

# LUXOS®

*your exclusive guide to Italy*

MILAN  
ROME  
VENICE  
FLORENCE  
S/S 2015

[luxos.com](http://luxos.com)



## EXCLUSIVE COMO

See a unique side  
of the famous lake

## ROCK ON

Colourful gemstones take  
the stage this season

## MYSTERIOUS MILAN

A few sights you  
never knew existed



### IPAD EXTRA!

Scan the QRcode,  
download LUXOS  
digital magazines

### CITY GUIDE

The very best of  
Milan, Rome, Venice  
and Florence

### STORE LOCATOR

Find your favourite  
brands and  
boutiques

### MAPS

Shopping streets,  
hotels and must-see  
sights



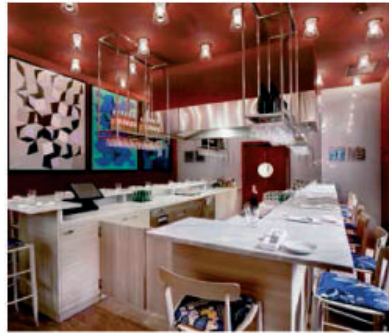
### Trussardi alla Scala

Dine from the vantage point of Trussardi alla Scala which looks upon Piazza della Scala. Watch the busy city below, outside the legendary theatre, as you witness the restaurant's own culinary flair. Creativity, discipline and balance, the menu reveals itself after act with hushed sophistication. Dishes such as raw sea bream with gold, ginger and saffron jelly recall French and Italian inspirations. Don't forget to reserve a table by the window.

Concedetevi un'esperienza culinaria unica al Trussardi alla Scala, che permette di godere di una vista privilegiata, e unica, appunto, proprio su Piazza della Scala. In un'atmosfera salinata, potete osservare la vita frenetica che anima la zona in cui si trova il leggendario teatro. Il tutto mentre voi, piatto dopo piatto, scoprite creatività, delicatezza e ricercatezza del menù. Piattozze come il crudo di dentice con oro e gelatina di zenzero e zafferano richiamano le prelibatezze francesi e italiane. Non dimenticate di riservare un tavolo vicino alla finestra.

**LUXOS Recommends: New business lunch menu /** Il nuovo menù per il pranzo business

**Trussardi alla Scala**  
Piazza della Scala 5  
20121 Milan  
Tel. +39 02 8068.8201



### Björk Swedish Brasserie & Side Store

Napapiiri founder Giuliana Rosset and architect Nicola Quadri's mutual love for the Scandinavian lifestyle has led to Italy's first Swedish brasserie and store named Björk. Now, you can experience Swedish design and gourmet cuisine in the heart of Milan. Björk's refreshing interior highlights Nordic artworks, while the menu features well-researched Scandinavian specialties in collaboration with the Grythyttan School of Hospitality, Culinary Arts & Meal Science, Konsum Värmland and Pelle Agorelius.

L'amore per lo stile di vita scandinavo che Giuliana Rosset, creatrice di Napapiiri, condivide con l'architetto Nicola Quadri, ha portato alla nascita di Björk, prima brasserie svedese con collegato store in Italia. Così finalmente potete godere sia il design, che l'alta cucina svedese, nel cuore di Milano. L'ambesette originale di Björk fa da cornice a opere d'arte in stile nordico, mentre il menù propone ricercate specialità scandinave realizzate in collaborazione con la Scuola di arti culinarie e alberghiere di Grythyttan, il Konsum Värmland e Pelle Agorelius.

**LUXOS Recommends: Fried herring with mash and lingonberry /** Aringa baltica frita, pure di patate

**Björk**  
Via Perillo Castaldi 20  
20124 Milan  
Tel. +39 02 4945.7424



### Dim Sum

Dimmies, anyone? A long awaited opening, Dim Sum now serves the widely-popular Cantonese specialty in Milan where diners are quickly catching on to the allure of these "Chinese tapas." Order a few baskets to share, because one bite is never enough. Tuck into yummy morsels of daintily handcrafted meat, fish and vegetables that look almost too good to be eaten. Today, a quickly disappearing art in Southern China where dim sum was born, Dim Sum witnesses its glorious revival.

Cogito ergo dim sum? Dopo una lunga attesa, finalmente ha aperto a Milano Dim Sum, locale che serve popolarissime specialità cinesi, una sorta di "tapas cinese" di cui presto i clienti diventeranno ghiotti. Ordinate diverse porzioni da dividere, perché un assaggio non basta mai. Rinunzierete ai golosi bocconcini di carne, pesce e verdure, tutti confezionati con tanta grazia che sembra un peccato mangiarli. Un'arte questa, che sta rapidamente scomparendo dal Sud della Cina, dove i dim sum sono nati, e di cui Dim Sum testimonia la gloriosa rinascita.

**LUXOS Recommends: Steamed scallop shumai**  
Ravioli di capesante al vapore

**Dim Sum**  
Via Nino Bido 19  
20124 Milan  
Tel. +39 02 2002.2821