ITALO, I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
Italo Treno
Tiratura: 80.000

NAPOLI

Bro è in Piazza Mercato

In uno dei luoghi più caratteristici di Napoli, uno spazio contemporaneo progettato per dare un'esperienza di pizza che coniughi estetica e sostanza: questo è Bro, nome derivato dall'inglese "brother". Ciro e Antonio Tutino puntano a offrire una pizza contemporanea, lieve nell'impasto, di alta qualità per topping e selezione delle materie prime. Quindici le pizze in carta: da quelle tradizionali a quelle innovative, fino ai classici fritti napoletani.
Piazza Mercato 222/B, Napoli
Tel 334 7640532

MILANO

FRESCO E LA SUA PIZZA D'AUTORE RADDOPPIANO

Una nuova location dove gustare anche i grandi classici della cucina partenopea

Dopo il flagship nella centralissima Via Dante 16, ecco una nuova apertura per Fresco a Corso Sempione, a due passi dall'Arco della Pace. Ora i buongustai che vivono o sono di passaggio nel capoluogo lombardo potranno assaporare più facilmente l'unica pizza d'autore della città che, oltre a vantare i "tre spicchi" del Gambero Rosso, è "firmata" dall'unico pizzaiolo nominato "Cavaliere della Repubblica", Alfredo Forgione. Gusto, autenticità, tradizione e lifestyle sono questi gli elementi distintivi di Fresco e del suo esclusivo menù che rimanda, per gusto e sensazione, alla cucina di casa. Una rivisitazione in chiave moderna della tradizionale trattoria-pizzeria popolare che dà vita a un nuovo concept di ristorazione dal taglio internazionale. Oltre alla pizza, Fresco propone una cucina schietta, genuina, con ingredienti freschi e di estrema qualità: vero cavallo di battaglia sono le classiche ricette della tradizione campana, tra queste impossibile non citare i famosissimi Spaghetti alla Nerano, piatto tipico della Costiera Amalfitana, con zucchine, grana padano e provolone e gli Ziti allo scarparielle e guai a chiamarla pasta al pomodoro!
Corso Sempione 41, Milano
Tel. 02 33188888
www.frescotrattoria.it

ROMA

Dao, il "lieto stare"

Una proposta gastronomica e un locale completamente rinnovati: il nuovo Dao esalta la millenaria cucina cinese. Qui si possono gustare involtini, baozi e ravioli ripieni di carne, verdure e pesce fatti a mano secondo la tradizione. Grande novità è il Dim Sum Bar: un'area dedicata a stuzzicanti bocconcini cinesi, dolci e salati (35 tipologie diverse di dim sum), da gustare nell'ora dell'aperitivo e da abbinare a una selezione di cocktail.
Viale Jonio 326/330, Roma
Tel. 06 87197573 - www.daorestaurant.it

NAPOLI

Bro è in Piazza Mercato

In uno dei luoghi più caratteristici di Napoli, uno spazio contemporaneo progettato per dare un'esperienza di pizza che coniughi estetica e sostanza: questo è Bro, nome derivato dall'inglese "brother". Ciro e Antonio Tutino puntano a offrire una pizza contemporanea, lieve nell'impasto, di alta qualità per topping e selezione delle materie prime. Quindici le pizze in carta: da quelle tradizionali a quelle innovative, fino ai classici fritti napoletani.
Piazza Mercato 222/B, Napoli
Tel 334 7640532

ITALOTRENO.IT #XXO.

GENNAIO 2020 _ 165