

↑ FTSE MIB 0,27% ↑ SPREAD 130,54 ↑ DOW JONES 0,81% ↓ DAX -0,23%

Men

Cerca

MILANO
FINANZA
Gentleman

Accedi

PROMO -22%

MF HIGHLIGHTS PIACERI OROLOGI & GIOIELLI MOTORI FOOD & WINE ELEGANZA LEADER

SFOGLIA Gentleman

/ Gentleman / Food&Wine / Sapori di Vendemmia: i ristoranti di Milano con menù ad hoc

FOOD&WINE

Sapori di Vendemmia: i ristoranti di Milano con menù ad hoc

Per una settimana, gli indirizzi top all'ombra della Madonnina creano pranzi e cene dedicati. A prezzi speciali

di CRISTINA CIMATO

TEMPO DI LETTURA 13 MIN

LEGGI DOPO



Tra debutti e location storiche, sono più di 20 i ristoranti e locali degli hotel del lusso che ospitano menù speciali e abbinamenti con pregiati vini in occasione de La Vendemmia al prezzo di 35 euro a pranzo e 70 a cena.

Between debuts and historic locations, more than 20 restaurants and venues housed in luxury hotels are making special menus and pairings with fine wines on the occasion of La Vendemmia priced at 35 euros for lunch and 70 euros for dinner.

CONDIVIDI

10_11 BAR giardino RISTORANTE

via Sant'Andrea 10, tel. 02.367995850

{mfimage}

La cucina dell'universo gastronomico del Portrait Milano rappresenta un lato informale della ristorazione con attenzione alla qualità delle materie prime. Il menu speciale durante La Vendemmia, previsto solo a cena, include grandi classici come il vitello tonnato, il riso al salto e il tiramisù toscano. In abbinamento, un calice di Tenuta Il Borro Lamelle Chardonnay 2023.

The cuisine of the gastronomic universe of Portrait Milano represents an informal side of dining with attention to the quality of raw materials. The special menu during La Vendemmia, planned for dinner only, includes great classics such as vitello tonnato, riso al salto and Tuscan tiramisù. Paired with a glass of Tenuta Il Borro Lamelle Chardonnay 2023.

A' RICCIONE TERRAZZA 12

via Durini 28, tel. 02.92853303

{mfimage}

Terza location della galassia guidata dai fratelli Dante e Giuseppe di Paolo, occupa il nono e decimo piano del building che da questo ottobre 2024 diventa Palazzo Boggi. Per La Vendemmia, lo chef Marco Fossati ha realizzato due menu: a pranzo è previsto un piatto unico e dessert, per la sera tartare di tonno, tagliolino allo zafferano e trancio di orata arrosto. Per finire, un semifreddo al caffè con nocciole sable. In abbinamento uno Spumante Metodo Classico o un Vermentino.

The third location of the galaxy led by brothers Dante and Giuseppe di Paolo occupies the ninth and tenth floors of the building that from this October 2024 becomes Palazzo Boggi. For La Vendemmia chef Marco Fossati creates two menus. For lunch, there is a single course with swordfish cutlet and a dessert; for the evening, tuna tartare, tagliolini with saffron and novellini sauce, and roasted sea bream slice. To finish, a coffee semifreddo with sable hazelnuts. Paired with a Metodo Classico sparkling wine or a Vermentino.

ACANTO

piazza della Repubblica 17, tel. 02.62302026

{mfimage}

All'interno dell'Hotel Principe di Savoia, uno dei più simbolici alberghi milanesi, il ristorante racconta l'essenza del cibo italiano. Per Vendemmia, lo chef Matteo Gabrielli ha studiato due menu dai sapori autunnali che comprendono le pappardelle con ragout di oca confit (a pranzo) e il filetto di manzo con composta cugnà, pere al vino, sedano rapa e salsa all'aceto di lampone (per cena), sapientemente abbinati a una selezione di importanti vini rossi.

LE NOTIZIE PIÙ LETTE

Risparmio Gestito

Btp, meglio venderlo o tenerlo in portafoglio? Ecco perché può essere ora di incassare le plusvalenze

di Marco Capponi



Mercati Azionari

Dividendi in arrivo a Piazza Affari: 16 azioni staccano le cedole. Le migliori opportunità fino a fine anno

di Francesca Gerosa



Mercati Azionari

Revolut lancia i prestiti personali in Italia: i soldi arrivano sul conto in cinque minuti. Ecco le condizioni

Luca Carrello



Mercati Azionari

Auto in crisi: Stellantis crolla in borsa dopo il taglio del margine operativo e del free cash flow. Dividendo e buyback a rischio?

