



ELLE DECOR ITALIA mag.

Poste italiane S.p.A. Sped. in A.P. - D.L. 353-2003 - (conv. in L. 27-02-2004 nr. 46). Art.1, comma 1, DCB Milano

**MILANO  
DESIGN WEEK  
2012**

tutto il meglio  
da scoprire in città,  
zona per zona:  
mostre,  
eventi & address



indirizzi

# Eat, drink & shop

A tutte le ore del giorno. **Le scelte di Elle Decor** per un itinerario appetitoso, in molti sensi. Con soste per autentici gourmet e spunti shopping esclusivi

h 9  
BREAKFAST**PAUSE**

In una via silenziosa accanto alla trafficatissima Buenos Aires, un piccolo pezzo di Parigi: prima colazione con tavolini e abiti vintage che arrivano da Usa e Hong Kong (in vendita), dall'aria vagamente anni Cinquanta. Già adottato come rifugio dai trentenni milanesi creativi, che ci vanno con l'iPad. Caffè con vestiti, perché no? Per il Salone, una chicca in più: in mostra il progetto Light Light di Alberto Artesani, paratumi decostruiti con i tessuti di Agnona. Dalle 8 alle 20; il sabato si apre un po' più tardi: alle 9.



— Pause, via Ozanam 7  
tel. 02 39521611

**VAN BOL & FESTE**

Van Bol, ovvero un dolce speciale su ricetta segreta di un pasticciere olandese: una via di mezzo tra un muffin, un plumcake e un gelato. È questo che dà il nome alla nuova bakery milanese, che in realtà arriva da Napoli. Insomma, tutto garantisce che i golosi non rimarranno delusi. Anche i golosi nottambuli: perché Van Bol & Feste è aperto ogni giorno, dalle 7 fino alle 23.



— Van Bol & Feste, largo Cairoli  
tel. 02 89093182  
[www.vanbolandfeste.it](http://www.vanbolandfeste.it)

**OTZIUM**

Brioche sì, ma artigianali: quelle della vicina pasticceria Sugar. Mentre il caffè è Pascucci e viene da Rimini. La location, in via Tortona, è perfetta per cominciare la giornata con un doppio espresso e poi mettersi a caccia di design. Ma se vi viene fame durante la giornata ci sono anche bagel con salmone, cream cheese e, tocco mediterraneo, rucola. Dalle 7.30 alle 21, con wi-fi gratuito, che per oziare è quello che ci vuole.

— Otzium T7, via Tortona 7  
tel. 335 1546768  
[www.otzium.com](http://www.otzium.com)

**CALIFORNIA BAKERY**

I milanesi li adorano, i bagel all'americana della California Bakery; e i muffin, i frullati... Tanto che in primavera, trovare un posto nella Bakery più romantica, quella in piazzetta Sant'Eustorgio, è davvero un'impresa. Ma quest'anno i design addicted sono fortunati: perché la nuova sede apre il 16 aprile, esattamente in via Tortona. Con un allestimento di food art, ovviamente! Dalle 8 alle 2 di notte.

— California Bakery, via Tortona 28  
tel. 02 39811750  
[www.californiabakery.it](http://www.californiabakery.it)

**VERGER**

Prima di tutto ci piace lo spazio: otto luminose vetrine su un incrocio di strade, proprio accanto a largo La Foppa. Poi ci piacciono il caffè, le spremute fresche, la musica classica e soft di sottofondo, i giornali e i libri a disposizione. Verger è tutto questo: una "finestra sulla città", un angolo di silenzio, con wi-fi. Non solo breakfast e lunch, ma anche un corner di abiti; e, durante il Salone, i designer svedesi Form Us With Love. Inoltre, su prenotazione, "midnight dinners". Orari, durante il Salone: 10-24.



— Verger, via Varese 1  
tel. 02 86998276, [www.verger.it](http://www.verger.it)

**GOD SAVE THE FOOD**

Open space: vetro, ferro e acciaio. Apre alle 7.30, in tempo per il primo espresso, e per una colazione, volendo, all'americana, uova strapazzate comprese. E si va avanti fino all'aperitivo (fino alle 21). Sabato e domenica, brunch. Ma God Save The Food ha delle ambizioni in più: per esempio, lezioni di "food photography". Perché il buon cibo non è solo da mangiare.



