

✓ Affidabile ✓ Utile ✓ Gratuita



Laguidadi
MILANO
...e dintorni...tascabile



CANTINA SANTADI

vini fatti con arte

TERRE BRUNE.

CARIGNANO DEL SULCUS
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Superiore 2016

SANTADI

www.cantinadisantadi.it



[cantinadisantadi](https://www.instagram.com/cantinadisantadi)



[cantinadisantadi](https://www.facebook.com/cantinadisantadi)

LA GUIDA DI MILANO



Milano, capitale mondiale della moda e del design, polo finanziario famoso, da sempre la metropoli degli affari e della vita notturna, è ormai anche importante meta turistica, ruolo che si è conquistata nel tempo e che ha avuto il suo culmine grazie all'Expo 2015, evento di portata internazionale che ha visto confluire milioni di persone da tutto il mondo, che l'ha resa anche punto di riferimento del food e in particolare della ristorazione di alto livello, tra tradizione e fusion. La "Milano da bere" definita così da una campagna pubblicitaria durante gli anni 80 del XX secolo per indicare il dinamismo e la vivacità della metropoli -- è in grado di offrire molteplici esperienze e possibilità a chi vuole mangiare, bere e divertirsi. Ha avuto uno sviluppo nell'ultimo decennio diventando una metropoli innovativa ed europea.



Milan, the world capital of fashion and design, a renowned financial hub, has always been a metropolis of business and nightlife. Over time, it has also become an important tourist destination, a role it achieved, culminating with Expo 2015, an internationally significant event that attracted millions of people from around the world. This event elevated Milan's status as a reference point for high-level dining, blending tradition and fusion cuisine. Dubbed the "Milan to drink" by a advertising campaign during the 1980s to denote the dynamism and liveliness of the metropolis, Milan offers a plethora of experiences and possibilities for those who want to eat, drink, and have fun. Over the last decade, it has undergone significant development, becoming an innovative and European metropolis.



Area di Milano
+39 392 1850445
+39 347 1850445
www.dscomunicazione.it
Ds Comunicazione
Graphic Designer : Meryam AATAR





BARRUA
2014

I VINI AGRIPUNICA
LA SARDEGNA NEL MONDO

www.agripunica.it

info@agripunica.it

AGRICOLA PUNICA



📍 Via Ludovico da viadana,2 - Milano
☎ +39 02 58307003 - +39 338 8524728
🌐 www.ristoranteisoladeltesoro.it
✉ info@isoladeltesoro.net



Approdare su l'Isola del Tesoro è come anticipare una vacanza sulle bianche spiagge delle Sardegna, vicino al paese di Sarroch, Cagliari, per fare di un pranzo o una cena una vera esperienza dei sensi oltre che del palato. Il tutto nel cuore di Milano: lasciare la macchina nel vicinissimo parcheggio convenzionato, Roberto, Andrea, Renato e la moglie Daniela vi accolgono nella loro terra, deliziandovi con le sue specialità, rigorosamente a base di ingredienti freschissimi e di gran qualità. Il pesce arriva infatti direttamente dal mare sardo tramite corriere giornaliero.

Arriving at the Island of Treasure is like anticipating a vacation on the white beaches of Sardinia, near the town of Sarroch, Cagliari, to turn a lunch or dinner into a true sensory experience as well as a culinary one. All of this in the heart of Milan: leaving your car in the nearby affiliated parking lot, Roberto, Andrea, Renato, and Renato's wife Daniela welcome you to their land, delighting you with its specialties, strictly based on the freshest and highest quality ingredients. The fish indeed arrives directly from the Sardinian sea via daily courier.



📍 Viale Monte Nero,63 - Milano
☎ +39 02 54121899
🌐 www.lacala.it
✉ lacala.am@gmail.com



la Cala è un ristorante sardo a Milano, ubicato in zona Montenero. L'ambiente è caldo e accogliente e tutto parla di Sardegna, dai quadri ai vini sardi e ovviamente sopra ogni cosa la cucina buona e genuina seguita dal capo chef Giovanni. Competenza e professionalità. In sala verrete accolti dai titolari, i fratelli Leo e Mario, due persone solari e cordiali. La Cala propone la sensazione e i sapori forti della Sardegna. Solarità, accoglienza, familiarità, sono le qualità che accompagnano l'arte della nostra cucina. Da noi è possibile scegliere tra una ampia varietà di pesce come: aragoste, gamberoni, ostriche, vongole, orate, branzino, ricci, scampi, tonno, e tanto altro. Su ordinazione prepariamo anche menù tipici sardi.

La Cala is a Sardinian restaurant in Milan, located in the Montenero area. The atmosphere is warm and welcoming, and everything speaks of Sardinia, from the paintings to the Sardinian wines, and of course, above all, the good and genuine cuisine overseen by head chef Giovanni. Competence and professionalism are key here. In the dining room, you will be welcomed by the owners, the brothers Leo and Mario, two sunny and friendly individuals. La Cala offers the sensations and strong flavors of Sardinia. Warmth, hospitality, and familiarity are the qualities that accompany the art of our cuisine. Here, you can choose from a wide variety of seafood such as lobsters, prawns, oysters, clams, sea bream, sea bass, sea urchins, langoustines, tuna, and much more. Upon request, we also prepare typical Sardinian menus.



