



IGIENIZZA LE MANI PRIMA DELLA LETTURA

aprile 2022

**NAPOLI**

**Legrani, panificio e bistrot**

Una nuova idea di bakery e bistrot: un luogo che profuma di pane, torte e focacce appena sfornate, dove fare la spesa ma anche fermarsi per pause golose. Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 20, Legrani è un contenitore dinamico che, col passare delle ore, cambia la sua offerta: si va dai biscotti e plumcake artigianali della colazione, fino al vino e tapas dell'aperitivo, passando per i club sandwich, pizza e torte salate del pranzo. Via Verdi 8, Napoli - Tel. 081 18754381 legrani.com



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

**TORINO**  
**Civico 1 by Parrocco**

Sia che si abbia voglia di un cocktail o di un bicchiere di vino, di smorzare la fame con una tapas o assaporare il pasto con una pizza al tegamino, Civico 1 è il luogo ideale dove farsi cacciare. Da provare le tapas di Patà Negra de Bellota o il Crudo di gamberi, salsa passion fruit e mango, filet e chips di riso. Tra le pizze al tegamino quella con Mortadella di Bologna IGP, mozzarella Gran Piemont, stracciatella e pesto di ortiche. Via Giovanni Vergino 1, Torino - Tel. 011 5156273 civiconotorio.it



**MILANO**  
**DRY AGED, L'ARTE DEL CIBO**

La scritta al neon "Life is beautiful" racconta il mood di questo nuovo locale meneghino

Una nuova idea di bakery e bistrot: un luogo che profuma di pane, torte e focacce appena sfornate, dove fare la spesa ma anche fermarsi per pause golose. Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 20, Legrani è un contenitore dinamico che, col passare delle ore, cambia la sua offerta: si va dai biscotti e plumcake artigianali della colazione, fino al vino e tapas dell'aperitivo, passando per i club sandwich, pizza e torte salate del pranzo. Via Verdi 8, Napoli - Tel. 081 18754381 legrani.com

Non mancano poi le tartare di manzo, sia al naturale che marinata e affumicata, e le costate, fiore all'occhiello della ricerca nelle trattorie: dal New York bar con tavolo dalla Passama selezione "La Grande" alla Costata di Bibba Gallega, da quella di Pezzata Rossa alla "gran selezione". Dry Aged non è solo food ma anche arte e design con una selezione di opere uniche come un "Jakor" originale di No Carver o le visioni veneziane di OBEY, tra i maggiori street artist contemporanei, sino alla città di Milano, interpretata dal calligrafo Giuseppe Caserta. Alta specialità della casa certamente i risotti: un risotto mix di tradizione e innovazione. restaurant.thedryaged.it

**NAPOLI**  
**Legrani, panificio e bistrot**

Una nuova idea di bakery e bistrot: un luogo che profuma di pane, torte e focacce appena sfornate, dove fare la spesa ma anche fermarsi per pause golose. Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 20, Legrani è un contenitore dinamico che, col passare delle ore, cambia la sua offerta: si va dai biscotti e plumcake artigianali della colazione, fino al vino e tapas dell'aperitivo, passando per i club sandwich, pizza e torte salate del pranzo. Via Verdi 8, Napoli - Tel. 081 18754381 legrani.com



rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
 uffici stampa | pr | eventi