

WWW.GAMBEROROSSO.IT

ANNO 25 N. 295 MENSILE AGOSTO 2016 4,90€

# GAMBERO ROSSO

Solo su  
sky Canale  
412

30  
ANNI  
DI SUCCESSI

SIMONE BONINI

60295  
9 771592 856009

# GELATO E ALTRE STORIE



- VINO  
ETNA.  
LA NUOVA  
GENERAZIONE
- TRAVEL  
MALTA SCOPRE  
LA CUCINA  
ITALIANA
- RICETTE  
IL MARE DI  
GIANFRANCO  
PASCUCCI



a cura di Laura Mantovano



Bar d'Italia 2016 |  
PREZZO 10 EURO |  
IN VENDITA IN EDICOLA,  
IN LIBRERIA E SU  
WWW.GAMBEROROSSO.IT

BUONO OTTIMO ECCELLENTE  
il caffè

BUONO OTTIMO ECCELLENTE  
il locale



FIRENZE. LA MÉNAGÈRE

Per chi resta  
in città ed è  
a caccia  
di posti giusti  
con un'offerta  
ricca e articolata  
per tutto l'arco  
della giornata.  
due indirizzi  
di grande fascino  
a Milano e Firenze.

Per chi è attento  
principalmente  
al caffè,  
ecco a Napoli  
un nuovo format  
Infine un bar che  
punta sul biologico  
in provincia  
di Teramo e un  
sorprendente  
locale  
in un piccolo paese  
del Reggino

Hanno collaborato: Michele Armano,  
Arabella Pezza, Leonardo Romanelli,  
Matteo Savignano, Maurizio Uliano

139

AGOSTO 2016

# coffee tea & Co.



MILANO. LANGOSTERIA CAFÉ MILANO

MILANO  
LANGOSTERIA CAFÉ MILANO  
GALLERIA DEL CORSO, 4  
TEL. 0276018167

CHIUSO: lunedì  
ORARIO: 10.00/24.00;  
domenica 10.00/22.00

Grande sfida per il team della celebre Langosteria 10 di via Savona: dopo il bistrot di via Bobbio apre la Langosteria Café Milano, a fianco del nuovo Excelsior nel centralissimo corso Vittorio Emanuele. Ampia l'offerta, che prevede sì pesce, coquillage, hamburger e tartare in qualsiasi momento della giornata, ma anche caffetteria e pasticceria, declinata in proposte dolci e salate realizzate nel laboratorio artigianale. Così ci sono caffè (Indo-Arabica naturale, Giamaica, Viennese e anche orzo bio), centrifugati, spremute e brioches fresche tutte le mattine; mignon, tramezzini, plumcake, muffin, torte del giorno, tè e infusi per il "Tea Moment" del pomeriggio; aperitivi gourmand con ostriche, scampi, bruschette e San Daniele dalle 18 alle 20. Da bere non solo vini e bollicine, ma anche cocktail e birre artigianali. Di gran classe e fascino il locale, impeccabile il servizio.

FIRENZE  
LA MÉNAGÈRE  
VIA DE' GINORI, 8R  
TEL. 0550750600

CHIUSO: sempre aperto  
ORARIO: 07.00/02.00

Un marchio e un luogo storici, essendo nato qui il primo negozio di casalinghi fiorentino nel 1896, tornati a nuovo splendore da un anno come contenitore informale e accogliente dove gli ambienti, l'allestimento e gli arredi sono il trait d'union di un'offerta articolata e originale che, oltre al bar caffè/bistrot, comprende il negozio dei fiori, quello di accessori per la casa e il ristorante. Merito di Massimo Manfredi che è riuscito nell'intento di coniugare design del locale e piacevolezza dell'offerta. Un enorme banco bar, di quelli rilassanti grazie allo spazio che qui non manca, con 1500 mq a disposizione dei clienti, dove si gusta una buona caffetteria, lieviti e dolci preparati nel laboratorio e cucina interni, panini espressi, insalate di vari tipi e spuntini veloci. Dalla colazione continentale a un caffè con cornetto preso al volo, dalla pausa pranzo all'aperitivo e ai cocktail, accompagnati da tapas o "bocconi d'autore" come preferiscono chiamarli, molte possono essere le occasioni per sostare nei locali della Ménagère. La sera ottima programmazione di musica jazz, con un bar dedicato al piano interrato.

SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA. DOMINO

140

AGOSTO 2016



FIRENZE. LA MÉNAGÈRE

SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA (TE)  
DOMINO  
c.so VITTORIO VENETO, 2  
TEL. 0861842332

CHIUSO: sempre aperto  
ORARIO: 06.00/22.00

Un caffè alternativo gestito dai giovani imprenditori Pierluigi e Marco Muzietti, che offre specialità dolci e salate (anche "american style" come il banana bread), con materie prime del territorio prevalentemente biologiche. Dalle prime ore del giorno si può gustare un valido espresso da miscela Arabica, dolce, intenso e acidulo, proposto anche nella variante caffè verde bio. Poi Golden Milk con curcuma, miele, olio di mandorle e cannella, caffè americani, cappuccini con vari tipi di latte. La varietà di lieviti, ciambelloni (anche con farina autoctona Solina), torte e delectici per le colazioni è davvero notevole, a cominciare dai tanti tipi di cornetti: con farine biologiche e lievito madre, con burro di Bretagna, senza latte né uova, all'olio extravergine, ai granì antichi e molti altri. Ampio spazio è dedicato all'aperitivo, con taglietti sfiziosi a Km0, estratti vegetali, bevande alternative e tè tonic (variante del Gin Tonic). Non mancano gli spuntini per chi predilige il salato con panini e hamburger gustosissimi farciti di prodotti locali, che accontentano i palati anche di vegetariani e vegani.