— God Save The Food, via Tortona 34  
tel. 02 8373604  
[www.godsavethefood.it](http://www.godsavethefood.it)

h 13  
LUNCH**EXCELSIOR**

All'interno del nuovo store disegnato dall'archistar Jean Nouvel e inaugurato lo scorso autunno, il caffè è aperto dalle 8; dalle 9, se avete voglia, potete salire (ai piani moda) o scendere (al piano gastronomia, con un bistrot) per fare shopping. Una notizia per i più golosi: c'è anche un corner Ladurée, per affrontare il Salone con qualche dolcissimo macaron in tasca.



— Excelsior, galleria del Corso 4  
tel. 02 76280614  
[www.excelsiormilano.com](http://www.excelsiormilano.com)

**HAM HOLY BURGER**

Può un hamburger essere gourmet? Sì, da Ham Holy Burger, che dietro il nome americano nasconde un proprietario italianissimo (sono quelli della catena Rossopomodoro) e solo carne piemontese, presidio Slow Food. Una curiosità: si ordina con un tablet, direttamente dal tavolo. Prezzi low e ambiente design, nel cuore di Brera.

— Ham Holy Burger, via Palermo 15  
tel. 02 875510  
[www.hamhollyburger.com](http://www.hamhollyburger.com)

**IL SALUMAIO DI MONTENAPOLEONE**

Vero e proprio salumaio glam dove, oltre al light lunch o agli aperitivi, si possono acquistare (dalle 8 alle 19) prelibatezze varie, tra cui pasta fatta in casa. Appena aperto in uno dei più bei cortili di Milano, dentro Palazzo Bagatti Valsecchi. La casa-museo, ispirata alle abitazioni signorili del '500 lombardo, vale da sola la visita: e dal 16 al 30 aprile ospita nelle sue sale ArtePura, collezioni, luci e oggetti di Venini, firmati fra gli altri da Tadao Ando e Fabio Novembre.



— Il salumaio di Montenaполеone  
via Santo Spirito 10  
tel. 02 76001123  
[www.ilsalumaioDIMontenaполеone.it](http://www.ilsalumaioDIMontenaполеone.it)

**PARMA & CO**

Come dice il nome, solo salumi di Parma e dintorni per questa salumeria-ristorante. Orari: 9.30-15, 16-22; ma è aperto anche per il brunch della domenica, fino alle 16, per chi avesse un'improvvisa voglia di gnocco fritto e culatello. Vini? Emiliani, of course. L'unica nota "foresta" è il vero bancone e banco cassa, in marmo dell'Ottocento, trovato in una vecchia macelleria di Torino.

— Parma & Co  
via Delio Tessa 2, angolo corso Garibaldi  
tel. 02 89096720  
[www.parmaco.it](http://www.parmaco.it)

**OSSO, MACELLERIA E FORNELLI**

Un banco macelleria dove scegliere il taglio e il tipo di carne che si vuole mangiare. Una cucina a vista dove seguire la preparazione. Una griglia a pietra lavica. E la possibilità di acquistare la carne e cucinarla a casa. Orari: 12-15 per il pranzo, 19-23 per la cena. Chiuso la domenica.

Ovviamente, solo per carnivori design.



— Osso, Macelleria e Fornelli  
corso Lodi 26 - angolo via Buole  
tel. 02 39521800  
[www.osso-macelleriaefornelli.com](http://www.osso-macelleriaefornelli.com)

**CASA DONDUP**

In un'ex autofficina in zona Porta Venezia, 400 metri quadri di shopping moda (sono le collezioni uomo e donna Dondup, per l'appunto), ma anche un ristorante. Un nuovo concept store a Milano.

— Casa Dondup, via Sirtori 34  
tel. 02 27723444, [www.dondup.it](http://www.dondup.it)

**TIZZY'S - N.Y. BAR AND GRILL**

Quasi un "diner" all'americana, solo che è sui Navigli: travi a vista, pavimenti a scacchi black/white, e ovviamente wifi. Cosa si mangia? Che domande: hamburger e patatine fritte. Anche la birra è newyorchese, quella della Brooklyn Brewery. Tutti i giorni dalle 12 alle 24, chiuso a pranzo il lunedì.



— Tizzy's - N.Y. Bar And Grill  
Alzata Naviglio Grande 46  
tel. 02 58118227  
[www.tizzysbarandgrill.com](http://www.tizzysbarandgrill.com)