

.italo
I sensi del viaggio

IGIENIZZA LE MANI CON LA PASTA DELLA LETTURA

MUSICA
Samuel svela il suo nuovo disco "BRIGATABIANCA"

SAN VALENTINO
Hotel e abbigliamento: tante idee per il giorno più romantico dell'anno

FERRARA
Itinerario d'autore da Antonioni a Giorgio Bassani

MILANO
La città si trasforma grazie ai nuovi progetti urbanistici

Davide Oldani
Seconda stella Michelin e stella verde per lo chef della cucina POP: «In un momento come questo, la sostenibilità umana viene prima di tutto»

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



PORTICI

LITHO 55, TRADIZIONE E CREATIVITÀ

Un eclettico food affair dove ricerca estetica e gastronomica creano una vera "oasi di gusto"

A Portici, lungo lo storico Miglio d'Oro, nasce Litho 55: fine dining e cocktail bar che offre nuove esperienze sensoriali. Ricerca estetica e gastronomica definiscono questo ristorante di alta cucina, che è anche un esclusivo Sushi Lounge, con proposte fusion di crudi e crostacei e Cocktail bar premium con terrazza vista mare: è proprio il mare che si vede, si sente e si assapora nella preparazione a vista di crudi e sushi, nei piatti, nei profumi di una cucina che combina sapientemente tradizione e creatività. Lo chef Raffaele Dell'Aria propone una cucina di territorio originale dove il

pescato del giorno viene portato in tavola come tradizione vuole ma anche in una versione inedita: con variazione di friarielli, dressing al wasabi, e ikura. La pasta e patate incontra i frutti di mare e i crostacei crudi, polvere di peperone crudo e burro al basilico mentre i Ravioli sono ripieni di astice e provola, con spuma di friarielli e colatura di alici di Cetara. Il Cocktail Bar completa l'esperienza di Litho 55: dietro al bancone, il bar tender concilia nel bicchiere l'Oriente e la mediterraneità.

Corso Garibaldi 235, Portici (Napoli)
Tel. 081 19360581
litho55.business.site

a cura di Francesca Colobello

PORTICI
LITHO 55, TRADIZIONE E CREATIVITÀ
Un eclettico food affair dove ricerca estetica e gastronomica creano una vera "oasi di gusto"

A Portici, lungo lo storico Miglio d'Oro, nasce Litho 55: fine dining e cocktail bar che offre nuove esperienze sensoriali. Ricerca estetica e gastronomica definiscono questo ristorante di alta cucina, che è anche un esclusivo Sushi Lounge, con proposte fusion di crudi e crostacei e Cocktail bar premium con terrazza vista mare: è proprio il mare che si vede, si sente e si assapora nella preparazione a vista di crudi e sushi, nei piatti, nei profumi di una cucina che combina sapientemente tradizione e creatività. Lo chef Raffaele Dell'Aria propone una cucina di territorio originale dove il

MILANO
Carne, "Love Loin"
Si tratta del primo "One Thing Restaurant" milanese, dove protagonista assoluto è un solo taglio di carne bovina piemontese: il Cornalotto, preparato in modo speciale (il filetto dei garosci montani è utilizzato nel processo di marinatura). Carne offre opportunità di gustare uno dei migliori prodotti italiani. Disponibile per il delivery anche la "special box": una scatola di carne selezionata, completa di contorni, per una cena per due.
Viale Broletto 18, Milano
Tel. 02 85400201 - www.carne.love

ROMA
Enoteca Verso
Nel quartiere di San Giovanni, un'atmosfera che vanta una selezione di ben 900 etichette, tra grandi nomi dell'enologia e piccole realtà territoriali. Lo chef Fabio Penta propone nel menu ottimi piatti da affinare con grandi vini: ci si distacca stuzzicanti tapas fino ai ravioli ripieni di burattino e saccina, pomodoro del Piemonte e maggiorana e ai Galletti agli agrumi, erbe provenzali e patate al forno.
Via Savoia, 35 Roma
Tel. 06 70454326 - 338 893567
www.enotecaverso.it

ITALOTRENO.IT | MILANO | FEBBRAIO 2021 | 43