

SALERNO
La città si accende con la manifestazione "Luci d'Artista"

CORTINA
Nella località più glamour delle Dolomiti anche lo sport è protagonista

EMMA
Con la "Boom Edition" la cantante salentina si racconta a 360 gradi

OPINIONI
Gianni Riotta
Fabiana Piccomotti
Alessandro Borghese

Magia delle feste

I regali di tendenza, il menù perfetto per il Natale e l'abbigliamento giusto per il Capodanno: tante idee per celebrare l'arrivo del 2019

ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
Gruppo Italo Treno
Tiratura: 80.000 copie

dicembre 2018



POMIGLIANO D'ARCO (NAPOLI)

Sciùè, pizza in teglia

Aperto da circa un mese a Pomigliano d'Arco, è il primo locale dedicato alla pizza alla romana: in teglia, fragrante al morso, proposta con topping di altissima qualità gustosi e gourmet, da mangiare sul posto o da portare via. Al centro del progetto c'è lo studio e la cura dell'impasto: farine

biologiche del Mulino Marino (tipo "0", "1" e "2") macinate a pietra, prive di additivi, lasciate integrali o setacciate, per un impasto ad alta idratazione e lunga maturazione (dalle 72 alle 96 ore).

Piazza Giovanni Leone 30,
Pomigliano d'Arco (NA)
Tel. 081 18370694

PANDENUS FA SEI
Ben 26 vetrine e 370 metri quadrati su piazza Gae Aulenti per la sesta apertura in città

MILANO
Pandenus ha inaugurato il suo locale nella scenografica piazza Gae Aulenti: spazi interni di 220 metri quadrati e un debutto di 500, per un locale che accoglie fino a 170 persone, occupando l'intero piano terra dell'Orsina Building. Continua la collaborazione con lo Chef Enrico Bartolini, con un menù che propone alcuni grandi classici come il tagliando al petto grasseo e lo spaghetti al pomodoro datterino e una selezione di pizze gourmet, realizzate con le migliori farine integrali e biologiche. Tra le novità spicca il menu di Publiè, con formati celebri "snelli bananiani", rivisitati con sapori mediterranei e materie prime eccellenti, ideale per chi desidera trasformare la pausa pranzo in un picnic nel parco artigianale. A sorprendere gli amanti dei cocktail c'è poi il mixologist Alessandro Melis che firma dei drink e dei mocktail analitici.

Piazza Gae Aulenti 12, Milano
Tel. 02 6539515
www.pandenus.it

BOLZANO
CaBò, il nuovo cocktail bar
Aperto a Bolzano, la scorsa primavera, CaBò accoglie i suoi clienti in un ambiente di design fatto di marmo brasiliano, ottone e velluto. Qui la cucina si ispira ai sapori della Sardegna: fregola, bottarga, crosti di pesce e prodotti tipicamente stagionali sono abbinati a una carta vini che privilegia referenze italiane di qualità, senza escludere qualche chicca estera. Il collegamento con il mare è presente anche nei drink, che uniscono i profumi marittimi a una nota tropicale, perfetti quando accompagnati da piccole tapas.

Piazza dei Tirolesi 6, Bolzano
Tel. 031 046 0946

POMIGLIANO D'ARCO (NAPOLI)
Sciùè, pizza in teglia
Aperto da circa un mese a Pomigliano d'Arco, è il primo locale dedicato alla pizza alla romana: in teglia, fragrante al morso, proposta con topping di altissima qualità gustosi e gourmet, da mangiare sul posto o da portare via. Al centro del progetto c'è lo studio e la cura dell'impasto: farine biologiche del Mulino Marino (tipo "0", "1" e "2") macinate a pietra, prive di additivi, lasciate integrali o setacciate, per un impasto ad alta idratazione e lunga maturazione (dalle 72 alle 96 ore).

Piazza Giovanni Leone 30,
Pomigliano d'Arco (NA)
Tel. 081 18370694

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi