

APPUNTAMENTO CON IL GUSTO

GLI EVENTI GOURMET DI SETTEMBRE

MILANO . PIAZZA DUOMO

Dolci che sanno di tradizione, deliziosi cioccolati, vini di grande carattere e olii pregiati. I migliori marchi del mondo food ti invitano a irresistibili degustazioni per assaporare nuove eccellenze gastronomiche.

7 PIANO

DA GIOVEDÌ 1 A DOMENICA 4 SETTEMBRE E DA GIOVEDÌ 8 A DOMENICA 11 SETTEMBRE DALLE 12.00 ALLE 19.00

VENIANI TUTTA LA DOLCEZZA DELLA TRADIZIONE

Assaggia i Fregui, la novità di casa Veniani che riscopre un'antica e golosa tradizione lombarda, quando i bambini correvano dai pasticceri a comprare "Des ghèi de Fregüj": un sacchettino da 10 centesimi di briciole di biscotti e dolci, una vera prelibatezza. Da gustare insieme alle altre specialità della casa, come i Brutti e Buoni creati da Costantino Veniani nel 1878.



DA VENERDÌ 2 A DOMENICA 4 SETTEMBRE . DALLE 12.00 ALLE 19.00

AMEDEI CIOCCOLATO DA PREMIO

Scopri Amedei 9, vincitore della medaglia d'oro a The Academy of Chocolate 2016. Un esempio della perfezione Amedei, che inizia con la selezione dei semi nelle proprie piantagioni, prosegue con la creatività delle ricette e culmina con una sapiente lavorazione a mano di ingredienti di altissima qualità.



DA SABATO 3 A DOMENICA 4 SETTEMBRE . DALLE 12.00 ALLE 19.00

FEUDI DI SAN GREGORIO IL SAPORE DEL TERRITORIO

Gli straordinari vitigni autoctoni dell'Irpinia sono la materia prima ideale per produrre grandi vini e riscrivere così la storia di una zona dove le vigne coesistono da sempre in equilibrio con boschi e alberi da frutto. In degustazione DUBL, il Metodo Champenoise dell'azienda.



DA VENERDÌ 9 A SABATO 10 SETTEMBRE . DALLE 12.00 ALLE 19.00

DOMINI DI CASTELLARE L'ARTE DI VINIFICARE

Vieni ad assaporare tutta l'eccellenza dei vini toscani. I Sodi di San Niccolò, per due volte nella Top 100 di Wine Spectator, Ornello e Tirsat ti aspettano per farti sentire tutto il gusto delle cantine di Domini di Castellare, una realtà capace di esaltare al massimo ogni vitigno.



DA MARTEDÌ 13 A LUNEDÌ 26 SETTEMBRE . DALLE 12.00 ALLE 19.00

LA PERLA DI TORINO L'ECCELLENZA DEI TARTUFI DI CIOCCOLATO

Due nuove sorprendenti creazioni ti aspettano per conquistarti con i loro irresistibili sapori. Scopri 70, l'unico tartufo di cioccolato fondente con percentuale dichiarata, e Pistacchio, magnifico tartufo di cioccolato bianco con pistacchi tostanti.



DA VENERDÌ 16 A DOMENICA 18 SETTEMBRE . DALLE 12.00 ALLE 19.00

GIRAUDI IL GUSTO DELL'ARTIGIANALITÀ DAL 1907

Degusta la nuova Giacometta, la crema con pistacchi di Sicilia e cioccolato bianco, e la nuova linea di tavolette di cioccolato dai sapori originali e indimenticabili. Tutti prodotti preparati con passione nel laboratorio ai piedi delle colline del Monferrato.



DA VENERDÌ 16 A DOMENICA 18 SETTEMBRE . DALLE 12.00 ALLE 19.00

GALANTINO OLII DI ALTISSIMA QUALITÀ, IN UN PACKAGING PRATICO ED ELEGANTE

Degusta l'olio extra vergine di oliva Galantino DOP Terra di Bari, vincitore del primo premio al concorso Ercole Olivario 2016. Scoprillo anche nelle varianti al basilico, al bergamotto, alla menta, all'origano e al rosmarino.



