

# Nightlife

a cura di **TAMTAM** Milano



## Appuntamenti

Domani sera l'evento Fashion Victim D. Wine al Cost Disco Restaurant

eri Milano ha dato il via alla Settimana della Moda Donna, con sfilate ed eventi che coinvolgeranno la città fino a lunedì. Tra

questi molti interesseranno anche la movida, con diversi party a tema. Un esempio è dato dal Cost Disco Restaurant di zona corso Como. Per l'occasione Visionair Events, organizzazione di eventi a livello internazionale, ha creato un progetto che animerà la serata con uno show in linea con la Fashion Week. Il

"Fashion Victim D. Wine" vedrà partner deSwag, the new Italian fashion Media, che intratterrà gli ospiti svelando, con giochi e sorprese, i segreti della moda. Inoltre si degusteranno vini di un'eccellente cantina accompagnati dal Royal buffet. Dress Code: Yellow Power. Via Speri, 8. Tel. 02.62690631.

## NOVITÀ E CUCINA IN ZONA BRERA

### Casa Tapioca in corso Garibaldi

Nasce l'insegna dedicata ai due superfood caratteristici del Brasile: sani, freschi e leggeri

Almeno di non essere stati in viaggio in Brasile, probabilmente tapioca e açai risulteranno essere sconosciuti ai più. E invece questi due alimenti dal distintivo tratto tropicale potrebbero diventare la nuova moda alimentare, dopo il successo di poké bowl, matcha o avocado. Assaporarli anche a Milano per fortuna è possibile, grazie ad un indirizzo che sembra quasi una boutique dedicata a questi due superfood. Si chiama Casa Tapioca e ha aperto di recente in corso Garibaldi, che caso vuole brulica già di insegne d'ispirazione verdeoro. Piccolo locale dall'atmosfera friendly, sui toni pastello del verde, è gestito da brasiliani, con un menù dedicato interamente alla tapioca, che può ricordare per



la forma una nostrana piadina con varie farciture sia dolci che salate. Si possono trovare anche il famoso açai na tigela (in portoghese 'nella ciotola') e molta frutta fresca, utilizzata per succhi e cocktail. «L'intento è quello di far conoscere il tipico street food del nostro Paese, apprezzato per il suo gusto unito al benessere» spiega l'ideatrice. **Prezzo medio 15€.** Casa Tapioca è aperta tutti i giorni dalle 12 alle 23. Corso Garibaldi, 55. Tel. 02.36519473.

#### In carta

Completano l'offerta succhi, spremute e cocktail tropicali

#### COS'È L'AÇAI



Le bacche di açai sono ricche di antociani, proteine, acidi grassi essenziali, fibre, vitamine e minerali. La loro combinazione svolge un'azione antiossidante, che aiuta a rigenerare organismo e muscoli, ed inoltre abbassa il colesterolo cattivo. Gli steroli svolgono invece funzione analgesica e decongestionante. Importante è poi il contenuto di fibre, che favoriscono la funzionalità del sistema gastroenterico in quanto aiutano a non assorbire grassi, zuccheri e trigliceridi dall'alimentazione e permettono di mantenere il colon pulito, dando un senso di sazietà. Viene servito sotto forma di gelato accompagnato a piacere con frutta, granola, miele e frutta secca.

#### COS'È LA TAPIOCA



La tapioca viene ricavata dalle radici di manioca ed è ricca di amido, povera di proteine, di scorie e di sali minerali. È molto nutriente, da farcire con altri ingredienti. Inoltre è indicata per chi soffre di coliti e problemi di digestione, grazie al trascurabile contenuto di cellulose (sostanze non assorbibili dallo stomaco). Senza glutine, è anche un'ottima sostanza energizzante utile per gli sportivi, dal sapore neutro non aggressivo tendente al dolcissimo. Viene farcita dolce con ad esempio frutta, nutella, granella di nocciole o latte condensato ma anche salata con oltre trenta varianti. In foto con avocado, salmone affumicato, pomodorini e rucola.

### Santa Virginia in via San Marco

Una cucina italiana da Nord a Sud con un pizzico di trasgressione e con tecniche d'alta scuola

Via San Marco, con i suoi ristoranti e bar, è uno dei cuori pulsanti di Brera, frequentata da quell'élite milanese un po' bohémienne. Tra i più apprezzati dagli amanti della cucina italiana della tradizione vi è il Santa Virginia. L'aurea di design lo connota tra le location da scoprire ad iniziare dalla scelta di tavoli rossi, per passare a pareti blu e scaffali utilizzati come libreria «Per far sentire tutto il calore di una casa - racconta Francesco Sciacca, patron e ideatore di tutto il progetto - in cucina ci siamo permessi un pizzico di trasgressione in onore di una creatività Made in Sud, la stessa in grado di conferire il giusto