📍 Via Spartaco, 37 - Milano
☎ +39 02 55010609 - +39 380 772 4188
🌐 www.moscaraterradotranto.com
✉ info@moscaraterradotranto.com



Le eccellenze della terra del Salento nel cuore di Milano. Una vera dieta mediterranea dalle antiche tradizioni. Pasta integrale artigianale, pesce del mare di Gallipoli, verdure selvatiche di campo (bio), legumi, cereali e latticini del nostro territorio e pizza gourmet. Per concludere, la nostra pasticceria di pasta di mandorle e il classico pasticciotto salentino. Con i suoi 180 posti e un dehor esterno, Moscara Terra D'Otranto è il luogo perfetto per organizzare business lunch, pranzi o cene.

The excellences of the land of Salento in the heart of Milan. A true Mediterranean diet with ancient traditions. Handcrafted whole wheat pasta, seafood from the sea of Gallipoli, wild field vegetables (organic), legumes, cereals, and dairy products from our territory, and gourmet pizza. To conclude, our almond paste pastry and the classic Salento "pasticciotto". With its 180 seats and an outdoor patio, Moscara Terra D'Otranto is the perfect place to organize business lunches, dinners, or lunches.

ARGIOLAS

L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO



I nostri esperti vi accompagneranno fra gli strumenti antichi, nei locali dove il mosto fermenta e in quelli dove il vino si affina nelle botti. Vi guideranno nella degustazione dei nostri vini e nell' assaggio dei prodotti tipici della Sardegna, per farvi scoprire i sapori e le sensazioni che da secoli, insieme, sanno regalare.

Per informazioni: prenotazione@argiolas.it - + 39 070 740606



📍 Via Vittoria Colonna 50 - Milano
☎ +39 02 462896
🌐 www.gallura1988.it
✉ info@gallura1988.it



Un luogo viaggio che ha origine nella tradizione sarda, si innova e varca i suoi confini. Il tempo assume una nuova dimensione in un percorso di sapori nudi e sinceri. La tavola diventa un nuovo, ma antico strumento per liberarci e riscoprire il valore di una materia prima di eccellenza servita in purezza. Al Ristorante Gallura la materia prima viene prima di tutto. Le nostre ricette vengono create nel tentativo di trasformarla il meno possibile e di esaltare gli aspetti di gusto che già hanno. Il pescato è un eccezionale universo di sapori che è nostra responsabilità non cambiare, ma esaltare. Il mare a Milano non è più un miraggio. È in via Vittoria Colonna 50.

A journey that originates from Sardinian tradition, innovates, and crosses its boundaries. Time takes on a new dimension in a path of spare and authentic flavors. The table becomes a new, yet ancient tool to free ourselves and rediscover the value of excellent raw materials served in purity. At the Ristorante Gallura, the ingredients comes before everything else. Our recipes are created in an attempt to transform it as little as possible and to enhance the taste aspects they already possess. Seafood is an exceptional universe of flavors that it is our responsibility not to change, but to enhance. The sea in Milan is no longer a mirage. It is at Via Vittoria Colonna 50.

Shannara
da Danilo

🏠 Viale Isonzo, 24 - Milano

☎ +39 02 55019638

🌐 www.shannara2.it

✉ info@shannara2.it



Ristorante specialità pesce crudo, ostricheria e crustacea. Le nostre specialità sono frutto di un'accurata selezione di frutti di mare serviti crudi, tra i quali Ostriche, Vongole, Mandorle, Cozze, Scampi, compresi tutti i tipi di Gamberi di provenienza francese, oltre ai carpacci di filetto di Tonno, Spigola e Spada e al miglior pesce dei mari che ci circondano.

Restaurant specializing in raw seafood, oysters and crustaceans. Our specialties are the result of a careful selection of raw seafood, including Oysters, Clams, Mussels, Scampi, and all types of Shrimp from France, in addition to Carpaccio made from Tuna fillet, Sea Bass, and Swordfish, as well as the finest fish from the surrounding seas.



📍 Via Olgia, 11 Segrate - Milano
☎ +39 02 213 9581
🌐 www.cascinaovi.it
✉ info@cascinaovi.it



Il nostro ristorante ha una data di nascita : il 29 ottobre 2013. Quel giorno cominciò a operare l'attuale gestione (ma Cascina Ovi ospitava un ristorante già da diversi anni). Da quell'ormai lontano martedì d'autunno mettiamo tutto il nostro impegno e la nostra passione in quello che meglio (e con più gratificazione personale) sappiamo fare: la cucina. Cascina Ovi è un ristorante sardo? Preferiamo dire "un ristorante di pesce e cucina tradizionale, con cucina fatta da sardi, anzi da cagliaritari". È leggermente diverso.