DA GIOVEDÌ 22 A DOMENICA 25 SETTEMBRE . DALLE 12.00 ALLE 19.00

T'A MILANO CIOCCOLATO BELLO E BUONO

Un viaggio tra le eccellenze d'Italia attraverso il gusto, questo è ciò che propone T'a Milano con le praline Italian Journey. Piccoli scrigni di cioccolato dal cuore morbido, ripieno di pistacchio di Sicilia, nocciola del Piemonte, peperoncino di Calabria. Venite a scoprire tutti gli abbinamenti di sapore.



— FOOD HALL —

Settembre. Si ricomincia, ma con gusto. Sulle terrazze della Rinascnte, per prolungare il piacere dell'estate, con piatti che rivelano nuove combinazioni di sapori e una vista semplicemente perfetta.

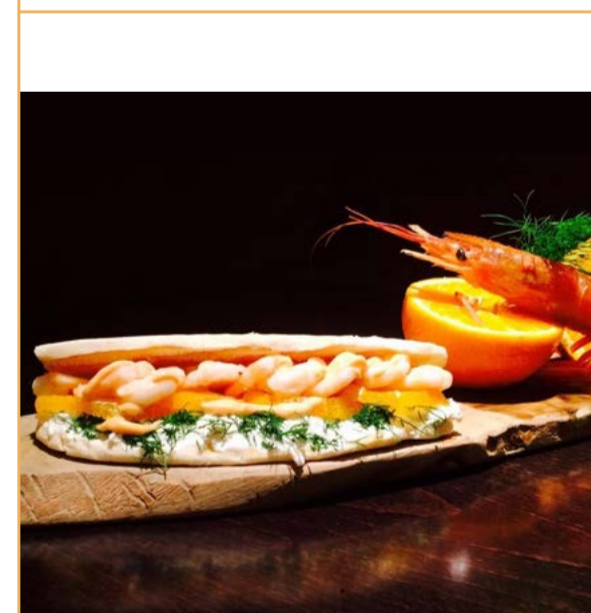


7 PIANO



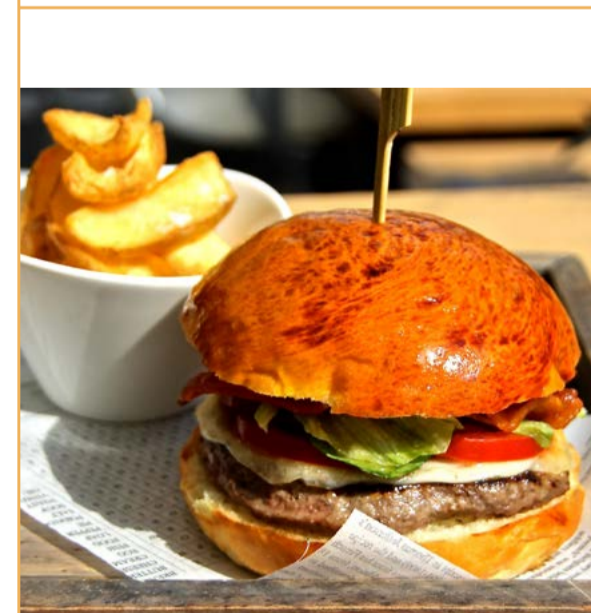
MAIO RESTAURANT TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE "ESOTICA"

Tartare di fassona piemontese con crudo di gambero, polpa di avocado e cracker al sesamo. Un viaggio di sapori che unisce la tradizione della carne alla freschezza del crudo, accompagnati dalla corposità dell'avocado e le note saline del sesamo. Lasciatevi sorprendere dall'originalità di questo piatto.



