

COLLECTORS EDITION 2015 • ITALIAN AND ENGLISH TEXT

Condé Nast Traveller

TRUTH IN TRAVEL

SPECIAL ISSUE - €3,50

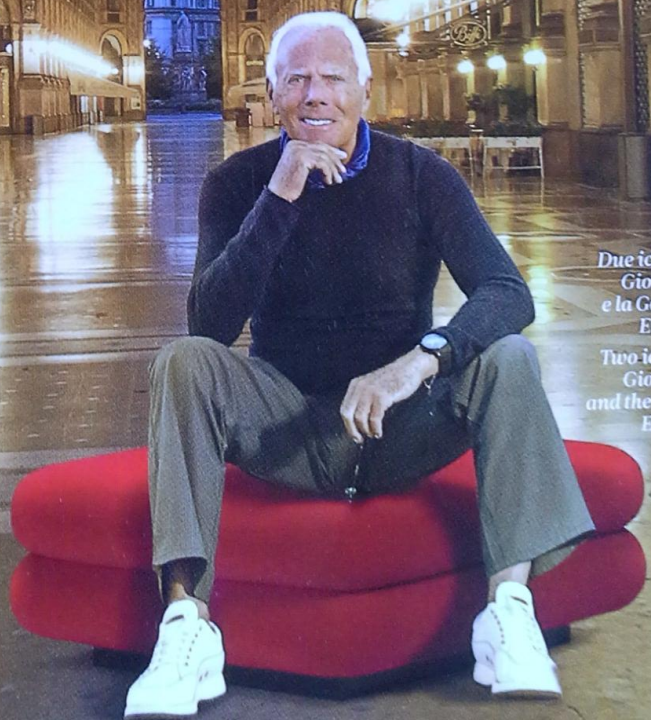
DISCOVERING THE CITY EXPO
MILANO
LA CITTÀ DELL'EXPO

INSIDE

**AN INNOVATIVE
TOUR IN THE CAPITAL
OF FASHION
DESIGN, FOOD
AND NEW TRENDS**

**UN VIAGGIO
INEDITO
NELLA CAPITALE
DELLA MODA
DEL DESIGN
DEL FOOD
E DELLE NUOVE
TENDENZE**

**GIORGIO ARMANI
MY OWN MILAN
LA MIA MILANO**



*Due icone della città:
Giorgio Armani
e la Galleria Vittorio
Emanuele II*
*Two icons of the city:
Giorgio Armani
and the Galleria Vittorio
Emanuele II*

ISSN 1973-5669



50063

9 771973 566015

À la carte

CREATIVI, MILANESI, ETNICI, TRENDY, UNA SELEZIONE DEI MIGLIORI RISTORANTI IN CITTÀ
 CREATIVE, MILANESE, ETHNIC, TRENDY, A SELECTION OF THE BEST RESTAURANTS IN TOWN

In Italia, e a Milano in particolare, non si è mai mangiato così bene. Per qualità, per varietà, per numero di locali. Come un polo magnetico, la città attrae l'eccellenza della grande cucina, ma anche la piacevolezza delle trattorie orgogliose della tradizione, e quella dei ristoranti regionali. In un fermento continuo nascono giovani "luoghi del mangiare": locali fusion, street food, bistrot contemporanei, mix di moda, cibo, cultura. E idee così nuove che ancora non hanno trovato una definizione precisa.

In Italy, and Milan in particular, we have never eaten so well. For quality, variety, number of restaurants. As a magnetic pole, the city attracts the excellence of great cuisine, but also the pleasure of the trattorias proud of the tradition, and regional restaurants. In a constant ferment young "eating places" were born: fusion, street food, contemporary bistro, mix of fashion, food, culture. And other new ideas that haven't found a precise definition yet.

Il piatto icona
 di Gualtiero
 Marchesi: il risotto
 oro e zafferano

The dish icon by
 Gualtiero Marchesi:
 gold and saffron
 risotto

What's your flavor?

