.com

Moneyfarm investment boutique

via fiori chiari/ang. via formentini 9

Carlo Cracco star sulle navi Msc

Carlo Cracco, già brand ambassador di MSC Crociere, per cui ha ideato diversi menu in esclusiva che i viaggiatori gustano nelle loro vacanze, da questa estate firma anche il certificato di partecipazione a Doremì Chef, un cooking live show in cui i bambini imbarcati sulle navi MSC impastano, impana-



no e creano piatti divertendosi. Un format innovativo che lo chef ha presentato qualche giorno fa nel suo Carlo e Camilla in Segheria. www.msc-crociere.it. (C.Bur.)

Charme in giardino all'Hotel Manin

Mercoledì 25 inaugura il giardino all'italiana anni '30 dell'Hotel Manin, riportato di recente al suo antico splendore in stile lounge, tra statue, aiule, sedute e tendaggi bianchi che delimitano il dehors del ristorante. Un opening in collaborazione con le Cantine San Marzano e le selezioni musicali della dj Karin De



Ponti, per un angolo intimo dove deliziarsi di aperitivi, brunch, pranzi, cene e feste private e aziendali. In via Manin 7, dalle 19. www.hotelmanin.it. (C.Bur.)

Cascina Caremma cena in risaia

Ogni giovedì l'Agriturismo Cascina Caremma organizza "Riso, il Dono degli Dei", una celebrazione del riso tra narrazioni e video che inizia con un aperitivo al tramonto in risaia in compagnia del patron Gabriele Corti e prosegue con una cena a 35€ con risotto alle sei erbe, tortino di riso con carpa fumè, tarte tatin di riso integrale e sushi secondo Caremma.

Agriturismo Cascina Caremma Besate (MI)

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

AL PIME TUTTAUNALTRAFESTA

Dal 20 al 22 maggio tre giorni di commercio equo, eventi, laboratori per bambini e solidarietà

Commercio equo e biologico, economia solidale, concerti, spettacoli, eventi, laboratori per bambini: ecco gli ingredienti di *Tuttaunaltrafesta*, che dal 20 al 22 maggio torna nei giardini dei missionari del Pime, in via Mosé Bianchi 94 a Milano. Nell'anno delle Olimpiadi, protagonista sarà il binomio sport e solidarietà: l'incontro tra alcuni studenti e lo scrittore Giuseppe Catozzella, autore del bestseller *Non dirmi che hai paura*, dedicato alla storia di Samia, atleta somala morta insieme ad altri migranti mentre cercava di raggiungere l'Europa per partecipare ai Giochi di Londra aprirà *Tuttaunaltrafesta* venerdì 20 alle 10.

L'evento si collega alla campagna *Run4Dignity*, attraverso la quale il Pime sta promuovendo tra sportivi di ogni livello una **raccolta di scarpe da tennis nuove o ancora utilizzabili** a sostegno di progetti di sviluppo in Guinea Bissau, Myanmar e Brasile: centinaia di atleti hanno donato le proprie scarpe e chiunque potrà fare lo stesso a *Tuttaunaltrafesta* contribuendo così a «far correre il mondo». **Ricca la proposta degli stand**, che include i gioielli creati in Cambogia con l'ottone delle mine anti-uomo e le proposte per i matrimoni solidali. Per i bambini **la nuova parete attrezzata**, oltre **alla falegnameria**



dell'allegria, la cucina creativa, il Museo in Lab e la biblioteca che cammina con fiabe e suoni dall'Africa. Paese ospite sarà il Brasile: la Yamambò Dance School, i musicisti Kal Dos Santos e Jacopo Pellegrini e la danzatrice e coreografa Ana Estrela realizzeranno

performance artistiche e momenti aggregativi in collaborazione con Casa dell'ArEducazione, MitokaSamba, Capoeira Da Angola e Capoeira Sul Da Bahia. Il Brasile sarà anche rappresentato all'interno delle collezioni del Museo Popoli e Culture, mentre nella Tenda Pime sarà allestito uno spazio per conoscere l'attività dei missionari nel mondo e ascoltare testimonianze ed esperienze in presa diretta. *Tuttaunaltrafesta* ospiterà infine una **staffetta musicale** promossa dalla scuola di musica Cluster e la terza edizione del **Chorus Contest**, concorso a carattere interreligioso per formazioni corali giovanili promosso dall'associazione culturale La Mangrovia.

**INGRESSO GRATUITO**

PER IL PROGRAMMA DETTAGLIATO, ORARI E TUTTE LE ALTRE INFORMAZIONI: WWW.TUTTAUNALTRAFESTA.IT