Our restaurant has a birthdate: October 29, 2013. That day marked the beginning of the current management's operation (although Cascina Ovi had hosted a restaurant for several years before). Since that distant autumn Tuesday, we have put all our effort and passion into what we do best (and what brings us the most personal satisfaction): cooking. Is Cascina Ovi a Sardinian restaurant? We prefer to say "a seafood and traditional cuisine restaurant, with cuisine made by Sardinians, indeed by people from Cagliari." It's slightly different.


Smeralda®



www.smeralda.com



📍 Via Prina 1, (Zona Sempione) - Milano
☎ +39 02 45381760
🌐 www.daginoilbonaparte.it
✉ daginoilbonaparte@gmail.com



Gino non è semplicemente un ristorante di pesce. È un'esperienza unica di sapore, degna di un imperatore. Per questo l'abbiamo soprannominato "Il Bonaparte". D'altro canto Da Gino Il Bonaparte potrete trovare il pesce più fresco, con arrivi giornalieri dal lunedì al sabato, preparato con passione e maestria dai nostri chef i palati più esigenti. L'apprezzamento dei clienti si vede, come è solito escalamare l'inesauribile Gino durante le serate da tutto esaurito: "c'è più gente qua che non in piazza Duomo!". Il ristorante dispone di quattro eleganti sale: Sala Imperatore, Sala Maria Luisa, Sala Giuseppin e la Dèhors.

Gino is not just a seafood restaurant. It is a unique flavor experience, worthy of an emperor. That's why we've nicknamed it "Il Bonaparte." At Da Gino Il Bonaparte, you can find the freshest fish, with daily arrivals from Monday to Saturday, prepared with passion and mastery by our chefs for the most demanding palates. The appreciation of our customers is evident, as the inexhaustible Gino often exclaims during sold-out evenings: "There are more people here than in Piazza Duomo!" The restaurant boasts four elegant rooms: the Emperor's Room, Maria Luisa Room, Giuseppin Room, and the Dèhors area (this last one just in summer)

Mo.Sto

📍 Via Gian Carlo Castelbarco, 3 - Milano
☎ +39 02 8397 7026
🌐 www.mostobistrot.it
✉ mo.sto@momentidigusto.it



Mo.Sto Bistrot è il locale che mancava a Milano. Un luogo per appassionati...passione per la buona cucina prima di tutto ma anche un luogo suggestivo nella nostra terrazza fiorita dove sostare dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo alla cena. Mo.Sto Bistrot nasce dalla passione per la buona cucina e per le materie prime ricercate. La maggior parte dei nostri prodotti vengono selezionati da fornitori selezionati a Km0. Mo.Sto nasce prima come catering dall'acronimo di Momenti di gusto e poi come prodotti a marchio dal vino al riso Carnaroli fino alle confetture o ai sali aromatizzati. Un network legato al Food&Beverage a 360°

Mo.Sto Bistrot is the place that Milan was missing. A spot for enthusiasts... passion for good food above all, but also a charming place on our flowered terrace where you can linger from breakfast to lunch, from aperitif to dinner. Mo.Sto Bistrot arises from the passion for good cuisine and for sought-after raw materials. Most of our products are selected from local suppliers. Mo.Sto originated firstly as a catering service, from the acronym "Momenti di gusto" (Moments of Taste), and then expanded into branded products, from wine to Carnaroli rice, to jams or flavored salts. It's a network tied to Food & Beverage in every aspect.



📍 Viale Sabotino, 4 - Milano
☎ +39 02 27202140 - +39 340 4646432
🌐 www.lacalanca.com



La Sardegna nel cuore. Sapori mediterranei semplici, genuini e di qualità in un ambiente curato e accogliente, dove si alternano classicità e modernità. Ottime scelte in una carta sapientemente pensata, che offre il meglio di mare e di terra. La Calanca – Ristorante Sardo di Pesce a Milano – è classe sobria e raffinata, ricercatezza, discrezione, ritmo, armonia. Lasciano subito il segno l'unicità e l'eleganza abbinate alla familiarità del posto, esaltato da giochi di luce che danno vita a pietra, legno, ferro e vetro, scelti per esprimere anche attraverso la materia la filosofia non solo culinaria del locale, intrinsecamente legato alla terra e ai suoi elementi.

Sardinia in the Heart. Simple, genuine, and high-quality Mediterranean flavors in a well-kept and welcoming environment, where classic and modern elements alternate. Excellent choices in a carefully crafted menu, offering the best of land and sea. La Calanca - Sardinian Fish Restaurant in Milan - embodies sober and refined class, sophistication, discretion, rhythm, and harmony. The uniqueness and elegance combined with the familiarity of the place immediately leave a mark, enhanced by play of lights that bring stone, wood, iron, and glass to life, chosen to express not only the culinary philosophy of the venue but also its intrinsic connection to the land and its elements.

Nuovo design per i grandi vitigni sardi firmati Dolianova.

DOLIANOVA METTE IN MOSTRA I SUOI NUOVI GIOIELLI.



cantine di
**dolia
nova**



cantinedidolianova.it