

■ Lorena Pericoli

DELIVERY
& TAKE AWAY

movida alet

LIMITED EDITION

TRIPBURGER • Una nuova "limited edition" è arrivata nello store di via Cornalia o tramite lo shop diretto. Si tratta dell'hamburger di pregiato Serrano Spagnolo certificato (200 grammi), accompagnato da funghi porcini spadellati, crema di patate dolci, provola, songino e pane artigianale. Il locale è noto per la sua proposta di carni rare: canguro, cammello, zebra, Wagyu, bufalo, cervo, muflone, oca, lama, struzzo. Consentito l'asporto oppure consegne dirette o tramite le principali piattaforme delivery.

- 📍 Via Cornalia 8, Milano
- 🕒 Dal martedì alla domenica dalle 12.00 alle 22.00
- ☎ 02.66.71.02.85
- 🌐 tripburger.it
- 📷 tripburger_it



TRA SPARTA E ATENE

VASILIKI KOUZINA • Il delivery e l'asporto di questa nicchia di cucina greca si concentra nel fine settimana con proposte che strizzano l'occhio alla tradizione ellenica e tocchi di contemporaneità: dal classico tagliere con tzatziki e pita alle polpette di zucca alla salsa kefir. E ancora: torta salata, porri, verza e feta di Sparta, insalata della vecchia Atene, merluzzo, maionese con alghe e pane croccante, kebab di agnello e moussakas tradizionale in teglie per 2, 6 o 8 persone.

- 🕒 Da venerdì a domenica, a pranzo e cena
- 🌐 vasilikikouzina.com
- ✉ vasiliki@vasilikikouzina.com
- ☎ 338.36.15.018
- 📷 vasilikikouzina

LA VERA CUCINA DI HONG KONG

HEKFANCHAI • Cucina cinese? No, cucina di Hong Kong. È la proposta di Hekfanchai che, dopo via Padova, ha aperto in zona Crocetta e in Chinatown. La proposta? Alette di pollo, polette di manzo, cheung fun (di manzo, di gamberi o ai funghi), sandwich di stufato e uova, French Toast con salsa di arachide, tagliatelle di riso al manzo, noodles, tofu fritto, involtini di soia. Si possono anche scegliere menù tematici (manzo, pollo, maiale, verdure o gamberi). Attiva la consegna a domicilio sulle principali piattaforme.

- 📍 Via Padova 3, Milano
- 📍 Via Niccolini 29, Milano
- 📍 Via Francesco Sforza 49, Milano
- 🌐 hekfanchai.it
- 📷 hekfanchai



PRONTO ALLA RIAPERTURA

4CENTO • Tra i locali che maggiormente beneficeranno della riapertura all'aperto a Milano c'è senz'altro il 4Cento, una vera oasi verde dove sorseggiare un cocktail e concedersi una pausa gourmet. Tra le novità già annunciate c'è il pranzo della domenica: via la formula brunch, dentro la tradizione con menù alla carta o completo, composto da una serie di antipastini, primi, secondi e dolci a 50 euro, acqua, vini e caffè inclusi. Ed è in arrivo un menù griglia per i carnivori.

- 📍 Via Campazzino 14, Milano
- ☎ 02.89.51.77.71
- 🌐 4cento.com
- ✉ 4cento@4cento.com
- 📷 4centoristorantemilano



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Segnalaci
il tuo locale al
331.95.25.828