L'OV MILANO
FOOD LOVERS

URBAN MAGAZINE
DICEMBRE 2017

L'OV MILANO / IL RISTORANTE A BASE D'UOVA RADDOPPIA

Strapazzato, in camicia, al tegamino ma comunque protagonista. È l'uovo l'alimento star caro al bistrot che ha deciso di concentrarsi su un unico prodotto, investire sull'innovazione e sulla qualità della materia prima: L'Ov Milano. Dopo il successo in Viale Premuda ha da poco aperto le porte al pubblico il gemello di Via Solari. Il mix è quello già collaudato: mattoni a vista originali, pareti grigio-verde tipiche della New York anni 30 e arredi in stile vecchia Milano si fondono perfettamente dando vita ancora una volta a un luogo accogliente, retrò e dall'atmosfera internazionale. Anche qui la proposta food inizia a colazione e continua senza interruzione fino alla cena, con pranzo, merenda, aperitivo e l'apprezzatissimo brunch del fine settimana, come di consueto sulle note jazz e swing di sottofondo. Quando i tempi frenetici lo consentono, quello della colazione è il momento che preferiamo. Fino alle 11.30 del mattino è possibile scegliere tra molteplici alternative. L'Italian Breakfast prevede il grande classico caffè/cappuccio/americano accompagnato da spremuta e pane burro e marmellata. Nella Traditional American, nella Salmon e nella Energy Breakfast ritroviamo finalmente le uova che ci consentono di parlare di cucina genuina e comfort food. Quelle di gallina, ad esempio, sono di selva, provenienti da animali cresciuti in libertà nei boschi di Morbegno, in Valtellina, con un'alimentazione sana. Nel momento della colazione posso essere accompagnate a scelta da salmone affumicato e avocado, pudding di quinoa, salsa olandese e pancakes alla banana. E a Milano, si sa, una buona colazione è un lusso che possono concedersi in pochi.

L'OV MILANO I VIA SOLARI 34 I MILANO