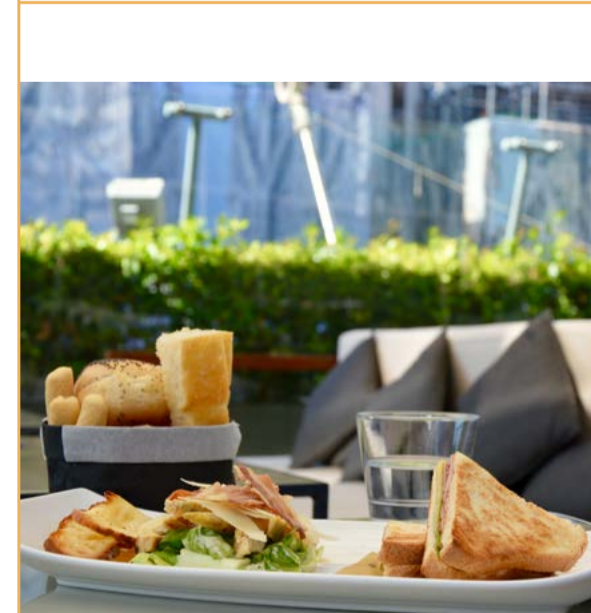
DE SANTIS È ARRIVATO IL PANINO COPACABANA.

Ideale per chi ama i sapori delicati. La dolcezza del gambero, pescato in alto mare e lavorato subito sulla nave, si sposa con il profumo delle nostre arance mediterranee e con la freschezza dell'aneto e del lime. Il Brandy infine esalta tutti i sapori e dà vita a un'esplosione di gusto.



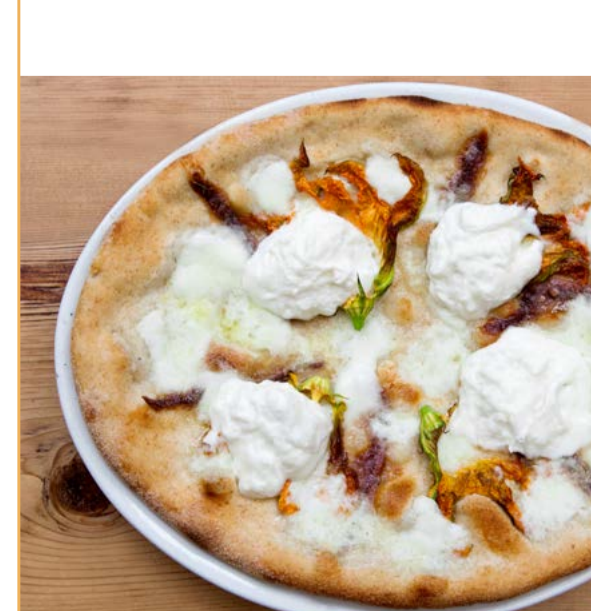
BE STEAK HAMBURGER DI WAGYU AUSTRALIANO

Il Wagyu è una pregiatissima carne giapponese tenera e succulenta, resa unica per alcuni accorgimenti degli allevatori, fra cui un particolare regime alimentare degli animali, che comprende la somministrazione di birra o sake. Il risultato è un hamburger dal sapore indimenticabile.



IL BAR IT'S LUNCH TIME

Presso Il Bar ti aspettano tante proposte per un pranzo completo, veloce e ricco di sapori. Ricarica le energie con un toast gourmet, una chicken salad o una ricca macedonia di frutta fresca.



OBICÀ LA PIZZA FIORI, CHE DELIZIA!

La delicatezza dei fiori di Sicilia, la dolcezza della Burrata Pugliese e il gusto sapido delle acciughe di Cetara sono i protagonisti di questa nuova pizza, perfetta da gustare nelle serate di fine estate.

annex la Rinascnte . via Santa Radegonda



MANUELINA FOCACCERIA TORNA L'APERITIVO FUGASSA&DRINKS

Per vivere al meglio il rientro in città, torna l'aperitivo di Manuelina Focacceria. Tutti i giorni dalle 19 alle 22 ti aspettano musica live, infinite varianti di focaccia e ricercati cocktail.

FOLLOW US ON    RINASCENTE.IT