

gustosano

gustosano

migliora la tua vita un pasto alla volta

Etnico & veg

Menù 100% green ispirato alle cucine orientali e non solo

Nutrienti... ma leggere!

Ricette benefiche, piene di gusto e ipocaloriche

IN ALLEGATO
una rivista
di CUCINA

Pausa dolce

Dalla colazione al dopo cena, momenti di puro piacere

più di
90
IDEE
light

Tagliatelle
ai funferli
con crema cacio
e pepe

L'autunno è servito

Piatti che coccolano con protagonisti funghi, castagne, zucche e cachi



Cicoria: sapore selvatico
Anti stress: cucina terapeutica
La spesa: ottobre e novembre
Da provare: burro di noci

GUSTO SANO N.97 - BIMESTRALE - € 6,90



PI 16.10.2024 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

PROPOSTE "TAILOR MADE" IN UNO SPAZIO INTIMO

Il locale di Giulia Litrenta e Andrea Romanelli, a Milano, è curato in ogni dettaglio. L'ambiente, arricchito da arredi di design, pezzi d'antiquariato e decorazioni ricercate, crea un'atmosfera calda, affascinante e accogliente. Aperto dall'aperitivo al dopo cena, propone un'esperienza di foodpairing che è un perfetto dialogo tra la cucina creativa e contemporanea di Andrea e i drink selezionati e preparati su misura di Giulia. Per i padroni di casa ogni ospite è protagonista e viene guidato affinché intraprenda un viaggio all'insegna del gusto dove incontrare sé stesso. Nei piatti di Andrea si ritrovano creatività e sperimentazione, con ricette ispirate alle tradizioni famigliari, ma arricchite da accostamenti inconsueti senza mai dimenticare il calore di casa.

www.lasocietamilano.it



IL CIRCOLO OSTERIA

ATMOSFERE ANNI '50 AI PIEDI DEL VESUVIO

All'interno del grande albergo HABITA79 Pompeii MGallery Collection e guidato dal Restaurant manager Antonio Mottola e dell'Executive chef Roberto Lepre, il ristorante ha un'offerta culinaria attenta, con un menù che prevede proposte gastronomiche che seguono la stagionalità delle materie prime, privilegiando qualità e sostenibilità. In atmosfere che richiamano gli anni '50, è possibile mangiare sia all'interno che all'esterno. Ai clienti è dedicato il piacere di una full immersion nella tradizione enogastronomica campana, con l'immane presenza della regina dei piatti: la pizza. La carta dei vini spazia da un'attenta selezione dei prodotti del territorio campano a un'ampia lista di etichette sia italiane che estere.

www.habita79.it

LA ROCCA

SOLI 24 POSTI NEL COUNTRY RESORT DI CASTELFALFI

Posta nel punto più alto del borgo, con l'aperitivo che viene servito sulla terrazza del castello, offre una vista panoramica sulle dolci colline toscane, dove lo sguardo si estende fino alla città di Volterra e oltre. Gli interni riflettono i toni naturali della campagna, utilizzando materiali come legno, pietra e terracotta recuperata. La cucina del ristorante, ispirata alle antiche ricette toscane e ai prodotti locali, è reinterpretata in chiave gourmet per accompagnare gli ospiti in un viaggio culinario. Lo chef Davide De Simone porta la sua vasta esperienza e il suo approccio cosmopolita, presentando due menù degustazione che riflettono le sue radici siciliane e il suo percorso: Il Giardino Toscano è un menù vegetariano ispirato ai paesaggi toscani; Il Mio Paese è una sinfonia di terra e mare, che unisce il Mar Mediterraneo alla Toscana con un tocco londinese. Accompagnati da vini selezionati, cambiano stagionalmente per esaltare gli ingredienti più freschi.

www.castelfalfi.com/it ■

gusto**sano** 97