Francesca Gerosa

Inside Hotel Principe di Savoia, the restaurant tells the essence of Italian food. For the occasion, chef Matteo Gabrielli has designed two menus with autumnal flavors, including pappardelle with confit goose ragout (at lunch time) and beef tenderloin with cugnà compote, red wine pears, celeriac and raspberry vinegar sauce (for dinner), paired by maître sommelier with a selection of important red wines.

ARMANI/BAMBOO BAR

via Alessandro Manzoni 31, tel. 02.88838703

{mfimage}

Armani Hotel Milano prende parte a La Vendemmia di MonteNapoleone con uno dei suoi luoghi-simbolo. Per tutta la durata dell'evento, all'Armani/Bamboo Bar, situato al settimo piano dell'albergo, è possibile gustare a cena un menù ideato dall'executive chef Francesco Mascheroni che include prosciutto crudo di Norcia, zuppa di fagiolina del Trasimeno mantecata alle carote e cheese cake al latte di capra, abbinati a un calice di vino dell'azienda Lungarotti.

Armani Hotel Milano takes part in La Vendemmia di MonteNapoleone with one of its signature venues. For the duration of the event, at the Armani/Bamboo Bar, located on the seventh floor of the hotel, a dedicated menu designed by executive chef Francesco Mascheroni can be enjoyed at dinner, which includes prosciutto crudo from Norcia, Trasimeno bean soup and goat's milk cheese cake, paired with a glass of wine from the Lungarotti winery.

DaV MILANO

piazza Tre Torri 3 (c/o Torre [Allianz](#)), tel. 02.36723830

{mfimage}

La famiglia Cerea ha realizzato nel 2022 il sogno di aprire nel capoluogo lombardo un proprio locale. La formula prevede una proposta di casual dining, uno stile di accoglienza caloroso e una location mozzafiato. In occasione della Vendemmia è proposta una serie di antipasti in condivisione, tra cui l'arrostitico d'agnello con ananas e macaron-cheese burger, il risotto arlecchino e un dessert con un calice.

The Cerea family has realized the dream of opening their own restaurant in Milan in 2022. The formula includes a casual dining proposal, a warm welcoming style and a breathtaking location. On the occasion of the Vendemmia, it offers a series of shared appetizers, including lamb arrostitico and macaron-cheese burger, harlequin risotto, and a dessert with a glass of wine.

NATIVE CONTENT



Turismo

Repubblica
Dominicana, non
solo mare

Native Content



Intesa SanPaolo

Iscriviti alla
community di
Intesa Sanpaolo

Native Content

Per essere sempre aggiornato sul lifestyle
del Gentleman contemporaneo

La tua email

ATTIVA GRATIS

Ho letto l' [informativa privacy](#) e desidero
iscrivermi alla newsletter

DON LISANDER

via Alessandro Manzoni 12, tel.
02.76020130

{mfimage}

Ponte tra storia e innovazione, il ristorante è aperto dal 1947. La sala principale è stata ricavata dalla cappella originaria di Palazzo Trivulzio e il suo giardino fa da scenografia a un locale in cui convivono piatti della tradizione e proposte d'autore. Per La Vendemmia a pranzo viene servito un risotto ai funghi, mentre a cena un menu tipico lombardo abbinato a un vino italiano.

A bridge between history and innovation, the restaurant has been open since 1947. The main dining room was carved out of the chapel of Palazzo Trivulzio, and its garden provides a setting for a restaurant where traditional dishes along with signature offerings. For La Vendemmia, a mushroom risotto will be served at lunch, and at dinner a typical Lombard menu paired with an Italian wine.

Gran Baguttin

via Bagutta 18, tel. 02.36512096

{mfimage}

Il ristorante incarna il nuovo capitolo di una storia iniziata nel 1926 con il nome Bagutta. Celebrato da giornalisti e scrittori del '900, Gran Baguttin è in una tipica corte milanese dove si ricrea un'atmosfera intima, perfetta per vivere un'esperienza di solida tradizione, con il fiore all'occhiello della proposta di carne. Durante La Vendemmia viene proposto un menu con carpaccio di manzo, risotto al Pinot Nero, filetto di manzo e funghi porcini abbinati al Lagrein di Cantina Kaltern.

