

# italo

*I sensi del viaggio*



## OPINIONI

Gianni Riotta  
Fabiana Giacomotti  
Alessandro Borghese

## TORINO E POTENZA

Città da scoprire  
in un weekend

## PERSONAGGI

Fabri Fibra  
e Serena Rossi

# Piazze d'Italia

Da sempre punto di incontro, da agorà a luoghi di concerti,  
ecco come cambiano volto i salotti cittadini



FIRENZE

## PIATTI STELLATI AL BORGO

Un viaggio nella più alta cucina italiana e toscana, in compagnia di oltre 1000 etichette dei migliori vini

Un ambiente caldo e vissuto e una splendida vista sull'Arno: così vi accoglie il ristorante Borgo San Jacopo. Nella cucina dello chef stellato Peter Brunel si coniugano perfettamente l'amore per il territorio e le sue eccellenze alla conoscenza delle materie prime. Interessanti le proposte dei menù degustazioni: uno ispirato ai classici sapori toscani, l'altro dedicato alla patata che, reinterpretata con fantasia dallo chef, si trasforma in spaghetti o

addirittura in gelato. C'è anche "Ortaggi": non un semplice menù vegetariano, ma un percorso per far conoscere gli ortaggi più amati, dedicando ad ognuno di loro un piatto. La carta dei dolci porta la firma di Loretta Fanella che propone 5 dessert: veri e propri piatti scultura che stupiscono gli occhi ed esaltano il palato.

Borgo San Jacopo, 62/R - Firenze  
Tel. 055 281661  
[lungarnocollection.com/it/borgo-san-jacopo](http://lungarnocollection.com/it/borgo-san-jacopo)



MILANO

## Da Dry cocktails con pizza

Da Dry la filosofia è semplicemente geniale: Pizze & Cocktail. Ma non lasciatevi ingannare: qui la pizza è rigorosamente gourmet e la scelta delle materie prime vuol dire farine pregiate, lievito madre e ingredienti freschi e stagionali. Tra le pizze dello chef Simone Lombardi, da provare quella con salsa di pomodoro e pecorino romano o con lardo stagionato, basilico, Grana Padano e pepe di Sarawak.

Viale Europa, 4-6 - Firenze  
Tel. 055 6802482



MODENA

## La dispensa, regno dei sapori emiliani

Dispensa Emilia è una tigelleria tradizionale che unisce al piacere della buona tavola la grande qualità dei prodotti tipici emiliani, il tutto in un'atmosfera calda e accogliente, com'è nello stile modenese. Qui la vera specialità sono le tigelle cotte al momento e farcite con ingredienti freschi:

si va dalla classica tigella con mortadella di Bologna Igp o con battuto di lardo e grana a quella con ragù tradizionale e grana, fino alle tigelle dolci con nutella e mascarpone o crema di marroni.  
Via Emilia Est, 981 - Modena  
Tel. 059 5180108  
[www.dispensaemilia.it](http://www.dispensaemilia.it)