

gustosano

migliora la tua vita un pasto alla volta

Servi a tavola
la **LEGGEREZZA**

Ingredienti di stagione per nutrirsi
in modo equilibrato

**Chicchi
di piacere**

La MELAGRANA
protagonista
di piatti gourmet
e salutari

Abbinamenti
da provare:
BARBECUE
e grandi vini

**Ricette
dal mondo...**

...arricchite
dall'eccellenza
gastronomica italiana

Relax & food

Preparazioni perfette
da godersi sul divano

*Riso
con crema
di zucca,
funghi
e carciofi*

più di **90** IDEE
light



Dolci: il profumo degli agrumi
Viaggi di gusto: Spagna da scoprire
Beauty: un menù per nutrire la pelle
La spesa: il meglio dei mesi autunnali

N.102 - BIMESTRALE - € 5,90



91 772284 346006
PI 22/10/2025 - NOVEMBRE/DICEMBRE
CONTO DEPOSITO



Distributore: Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l.



Ristoranti

I MIGLIORI POSTI DOVE SEDERSI
A TAVOLA E LASCIARSI STUPIRE

LA SOCIETÀ MILANO

VIAGGIO SENSORIALE TRA DESIGN E CONVIVIALITÀ

Nato nel 2019 dall'idea di Giulia Litrenta e Andrea Romanelli, in questo raffinato locale gli ospiti non sono semplici clienti ma protagonisti di un viaggio sartoriale tra sapori, profumi e suggestioni. Al centro c'è una *tailor-made experience*, ovvero un'esperienza su misura, in cui ogni elemento è studiato per riflettere le personalità e i desideri dei commensali. Il principio guida dello chef Romanelli è semplice ma rivoluzionario: ogni ingrediente deve rimanere se stesso, pur armonizzandosi perfettamente con gli altri. Si traduce in piatti che raccontano storie, evocano ricordi e accompagnano in un viaggio tra sapori mediterranei, italiani e orientali. Ne è un esempio Capperi che Tonno: unione tra tradizione piemontese e cucina giapponese. Il tataki di tonno rosso incontra un fondo bruno in teriyaki, una salsa tonnata rivisitata, un fiore di capperi fritto, polvere di guanciale e una cialda al plancton. La proposta beverage è a cura di Giulia Litrenta, che unisce la raffinatezza dei grandi vini alla creatività della mixology. www.lasocietamilano.it



SOTTOVOCE

GUSTO E CHARME NEL CUORE DI VERONA

Situato nel centro storico, a pochi passi dalla celebre Casa di Giulietta, il ristorante si inserisce in un contesto ricco di storia e fascino, offrendo agli ospiti un'esperienza multisensoriale indimenticabile. Un gioiello della ristorazione d'élite, con soli 18 coperti, la cui filosofia si basa su un'idea di convivialità esclusiva, dove ogni piatto è un'esperienza gastronomica, firmata dall'executive chef Fabio Aceti, da vivere con calma, immersi in un'atmosfera che richiama il lusso discreto e la raffinatezza italiana. Lo chef interpreta la cucina nostrana con una sensibilità contemporanea e un forte legame con il territorio. Il menù si distingue per l'utilizzo di materie prime selezionate con cura, esaltate attraverso tecniche raffinate e una visione sostenibile dell'arte culinaria. Adiacente alla sala principale, la Cantina del Sottovoce è un piccolo scrigno che racchiude una selezione enologica di altissimo livello. www.vistapalazzo.com



©Dario Borrito

NOMOS ANTE E NOMOS BAR

UN DIALOGO RADICI E CONTAMINAZIONI GLOBALI

Il rione romano Regola, tra tracce rinascimentali e barocche, fa da scenario a una nuova idea di ospitalità: Nomos Hotel, nato dalla riconversione di un ex monastero francescano del XVIII secolo. La ristorazione, ubicata al piano terra della struttura, diventa estensione naturale della filosofia del luogo: un'esperienza che mette al centro l'ospite e lo accompagna in un percorso gastronomico capace di evocare memorie e al tempo stesso aprire nuove possibilità di incontro. Due anime, distinte ma complementari, interpretano questa visione: Nomos Ante, il ristorante *haute cuisine* affidato al giovane romano Giulio Zoli, che fonde radici italiane e influenze internazionali in una cucina contemporanea e personale, e Nomos Bar, uno spazio complementare e autonomo dove la cucina incontra l'arte del bere. www.nomoshotel.com ■