AGRODOLCE
come cibo comanda

Il Saporario 2015: I Migliori locali di Milano

11 luglio 2014 di Pamela Panebianco

55 3 0 2 commenti

Due giorni fa siamo stati **a Roma** alla presentazione della guida della casa editrice **La Pecora Nera**, **Il Saporario.** Oggi parliamo invece della l'uscita meneghina, presentata a Milano ieri sera. L'idea è la stessa: dividere gli indirizzi utili per fasce orarie e suggerire come si possono combinare fino a formare delle vere proprie gite gourmet: dalla colazione a tarda notte. Tutti indirizzi con prezzi pop, **sotto i 35 euro**.

Vediamo quali locali sono stati innalzati agli onori della guida:

1. **Dulcis** (Via Marghera, 49) un buon motivo per iniziare una giornata di lavoro: con dolcezza.

2. **Marotin** (Via Archimede, 59): in zona Porta Vittoria non solo dolci, ma anche cappuccini e caffè, perché si sa ogni mattina che si rispetti ha bisogno di una cospicua dose di caffeina.

3. **Chic'n Quick** (Via A. Sforza 77): materie prime eccellenti e cotture sempre perfette per

Joia (Via Panfilo Castaldi, 18): un pranzo da vero gourmet alla corte di Pietro Leeman, adatto anche a chi segue una dieta senza glutine o priva di lattosio.

5. **Al Mercato** (Via Sant'Eufemia, 16): cucina creativa e chef giovani sono gli ingredienti che fanno anche di un pranzo veloce una esperienza che vorrete provare.

6. **Sir Simon** (Viale Coni Zugna, 52) adatto al *lunch*: hamburger e non solo, per mangiare ai Navigli come se foste nella grande mela.

7. **C'è Tea Room** (Via Monte Rosa, 69): la merenda è il pasto che più siamo soliti saltare. Si potrebbe riprendere questa buona abitudine sorseggiando te o infusi e mangiando piccola pasticceria.

8. **La Teiera Eclettica** (Via Melzo, 30): una buona disponibilità di prelibatezze dolci e salate possono accompagnare la pausa di metà pomeriggio. Degustando tè, ovviamente.

9. **Ceresio 7** (Viale Ceresio, 7): l'indirizzo perfetto per fare un ottimo aperitivo nella città che è famosa in patria per il bere miscelato e le golosità di accompagno.