



Da L'Ov Milano, #welovebrunch!

Un pasto d'importazione, che è riuscito ben presto a ritagliarsi uno spazio di tutto rispetto nelle abitudini dei milanesi. Il brunch è - per molti - l'unico motivo valido per alzarsi prima di mezzogiorno la domenica mattina: a metà strada tra colazione e pranzo, è un invito a prendersela con calma, svegliarsi tardi e trascorrere del tempo di qualità con amici o famigliari. Nella mente si affollano immagini di famiglie americane felici, e uova di ogni genere nei loro piatti: ecco perchè L'OV Milano è l'indirizzo che tutti gli egg lovers dovrebbero conoscere!

L'OV Milano, nelle sue due sedi di Viale Premuda, 14 e Via Solari, 34 ha fatto delle uova un tratto distintivo: poteva non essere la location per eccellenza per il late breakfast del weekend? Si inizia con mini-croissant e pancake home made, per poi proseguire con le indiscusse protagoniste: strapazzate, al tegamino, in camicia, servite con bacon o salmone norvegese; con un occhio di riguardo ai più piccoli, che troveranno un kids corner dedicato. Arriviamo al sodo: il brunch da L'OV Milano è una garanzia!

At L'Ov Milano, #welovebrunch!

Brunch is an imported meal, which recently managed to carve out a respectable place in Milanese customs. Brunch is, for many, the only valid reason to get up before noon on a Sunday morning. Halfway between breakfast and lunch, it is an invitation to take it easy, wake up late, and spend quality time with loved ones. Where happy families crowd the tables and your favorite kind of eggs crowd your plate, this is why L'OV Milano is the place that all egg lovers should know about!

L'OV Milano, with two excellent locations in Viale Premuda 14 and Via Solari 34, has made eggs their top priority. This late weekend breakfast starts with homemade mini-croissants and pancakes, and then continues with their undisputed protagonist: the egg. You can have your eggs scrambled, fried, or poached, and served with bacon or Norwegian salmon. The restaurant also operates with a special focus on children, where parents can find a dedicated kids corner on the menu. Let's get to the point: brunch at L'OV Milano is a guarantee!





EAT

L'OV Milano

Le uova sono probabilmente l'alimento più versatile della dieta mediterranea. Dalla colazione alla cena, trovano posto in ogni pasto, e vantano un numero di ricette ineguagliato. Da L'OV Milano lo sanno bene, e il loro menù non è soltanto una dichiarazione d'intenti, ma un autentico patto d'amore verso questo ingrediente spesso sottovalutato: strapazzate, all'occhio di bue, in omelette, le uova sono presenti in tutte le forme. Dal brunch del weekend alla merenda pomeridiana, passando per un light lunch o una carbonara serale, ce n'è davvero per tutti i gusti!

Eggs are probably the most versatile food in the Mediterranean diet. From breakfast to dinner, they find a place in every meal and they boast an unrivaled number of recipes. At L'OV Milano, they know this well, and their menu is not just a declaration of intent, but a love letter for this often underestimated ingredient, which can be served in all styles, including scrambled, fried, and in omelettes. From weekend brunches to afternoon snacks, light lunches or an evening carbonara, there really is something for everyone!

Viale Premuda, 14
San Babila
+39 02 3663 8692
www.lovmilano.com

€€€€

