

# .italo

*I sensi del viaggio*

**OPINIONI**

Gianni Riotta  
Fabiana Giacomotti  
Alessandro Borghese

**PARMA**

La Capitale Italiana  
della Cultura 2020  
aspetta il nuovo anno

**TORINO-MILANO**

L'arte alla conquista  
delle città: tutti  
gli eventi dell'autunno

**INTERVISTA**

Francesco Renga:  
«Pronto per un tour  
più intimo e diretto»

## Si alza il sipario

Lirica, balletto, grandi prime, esclusive, musical, capolavori del cinema che sbarcano a teatro: in arrivo una stagione ricca di appuntamenti



MILANO

## COSÌ FA (LA PIZZA!) ANTONINO ESPOSITO

In zona centrale, la pizzeria con American Bar dell'inventore della "Frusta Sorrentina"

**O**vale, a quadrotto, a barca, a fagotto, ciambella e a bouquet: queste le insolite e curiose forme proposte in questo nuovo concept di pizza. 16 tavoli, 35 coperti e un menù che vede protagonista la pizza nelle sue molteplici variazioni di forme, impasti e abbinamenti, a cominciare dalla celebre Frusta sorrentina, brevetto registrato, proposta sia al forno che frita. Ma non solo: la carta si apre con un ampio ventaglio di antipasti e, oltre alle pizze, anche insalate fresche, vellutate di stagione e una scelta di primi

piatti di chiara ispirazione mediterranea, come i celebri Gnocchi alla Sorrentina. Una particolare cura è stata riservata all'offerta di formaggi e salumi: una selezione di prodotti, curata dallo stesso Antonino Esposito, con il meglio della produzione casearia campana e piccole rarità artigianali come il Pecorino di Carmasciano, il Conciato Romano, l'Erborinato di bufala e la caciotta di capra dei Monti Lattari.

Via Solferino 27, Milano  
Tel. 02 36587566  
[www.cosimilano.com](http://www.cosimilano.com)

NAPOLI

## Lombardi a Santa Chiara

A pochi passi dal celebre Cristo velato apre al pubblico, in una veste del tutto nuova e dallo stile contemporaneo, Lombardi a Santa Chiara. La pizza resta al centro dell'offerta: impasti con farine selezionate, per garantire massima leggerezza e digeribilità, topping realizzati con materie prime ricercate (dal San Marzano Dop alla mozzarella di bufala campana Dop) ma anche piatti della tradizione partenopea: gli ziti alla genovese, le candele spezzate al ragù, la pasta e patate con la provola, oppure salsicce e friarielli e secondi a base di pescato fresco.

Via Benedetto Croce 59, Napoli  
Tel. 081 5520780  
[lombardisantachiara.it](http://lombardisantachiara.it)



FIRENZE

## La Truffle Experience di Savini Tartufi

La storia di Savini Tartufi è quella di una famiglia che, da ben quattro generazioni, tramanda la sua passione per il tartufo. Oggi, grazie al successo della Truffle Experience, che offre la possibilità, a pubblici differenti di conoscere e apprezzare il tartufo in location di

grande stile, all'interno del 5\* NH Collection Porta Rossa a Firenze, si può vivere una vera esperienza fine dining, con un menù che varia dai grandi classici come tagliolini, uovo, tartare, fino a piatti più fantasiosi dove però il protagonista rimane sempre lui: il tartufo.

Via Porta Rossa 19, Firenze  
Tel. 055 2710911  
[savinitartufi.restaurant](http://savinitartufi.restaurant)