



italo

GUSTO LOCALI

VENEZIA

ZANZE XVI, IN LAGUNA ECCO L'OSTERIA MODERNA

Tre i percorsi degustazione dello chef Galtarossa



Platti della tradizione realizzati con ricette innovative, una cucina stellata a prezzi accessibili e un team di giovani che ha scelto una città senza tempo come Venezia per costruire il proprio futuro: tutto questo è Zanze XVI, un'osteria che è riuscita a colmare un vuoto nell'offerta ristorativa lagunare. L'essenzialità, la convivialità e la cura per il prodotto sono i tre elementi chiave che si ritrovano in ogni tratto di questa "osteria moderna": dall'ideazione alla realizzazione del piatto fino al servizio, snello e agile, all'interno

di una sala sobria che mette al centro le persone (35 in tutto i coperti) e il cibo. Un'offerta di altissima qualità che, in pochissimi mesi, ha saputo conquistare i palati più esigenti. Zanze XVI propone tre percorsi degustazione, realizzati in base alla disponibilità della materia prima: Mare (5 portate), Terra (5 portate), e Anima che, in 8 portate, riassume l'estro creativo dello chef Marco Galtarossa.

Fondamenta del Tolentini 231
(bastiere di Santa Croce), Venezia
Tel. 041 715394
zanze.it

MILANO
L'O

Comf
si con
di qu
meno
delle
Un bi
dall'a
gusta
cucin
molte
strap
L'Ov
assol
colaz
una
Via V
Tel. 0
www

MILANO

L'Ov: l'uovo al centro di tutto

Comfort food e atmosfera accogliente si confermano punto di forza anche di questo terzo locale del gruppo meneghino in Via Vincenzo Monti, una delle più rinomate della città. Un bistrot accogliente, retrò e dall'atmosfera internazionale, dove gustare e riscoprire i sapori dell'autentica cucina home-made. Il menù propone molteplici ricette a base di uova: strapazzate, in camicia, al tegamino. Da L'Ov Milano, infatti, l'uovo è il protagonista assoluto dei piatti, che si tratti di una ricca colazione, un gustoso pranzo oppure di una merenda, aperitivo o cena.

Via Vincenzo Monti 47, Milano
Tel. 02 09943684
www.lovmilano.com



ROMA

Amami: cucina fusion

In un ambiente di design dal respiro internazionale, dotato di un accogliente dehors, Amami è la nuova cucina che mette d'accordo la tradizione mediterranea e quella asiatica. Una proposta che gioca con Oriente e Occidente, anche solo per la manipolazione dei selezionatissimi ingredienti come il

gamberone farcito con salsiccia e curcuma o il black cod con patate mantecate allo zafferano e olio estratto al prezzemolo. Anche la linea dei drink, 9 signature e 3 classici, segue la filosofia dei piatti: sapori mediterranei con un leggero accento orientale.

Viale Gorizia 21, Roma
Tel. 06 39733382
amamiroma.it

