



buon segno. Vuol dire che in pochi istanti la pizza uscirà dal forno calda e fragrante pronta per essere gustata. In questo piccolo negozio, nel quartiere Marconi, la filosofia è semplice: è meglio far aspettare qualche minuto in più ma offrire un prodotto fresco appena sfornato. La pizza che il simpatico Salvatore Peritore prepara, con l'aiuto del padre e dello zio, è bassa e croccante (alla romana) e realizzata solo con materie prime di qualità. Meritano l'assaggio la rossa con la mozzarella, quella con le zucchine, la bianca con funghi e salsiccia, la caprese, quella con le patate oppure con pomodori Pachino e alici o salsiccia, con o senza mozzarella. Si consiglia la prenotazione, soprattutto nei fine settimana, quando la pizzeria viene letteralmente presa d'assalto.

spuntini

Natural Break MILANO

via Boccaccio, 15
tel. 0236 534 176

www.naturalbreak.it

CHIUSO **sempre aperto**
ORARIO **9.00/19.30**

Una piccola oasi salutista dove rigenerarsi e spezzare la fame senza conseguenze su linea e salute. Arredamento essenziale, personale gentile e cordiale, una decina di sgabelloni e un bancone carico di frutta e verdura multicolori pronte per essere spremute, centrifugate, frullate e tagliuzzate in combinazioni diverse secondo il gusto personale. E poi deliziose vaschette di frutta (esotica e non) sempre di prima scelta e matura al punto giusto da arricchire con yogurt, miele, frutta secca e cereali. Non mancano piadine e crêpes in tante farciture, alcuni piatti caldi, verdure (sempre fresche, mai surgelate) cotte e gratinate, zuppe e minestrone, pasta al forno, frittate e insalate, torte salate e quiche, e qualche dolce goloso. Disponibile anche un servizio di catering e di consegna a domicilio.

HANNO COLLABORATO Erica Battellani, Martina Bertacca, Federico De Cesare Viola, Anna De Vincentis, Rosalba Graglia, Federico Iavicoli, Luca Marzoli, Davide Oltolini, Fabia Pazzaglia, Alberto Tundo, Paolo Zaccaria

tè & torrefazioni

L'Arte di Offrire il Tè MILANO

via M. Melloni, 35
tel. 02 715 442

www.artedelricevere.com

CHIUSO **domenica e lunedì mattina;**
a luglio sabato e domenica

In questo negozio in zona Venezia si celebra il culto del tè con particolare attenzione alla qualità e alla varietà delle miscele e all'aspetto estetico dell'ambiente. Francesca Natali, che lo aprì nel 2001 con una sua amica e che da 4 anni lo conduce da sola, ha una visione del re degli infusi come bevanda per tutte le ore del giorno, alla francese, da cui si spiega il "Thé" dell'insegna. Importatrice esclusiva per il mercato italiano della Casa francese "Les Contes de Thé", offre miscele di ogni tipo e provenienza selezionate tra la migliore produzione mondiale, dai cru più pregiati alle tipologie quotidiane. I neri fermentati cinesi, giapponesi, indiani e africani e quelli semifermentati, i cosiddetti oolong (tra i quali il tè giallo cinese Huo Shan Huang Ya, leggermente erbaceo con sentori di nocciola). I tè verdi leggermente fermentati e i delicatissimi bianchi, che non hanno subito nessun trattamento, fino alle miscele aromatizzate con fiori, frutta e spezie. Marmellate dai gusti insoliti, gelatine al tè, zuccheri aromatizzati, raffinati biscotti e accessori di complemento: teiere, servizi da tè, vassoi, scatole, passini originali... Nella sala dedicata si assaggiano le varie proposte e si sperimentano gli abbinamenti più insoliti. Da ottobre a settembre, tutti i martedì, corsi di degustazione e di avvicinamento alla cultura del tè.

BOSAN
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

CESARI
CAVAION VERONESE

MUNDUS VINI
GROSSE GOLD
PROTEZIONE 2006

AMARONE BOSAN 2000
"MIGLIOR VINO ROSSO
D'EUROPA"
MUNDUS VINI 2006

CANTINA ITALIANA DELL'ANNO
2004 & 2006
"INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION"
LONDRA

CESARI
www.cesari-spa.it