The restaurant embodies the new chapter in a story that began in 1926 with the name Bagutta. Celebrated by journalists and writers of the 20th century, Gran Baguttin is in a typical courtyard where an intimate atmosphere is recreated, perfect for an experience of tradition, with the highlight being the meat offering. During La Vendemmia, a menu featuring beef carpaccio, Pinot Noir risotto, beef tenderloin and porcini mushrooms with a pairing of Lagrein from Cantina Kaltern is offered.

illy Caffè

via MonteNapoleone 19, tel. 02.83549386

{mfimage}

Inserito in un cortile del Quadrilatero, illy caffè è stato ripensato nello styling dallo

studio Acpv Architects Antonio Citterio Patricia Viel, e accoglie il visitatore in un'esperienza multisensoriale in cui troneggiano materiali naturali e colori caldi, uniti all'identitario rosso-illy. Durante i giorni della Vendemmia è stato realizzato un menu con capasanta alla plancia e coulis di lamponi, risotto, fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e cardoncelli. Per finire, crema di cheesecake. La degustazione si abbina al vino Lagrein Rosé doc 2017.

Set in a historic courtyard in the Quadrilatero, illy Caffè has been redesigned in styling by Acpv Architects Antonio Citterio Patricia Viel, and welcomes visitors to a multisensory experience to be lived inside an elegant venue, where natural materials and warm colors, combined with the identifiable red-illy, reign. A menu during the Vendemmia days includes scallop plank and raspberry coulis, risotto, red cow Parmigiano Reggiano fondue and cardoncelli. To finish, creamy cheesecake. The tasting is paired with 2017 Lagrein Rosé doc wine.

IL RISTORANTE – NIKO ROMITO

via privata Fratelli Gabba 7/B, tel. 02.805805230

{mfimage}

Guidato dallo chef tristellato abruzzese, il ristorante del Bvlgari Hotel Milano condensa l'idea rivoluzionaria di cucina portata avanti dal cuoco che da anni mette il suo talento al servizio dell'universo Bvlgari hotels nel mondo. Nei giorni dedicati all'evento La Vendemmia, a pranzo è proposto un mini-menu con vitello tonnato e "spaghetti e pomodoro" abbinati a un calice di vino.

Led by the Abruzzese three-starred chef, the Bvlgari Hotel's restaurant condenses the revolutionary idea of cuisine brought forth by the chef who for years has been putting his talent at the service of the Bvlgari hotels around the world. On the days dedicated to the La Vendemmia event, a mini-menu with vitello tonnato and "spaghetti e pomodoro" paired with a glass of wine is offered for lunch.

ISOLA RISTORANTE

piazza Cordusio, tel. 02.82759844

{mfimage}

Situata al quinto piano dell'Hotel Gran Meliá, è una delle più nuove location nel centro storico di Milano e offre un'esperienza culinaria ispirata alle tradizioni delle isole meridionali d'Italia come Sicilia, Sardegna e Capri. Il ristorante è stato progettato da Adriana Sans e combina l'eleganza senza tempo dell'hotel con una vista mozzafiato. Il menu comprende piatti tra i più amati e una vasta selezione di vini pregiati. Per La Vendemmia l'head chef Achille Esposito offre per cena una tartare di gambero rosa e linguine vongole e bottarga abbinata a un Vermentino sardo di Lintori 2022.

Located on the fifth floor of the Gran Meliá Hotel, it is one of the newest locations in Milan's historic center and offers a dining experience inspired by the traditions of Italy's southern islands such as Sicily, Sardinia, and Capri. The restaurant was designed by Adriana Sans and combines the elegance of the hotel with breathtaking views. The menu includes beloved dishes and a wide selection of fine wines. For La Vendemmia, head chef Achille Esposito offers pink shrimp tartare and linguine vongole e bottarga paired with a Sardinian Vermentino Lintori 2022 for dinner.

LA CUPOLA BISTRÒ

via Tommaso Grossi 1, tel. 02.88211234

{mfimage}

Posizionato nel cuore dello splendido Park Hyatt Milano, il salotto che si stende sotto la scenografica cupola metafisica offre agli ospiti una proposta all-day internazionale e informale, con accenti di cucina italiana classica, delegando al ristorante Pellico 3 le ambizioni più innovative. Per tutta la settimana, lo chef Guido Paternollo propone un piatto del menu in abbinamento a un calice di Castello del Terriccio e una degustazione della Cantina delle Fate allo spazio sperimentale Mio Lab Cocktail Bar prevista per il 10 ottobre.