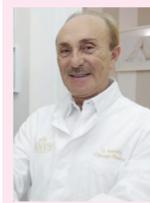
#### Le proposte

Ovo croccante, tagliatelle al cacao, mezzelune verdi e ragù di rombo

tocco di modernità a ogni piatto senza stravolgerne equilibrio e sentori. Proprio in questo si identifica la nostra filosofia gastronomica». Dalle origini siculo-pugliesi e un passato da chef in diverse insegne internazionali di livello, si è fatto promotore di una cucina eclettica, mediterranea e innovativa in grado di reinterpretare la tradizione nazionale rimanendo fedele alla natura profonda delle materie. Da questa premessa sono nate le numerose preparazioni in lista, mensilmente rinnovate in base alla stagionalità e messe a punto dallo chef Diego Pecchia, illustre nome del panorama ristorativo nonché allievo della pluristellata chef Paola Budel. Tra queste: l'uovo croccante su crema di cacio di Pienza e cime di rapa saltate; le mezzelune verdi ripiene di carciofi e ricotta di pecora con ragù di rombo e scorza di limone; le tagliatelle al cacao con ragù di capriolo e ribes. **Prezzo medio 45€** vini esclusi. Via San Marco, 5. Tel. 02.29061051.

#### BENESSERE IN CORSO GARIBALDI

### Haquos il centro "medestetico"



#### Contatti

**HAQUOS**  
Corso  
Garibaldi, 50.  
Tel. 02.3655182

Parlando di una delle zone più glamour della città non si può non citare quei centri, sempre più frequentati, dove le parole d'ordine sono bellezza e ringiovanimento. Uno tra i più in voga è Haquos, situato al secondo piano della palazzina tra corso Garibaldi e via Palermo. «Definisco la nostra realtà come medestetica - racconta il professor Picarella - essendo a metà strada tra estetica e medicina. La cura dell'aspetto è un fenomeno in costante crescita e coinvolge sempre di più anche l'universo maschile. Le recenti tendenze vedono la ricerca fornire tutta una serie di piccoli interventi non invasivi. L'ultimo in ordine di arrivo è la Vaser Lipo, che si avvale di una tecnologia che rispetta i vasi e attenua la perdita ematica. Si utilizza per contrastare le zone di adiposità localizzata come cellulite, culotte de cheval, interno ed esterno coscia e ginocchia e aiuta a rimodellare la silhouette con risultati definitivi. In alternativa si può anche optare per la crioterapia o l'icoone, per la stessa cura ma più soft». Il centro offre poi tutte le ultime tecniche e tecnologie dell'estetica di base (massaggi etc.). Come diceva Oscar Wilde «Amare sé stessi è l'inizio di un idillio che dura una vita».

#### In via San Carpofo

### Atmosfere da Mille e una notte al Noor shisha & lounge bar



Arrivando in via San Carpofo, nel cuore di quel dedalo di pittoresche viuzze che conferiscono al quartiere di Brera la sua inconfondibile allure, si trova il Noor Shisha Lounge Bar. Può essere definito come un salotto d'ispirazione medio-orientale, in cui ritrovare i sapori e i profumi ben raccontati nella celebre raccolta de "Le Mille e una notte". Aperta ogni giorno dalle 16 alle 2, l'insegna vive i diversi momenti della giornata tra il rito del classico the marocchino, servito nelle caratteristiche teiere,



e quello dell'aperitivo. Comodi divani con cuscini in velluto e tavolini dalla caratteristica trama a mosaico accolgono una sofisticata clientela per banchettare con una degustazione di mezze, ovvero assaggi, tipici della cucina libanese. Nel dopocena vanno per la maggiore i cocktail, fra preparazioni internazionali e produzioni inedite, accompagnati dal ritmo degli spettacoli di danza del ventre o dal narghilè, la famosa pipa ad acqua di origine egiziana. Via San Carpofo, 7. Tel. 02.83427020.

#### In Foro Buonaparte

### Cinquantadue e il menù Omakase del maestro Sixia



La parola omakase, in giapponese, significa "mi fido di te" e rappresenta un'antica tradizione della ristorazione nipponica: quella di sedersi a tavola e affidarsi in toto allo chef per la scelta di piatti e vini. A Milano è orgogliosamente portata avanti da sushi-man come il maestro Sixia, da vent'anni in Italia e ora alla guida del ristorante Cinquantadue. Nel suo locale si può scegliere dalla lista, ma il modo migliore per conoscerne lo stile, tra scuola classica ed influenze occidentali, è ordinare il menù "carta bianca". «Parlo



con il cliente per capirne gusti e preferenze - racconta - poi creo un percorso da sei portate con un climax che parte dai sapori più delicati per finire con i più decisi. Amo sperimentare con prodotti particolari: ora è il momento del Carbonaro dell'Alaska detto anche "pesce burro", un merluzzo dolce e dalle carni delicate. Lo preparo al naturale come carpaccio o marinato e scottato con salsa di miso dolce e prugne Umeboshi». **Menù carta bianca sei portate: 60€** vini esclusi. Foro Buonaparte, 52. Tel. 334.3627228.