

## Il culto del tartufo a Milano con Savini

Publicato il 19 gennaio 2018



La celebre famiglia di tartufai da ben quattro generazioni è sbarcata nel capoluogo lombardo con il Truffle Restaurant e Cocktail Bar all'interno del NH Hotel di Palazzo Moscova. Un'esperienza gourmand unica, anche da bere

Tartufai toscani da quattro generazioni. E' la famiglia **Savini**, che da poco più di un mese è sbarcata a **Milano** con il **Truffle Restaurant e Cocktail Bar** all'interno del prestigioso **NH Hotel di Palazzo Moscova** in via Monte Grappa 12 (chiamato a replicare il successo già ottenuto con lo stesso format per l'NH Porta Rossa a Firenze).



Due sale nel palazzo neoclassico a Porta Nuova, sede nel 1840 della prima stazione ferroviaria meneghina e oggi, come detto, albergo a 4 stelle: una **lounge** per sorseggiare per esempio un insolito **Truffle Negroni**, con infusione e aggiunta di lamelle del pregiatissimo fungo; un'altra elegante e verdeggiante per vivere per un'esperienza gourmand unica all'insegna del culto del tartufo, esaltato nelle sue variabili di stagione con cura e ricercatezza grazie agli abbinamenti più gustosi e appropriati

realizzati dallo **chef Emil Cerioli**: protagonisti periodicamente il **nero pregiato**, il **nero scorzone invernale** e il **nero scorzone estivo**, il tartufo **bianchetto** e naturalmente il **tartufo bianco** per eccellenza, il "Tuber magnatum Pico".



Il menu è alla carta con proposte fra innovazione e tradizione. Qualche esempio di piatti? Innanzitutto gli immancabili **risotto e tagliolini al tartufo**. E poi il **carpaccio di chianina**. C'è anche l'**uovo di Paolo Parisi** cotto a 62 °C. E per concludere in dolcezza la splendida **mattonella Dai Dai con miele al tartufo**.



Il Cocktail Bar è aperto dalle 12 alla mezzanotte. Il ristorante dalle 12 alle 15 per pranzo e dalle 19 alle 22:30 per cena

**DI FRANCESCO GABRIELE**