Positioned in the heart of the beautiful Park Hyatt Milan, the lounge that stretches out under the scenic metaphysical dome offers guests an all-day international and informal offering with accents of classic Italian cuisine, delegating more innovative ambitions to the Pellico 3 restaurant. Throughout the week, chef Guido Paternollo offers a dish from the menu paired with a glass of Castello del Terriccio and a tasting of Cantina delle Fate at the experimental space Mio Lab Cocktail Bar scheduled for Oct. 10.

MANDARIN GARDEN

via Andegari 9, tel. 02.87318888

{mfimage}

Luogo racchiuso tra le mura dell'hotel del Mandarin Oriental, Milan e affacciato su una corte verdeggiante, Garden unisce il design italiano a un delicato tocco orientale. Il menu, ideato dallo chef due stelle Michelin Antonio Guida si basa su piatti della cucina italiana e milanese. Il mini-menu pensato per i giorni di Vendemmia comprende una tartare di manzo e un classico risotto alla milanese con pistilli di zafferano Navelli, abbinati a tre proposte a scelta di vini: Valdobbiadene, Sauvignon Blanc o Nebbiolo d'Alba.

A secret place enclosed within the hotel walls of the Mandarin Oriental, Milan and overlooking a verdant courtyard, Garden combines Italian design with a delicate Oriental touch. The menu, devised by two-Michelin-starred chef Antonio Guida, is based on Italian and Milanese dishes, The mini-menu designed for Vendemmia days includes a beef tartare and a classic Milanese risotto with Navelli saffron pistils, paired with a choice of three different wines: Valdobbiadene, Sauvignon Blanc or Nebbiolo d'Alba.

PANEVO

piazza della Repubblica 20, tel. 02.63364001

{mfimage}

Situato all'interno del The Westin Palace, il ristorante offre una sintesi d'autore tra i sapori del Nord e quelli del Sud Italia. L'executive chef Moris La Greca racchiude la propria filosofia di cucina nei concetti di tradizione, innovazione e sapore. In occasione de La Vendemmia, il menu rispecchia le due anime di PanEVO con il panino al vapore con lingua e salsa verde, il vitello rosa con spuma di tonnato e polvere di capperi, una rivisitazione del "rustin negàa" e un dessert. L'abbinamento è con un calice di Bellavista Franciacorta docg Pas Dosé.

Located inside The Westin Palace, the restaurant offers a signature synthesis of northern and southern Italian flavors. Executive chef Moris La Greca encapsulates his cooking philosophy in the concepts of tradition, innovation and flavor. On the occasion of La Vendemmia, the menu reflects the two souls of PanEVO with a steamed sandwich with tongue and salsa verde, pink veal with tuna mousse and caper powder, a reinterpretation of "rustin negàa," and a dessert. The pairing is with a glass of Bellavista Franciacorta docg Pas Dosé.

PASTICCERIA COVA MONTENAPOLEONE 1817

via Montenapoleone 8, tel. 02.76005599

{mfimage}

Più di 200 anni di storia e un nome che porta nel mondo, da Parigi alla Cina passando dal Kuwait, un segno indelebile di tradizione, qualità e lusso all'italiana. La sede storica di Montenapoleone ha ancora intatta l'allure di un salotto privato. Per La Vendemmia è stato ideato un menu in abbinamento a Bellavista, con il risotto mantecato al Bellavista Sat èn, zucca e pere e la cheesecake al Moscato con uva caramellata.

More than 200 years of history and a name that carries to the world, from Paris to China via Kuwait, an indelible sign of tradition, quality and Italian-style luxury. The historic headquarters in Montenapoleone still has intact the allure of a private salon. A menu paired with Bellavista was designed for La Vendemmia, featuring risotto mantecato with Bellavista Sat èn, pumpkin and pears and Moscato cheesecake with caramelized grapes.

PASTICCERIA MARCHESI 1824

via Montenapoleone 9, tel. 02.76008238

{mfimage}

Simbolo dal 1824 dello stile milanese, quest'anno compie 200 anni ed è tutt'oggi meta di una clientela cosmopolita. Dallo storico indirizzo di via Santa Maria alla Porta, l'ecosistema si è ampliato alle sedi di via Montenapoleone e Galleria Vittorio Emanuele II, ma anche a Londra. Parte del Gruppo Prada, la pasticceria unisce storia e contemporaneità. Per La Vendemmia propone un abbinamento gastronomico alle bollicine [Ferrari](#) Trento.

