



GREEN STATION: UN'OASI BIO

Aprire nella centralissima Via Spadari il primo locale "Fast casual" per un break piacevole e gustoso

Green Station è uno spazio completamente "meat free", con il nuovo format, situato nel cuore di Milano e rappresenta un nuovo modo di fare ristorazione all'avanguardia. Protagonisti indiscussi del menù sono i cereali, i legumi e i semi di lino. Green Station, entra nel mondo della ristorazione utilizzando Milano come pri-

Le folle di Romaldo

Aprire a Firenze la nuova osteria napoletana di Romaldo Rezziti, che, dopo la positiva esperienza del Mercato Centrale, con la quale ha guidato i Tre Spicchi sulla guida Cambiano-Rosso, ha deciso di intraprendere un progetto completamente suo. Il menu sarà ovviamente legato alla tradizione campana, senza però trascurare sperimentazioni e tecniche di cucina avanzate. La proposta prevede circa dieci piatti stagionali tradizionali e la famosa Marinara "di mare", con trionfi e salsiccia, carciofi e pommarini fritti, ma anche una linea di cucina ovviamente partenopea che spazia dagli gnocchi alla Sorrentina alla pasta al ragù.

Via Europa, 46 - Firenze
Tel. 055 8932882



A Casa del nonno 13

Tutto inizia con il ristorante nel palazzo di famiglia a Mercato San Severino: mura antiche e pregne di storia, un'antica, suggestiva bottega e la voglia di una cucina che raccontasse il territorio. Casa del nonno 13 è il racconto di una famiglia, la famiglia Angrisani, e il suo ristorante è il "tassello finale di un mosaico" perfetto. Da dicembre 2016 in cucina c'è

Alberto Annarumma, che prosegue con carattere la strada iniziata. Le materie prime sono le vere protagoniste, dal pomodoro San Marzano di coltivazione autonoma alla cipolla ramata di Montoro, tutto è accuratamente selezionato. E la stella Michelin è una garanzia. Corso Caracciolo 13 S. Eustachio di S. Severino (SA) Tel. 089 894399 - casadelnonno13.it

MERCATO SAN SEVERINO (SALERNO)

A Casa del nonno 13

Tutto inizia con il ristorante nel palazzo di famiglia a Mercato San Severino: mura antiche e pregne di storia, un'antica, suggestiva bottega e la voglia di una cucina che raccontasse il territorio. Casa del nonno 13 è il racconto di una famiglia, la famiglia Angrisani, e il suo ristorante è il "tassello finale di un mosaico" perfetto. Da dicembre 2016 in cucina c'è

Alberto Annarumma, che prosegue con carattere la strada iniziata. Le materie prime sono le vere protagoniste, dal pomodoro San Marzano di coltivazione autonoma alla cipolla ramata di Montoro, tutto è accuratamente selezionato. E la stella Michelin è una garanzia. Corso Caracciolo 13 S. Eustachio di S. Severino (SA) Tel. 089 894399 - casadelnonno13.it

