

Parma... a Milano

Cerchi una tipica salumeria? Il posto giusto è la bottega Parma&Co



In uno dei quartieri più gettonati della movida milanese in una vecchia tabaccheria nasce la bottega Parma&Co, una tipica salumeria parmigiana che offre le eccellenze gastronomiche del territorio. Proporre prodotti particolari e di difficile reperibilità è la cosa che più appassiona e diverte la famiglia Carmignani, artefice del progetto.

Un magnifico bancone ottocentesco di marmo scolpito, un banco cassa che ne riprende gli ornamenti, vecchie e nuove affettatrici creano una piacevole atmosfera conviviale.

Nella salumeria si possono acquistare o degustare le migliori specialità come il prosciutto con la torta frita fumante, il Parmigiano di Montagna e lo strolghino di culatello. Una fermata obbligatoria, quindi, per la consueta pausa pranzo, per una merenda sfiziosa, per un aperitivo lungo, per un brunch con gli amici o per una spesa di livello. Piatto del giorno a rotazione settimanale, in armonia con i prodotti stagionali. Rigorosamente home made i dolci. Selezionatissimi i fornitori alcuni piccoli artigiani, altri fiorenti impresari del gusto, accomunati da una ricerca maniacale per la qualità. **(L.S.)** [cod 22673](#)

guarda su **ITALIA**

Trotteria Borgo a Monticelli Brusati
Menu di stagione e tipici brisaciani
Tranquilla, omnia e tradizione.
Queste sono le tre parole chiave del menu che la Trotteria Borgo di Franciacorta, a Monticelli Brusati (Bs), offre ai suoi clienti. Nel contesto del borgo medievale la trattoria presenta un giardino di accoperto, tre salette, parco giochi e parcheggio. L'offerta prevede menu stagionali e piatti tradizionali brisaciani. La trattoria nasce accanto all'azienda vitivinicola Vile. [cod 22683](#)

Da La Piccarda specialità toscane
nel Chianti senese.
Il Ristorante La Piccarda a Castelnuovo Berardenga (Si) è il luogo ideale per gustare sapori antipasti, appetitosi primi piatti, carne di prima scelta accompagnata da ottimi contorni, ispirati alle ricette toscane accompagnate da un buon bicchiere di vino Val di Arno, legato ai profumi e ai colori delle stagioni. [cod 22227](#)

"La Dolce Vita" e Cambiano
Antichi sapori partenopei
Nel ristorante "La Dolce Vita" di Cambiano (To) i cuochi e i pizzaioli sono sempre di scuola napoletana. Utilizzano solo prodotti che provengono da una filiera artigianale interamente campana. Produttori amanti della loro terra che mettono il cuore nel mantenere inalterati gli antichi sapori partenopei. Dalla pasta di Gragnano trafolata a bronzo alla mozzarella di bufala, dall'olio DOP da olive Mitrunciale ai pomodori di San Marzano Dop coltivati nell'Agro Sarnese. [cod 21928](#)

Ristorante "31 al Vicario"
Eleganza e seduzione di gola
Si trova nel cuore del centro storico di Roma. Le sue sale, dagli splendidi pavimenti di marmo, possono ospitare fino a 120 persone. Offrono la privacy per grandi affari e incontri riservati ma ben si prestano anche per serate con amici e cene romantiche. La cucina del 31 Al Vicario è mediterranea. Il menu varia con le stagioni e si rivela una sorpresa per gusto o creatività con piatti a base di carne o pesce. [cod 21197](#)

Tendenze LOCALI

Parma... a Milano

Cerchi una tipica salumeria? Il posto giusto è la bottega Parma&Co



Un magnifico bancone ottocentesco di marmo scolpito, un banco cassa che ne riprende gli ornamenti, vecchie e nuove affettatrici creano una piacevole atmosfera conviviale. Nella salumeria si possono acquistare o degustare le migliori specialità come il prosciutto con la torta frita fumante, il Parmigiano di Montagna e lo strolghino di culatello. Una fermata obbligatoria, quindi, per la consueta pausa pranzo, per una merenda sfiziosa, per un aperitivo lungo, per un brunch con gli amici o per una spesa di livello. Piatto del giorno a rotazione settimanale, in armonia con i prodotti stagionali. Rigorosamente home made i dolci. Selezionatissimi i fornitori alcuni piccoli artigiani, altri fiorenti impresari del gusto, accomunati da una ricerca maniacale per la qualità. **(L.S.)** [cod 22673](#)

Roma eat&drink

Si affaccia sul Colosseo l'elegante ristorante Aroma



Aroma (via Labirintina, 125 - tel 06 4786309) è un ristorante elegante sulla terrazza di Palazzo Manfredi, affacciata sul Colosseo, sui Fori Imperiali e sulla Domus Aurea. La vista spettacolare, al di là delle grandi vetrate, e il gusto delle creazioni dell'esecutore chef Giuseppe Di Iorio costituiscono un'esperienza unica. Leggerezze, freschezza, armonia di sapori e di colori sono alla base di tutte le proposte. Il gusto non ha confini per Di Iorio, per cui la carta offre piatti di sapori mediterranei, ma anche quelli della tradizione pastorale romana. Non manca neppure l'ispirazione regionale. La scelta alla carta, per un pasto completo, può costare 90-100 euro. La cantina è fornitissima. Aroma, a parti-

re dalle 17, è aperto anche per l'aperitivo. Palazzo Manfredi è anche sede di un hotel a 5 stelle. Il Gladiator, ma il ristorante è aperto a tutti.

Fino a tutto gennaio il tartufo bianco sarà protagonista di uno speciale menu degustazione, dal nome "Ode al tartufo", tutto al profumatissimo tartufo bianco. [cod 22673](#)