A symbol since 1824 of Milanese style, it celebrates its 200th anniversary this year, and it is still a destination for an elegant cosmopolitan clientele. From the historic address on Via Santa Maria alla Porta, the ecosystem has expanded to the Milanese locations on Via Montenapoleone and Galleria Vittorio Emanuele II, as well as in London. Part of the Prada Group, Pasticceria Marchesi 1824 combines history and contemporaneity. For La Vendemmia it offers a gastronomic pairing with [Ferrari](#) Trento bubbles.

RISTORANTE BERTON

via Mike Bongiorno 13, tel. 02.67075801

{mfimage}

Affacciato sull'avveniristico quartiere di Porta Nuova, il regno di Andrea Berton porta avanti da oltre 10 anni una cucina dai sapori riconoscibili. In occasione de La Vendemmia, all'ora del lunch il ristorante dello chef propone un menu speciale con la barbabietola come entrée, seguita dalla guancia di vitello e, per finire, il millefoglie all'uva in abbinamento a un Blanc de Blancs di Cantine [Ferrari](#).

Overlooking the futuristic Porta Nuova district, Andrea Berton's reign has for more than 10 years carried on a cuisine with recognizable flavors. On the occasion of La Vendemmia, at lunchtime the chef's restaurant offers a special menu with beet as entrée, followed by veal cheek and, to finish, millefeuille with grapes paired with a Blanc de Blancs from Cantine [Ferrari](#).

RISTORANTE GASTRONOMICO PALAZZO PARIGI

corso di P.ta Nuova 1, tel. 02.62562167

{mfimage}

Una delle location più raffinate del quartiere di Brera, che include anche un dehor nei giardini, propone una cucina autentica e raffinata, ma soprattutto un'esperienza multisensoriale, grazie al corridoio argentato che ospita preziose opere d'arte, i soffitti decorati a mano e gli arredi pregiati. Durante La Vendemmia, viene proposto per cena un menu con amuse bouche, ravioli di patate e porcini con rapa bianca e dragoncello e faraona arrosto con zucca e nocciola, abbinati a un Dolcetto di Diano d'Alba CascinAdelaide.

One of the finest locations in the Brera district, which also includes a dehor in the gardens, offers authentic and refined cuisine, but above all a multi-sensory experience, thanks to the silver corridor housing precious works of art, hand-decorated ceilings and fine furnishings. During La Vendemmia, a menu featuring amuse bouche, potato and porcini ravioli with white turnip and tarragon, and roast guinea fowl with pumpkin and hazelnut, paired with a Dolcetto di Diano d'Alba CascinAdelaide, is offered for dinner.

SCENA

piazzetta Maurilio Bossi 2, tel. 02.305430

{mfimage}

Nuovo luxury lifestyle hotel gestito da [Marriott International](#), Casa Brera ospita a pochi passi da Piazza della Scala, in piazzetta Bossi, un ecosistema gastronomico composto da quattro realtà, tra cui il ristorante Scena, sotto la supervisione di chef Andrea Berton. La proposta per Vendemmia include vitello tonnato con misticanza, risotto alla milanese con timballo di ossobuco, trancio di ombrina arrosto e tiramisù nel bicchiere. L'abbinamento è con un Bellavista Pas Operè.

A new luxury lifestyle hotel managed by [Marriott International](#), Casa Brera is home to a gastronomic ecosystem composed of four realities just a few steps from Piazza della Scala in Piazzetta Bossi, among them Scena, supervised by chef Andrea Berton. The proposal for La Vendemmia at Scena is a vitello tonnato with misticanza, risotto alla milanese with timballo di ossobuco, slice of roasted ombrine and tiramisu in a glass. The pairing is with a Bellavista Pas Operè.

TERRAZZA GALLIA

piazza Duca d'Aosta 9, tel. 02.67853514

{mfimage}

Con le sue ampie vetrate panoramiche il ristorante dell'Excelsior Hotel Gallia offre un ambiente glamour e una cucina di ricerca affidata ai fratelli Vincenzo e Antonio Lebano con la consulenza dei tristellati Cerea. Nella settimana dedicata alla Vendemmia, gli chef propongono un risotto mantecato al Parmigiano "Vacche rosse Gennari", uva pane e salsa al marsala, filetto di manzo poché al Valcalepio rosso e spuma di polenta con un calice di Chianti Classico Vallepiciola.