Ecco ciò che caratterizza
 il capolavoro di Gualtiero

Marchesi:

1. Il piatto nero
2. Il risotto all'onda ben disteso nel piatto
3. Gli stimmi dello zafferano visibili
4. Il foglio d'oro centrato sopra il risotto

FLOP

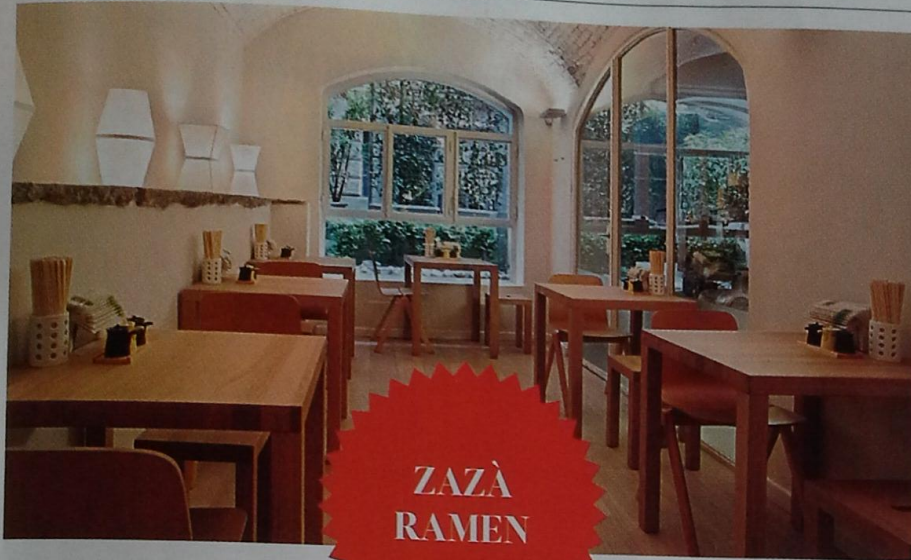
Here is what characterizes
 the masterpiece by Gualtiero

Marchesi:

1. The black plate
2. The "wave effect" risotto gently laid on the plate
3. The visible saffron stigmas
4. The gold leaf centered on the risotto



Gli indirizzi/addresses pag. 309



**ZAZÀ
RAMEN**

In questa via della vecchia Brera costellata di ristoranti, il ramen rappresenta l'ingresso del più popolare piatto giapponese nel panorama sushisnob della città. I noodle sono fatti a vista ogni giorno, si sceglie fra tre brodi, tre insaporitori, carne, pesce, con qualche inserimento mediterraneo.

In this street of the old Brera, full of restaurants, Ramen represents the entry of the most popular Japanese dish to the sushisnob panorama of the city. Noodles are made visible every day, you can choose among three broths, three seasonings, meat, fish, with some Mediterranean elements.



Accogliente e semplice: bel design al Björk.
.....
Cozy and simple: this is Björk's design.

BJÖRK-SWEDISH

Delizie scandinave Scandinavian delights

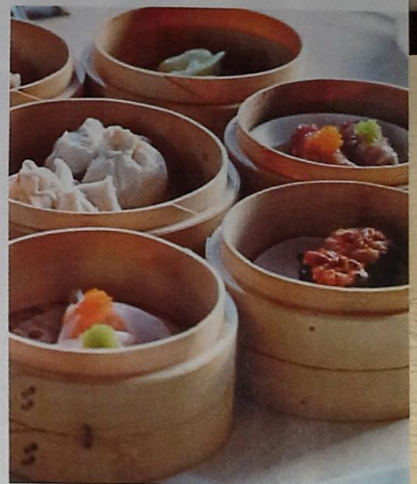
È il primo assaggio a Milano della cucina del Nord Europa, adesso di gran moda per le marinature, le cotture semplici, l'etica naturale. In uno spazio luminoso ed essenziale, gravad lax, zuppe di pesci del Nord, tartare di renna, filetto di cervo e alce. Bella scelta di birre.

It's the first taste of Northern Europe cuisine in Milan, which is now cutting-edge for its marinades, simple cooking, natural ethics. In a wide and essential room, gravad lax, soups with Northern fish, reindeer tartare, deer and elk fillet. Nice choice of beers.

DIM SUM

Cucina di cuore

Dim Sum significa pezzettini di cuore, e in Cina vengono gustati in vari momenti della giornata. In questo bel locale con cucina a vista e arredo contemporaneo, ci sono 31 varianti, tutte curate e appetitose, di questi fagottini di pasta ripiena dei più svariati ingredienti. Il menu si allarga poi a una ricchissima lista di zuppe, riso, e specialità a base di maiale, anatra, crostacei.



CUISINE WITH THE HEART

Dim Sum means pieces of heart, and in China they are enjoyed at various times of the day. In this beautiful restaurant with an open kitchen and contemporary furniture, there are 31 varieties, all neat and appetizing, of these dumplings filled with various ingredients. The menu then includes a rich selection of soups, rice, specialties with pork, duck, shellfish.