With its large windows, the restaurant at Excelsior Hotel Gallia, a Luxury Hotel Milan, offers a glamorous setting and a research cuisine entrusted to brothers Vincenzo and Antonio Lebano with the advice of Cerea. In the week dedicated to the Vendemmia, the chefs propose a risotto mantecato al Parmigiano "Vacche rosse Gennari," bread grapes and marsala sauce, beef fillet poché with red Valcalepio and polenta mousse paired with a glass of Chianti Classico Vallepiciola.

Veramente

via Palermo 11, tel. 02.85687716

{mfimage}

Nel cuore di Brera, la nuova destinazione gourmet nasce con l'obiettivo di riunire in un unico menu alcune ricette che hanno fatto la storia d'Italia, da Nord a Sud. Non a caso, «Abitudini italiane» è il motto di un progetto che inneggia alla convivialità casalinga, riscoprendo sapori antichi. A pranzo, nei giorni de La Vendemmia, il ristorante propone un menu classicissimo a base di vitello tonnato con fondo bruno e risotto giallo alla milanese e gremolada. In abbinamento, un vino dall'ampia cantina del locale.

In the heart of Brera, the new gourmet destination was created with the aim of bringing together in a single menu some recipes that have made the history of Italy, from North to South. Not surprisingly, "Italian Habits" is the motto of a project that sings the praises of homemade conviviality, rediscovering ancient flavors. At lunch, during La Vendemmia, the restaurant offers a classic menu of veal tonnato with brown stock and risotto Milanese style and gremolada. Paired with a wine of your choice from the restaurant's wine cellar.

VIEW LIVE RESTAURANT

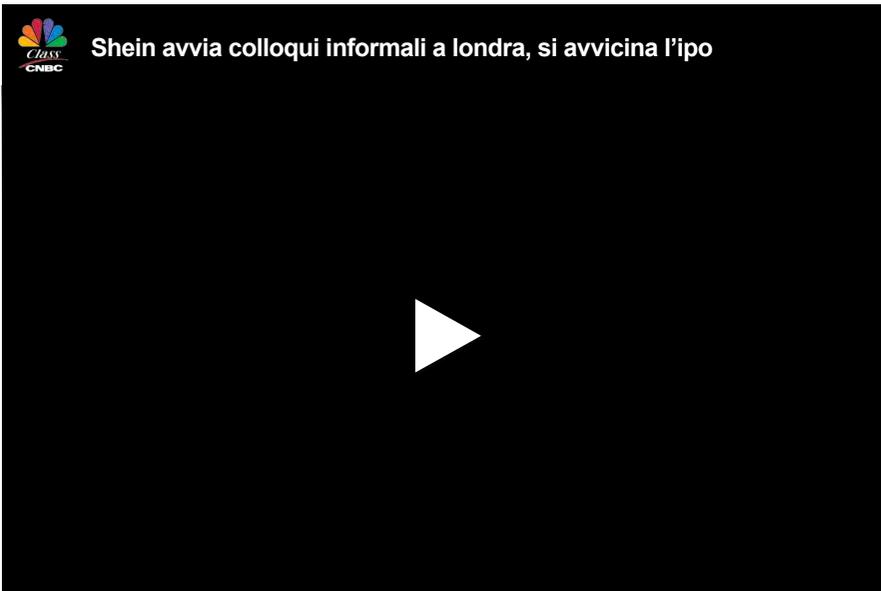


via San Gerolamo Emiliani 2, tel.02.45471143

{mfimage}

Un comeback in grande stile. Lo chef Roberto Okabe ritorna protagonista della scena gastronomica milanese con un locale che fonde la sua cucina creativa con un'atmosfera conviviale e un melting pot di sapori, in un incontro tra Oriente e Occidente. Per La Vendemmia in menu ci sono ravioli di gamberi e verdura, millefoglie di tonno con pomodoro confit in emulsione di Yuzu, carpaccio di salmone con salsa mojito, gambero in tempura e carpaccio di butterfish scottato.

A comeback in style. Chef Roberto Okabe returns to the Milanese dining scene with a venue that fuses his creative cuisine with a convivial atmosphere in a melting pot of flavors and an encounter between East and West. For the occasion on the menu are shrimp and vegetable ravioli, tuna millefeuille with tomato confit, salmon carpaccio, tempura shrimp and seared butterfish carpaccio.



ORARIO DI PUBBLICAZIONE: 07/10/2024 12:53

ULTIMO AGGIORNAMENTO: 07/10/2024 12:53



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694