

Menu

- [Home page](#)
- [Ricerca avanzata](#)
- [Chi siamo](#)
- [Dati editore](#)

Cerca

Marketpress

- [Notiziario](#)
- [Archivio](#)
- [Archivio storico](#)
- [Visite a Marketpress](#)

Rubriche

- [Web e diritto per le nuove tecnologie _____ a cura di Giovanni Scotti](#)
- [Web prodotti & novità a cura di redazione Marketpress](#)
- [Web & beauty flash _____ a cura di redazione](#)
- [Web alimentazione & benessere _____ a cura di Franca Scotti](#)
- [Web moda &](#)

articoli: LA GOLOSA INIZIATIVA GASTRONOMICA E CULTURALE "CHARTA AMBROSIANA" PRESSO L'UNA HOTEL CUSANI, L'UNA HOTEL TOCQ E L'UNA HOTEL SCANDINAVIA DI MILANO

Inviato da redazione Giovedì, 03 Giugno 2004 - 06:30



L'una Hotel Cusani, l'Una Hotel Tocq e l'Una Hotel Scandinavia di Milano parteciperanno alla golosa iniziativa gastronomica e culturale "Charta Ambrosiana" proponendo, a partire dal mese di giugno, alcuni dei più tipici e apprezzati piatti della tradizione lombarda. Ideata dal mensile "A Misura Duomo" e dall'Associazione "Antica Credenza di Sant'ambrogio", "Charta Ambrosiana" è una manifestazione nata con l'intento di far riscoprire gli antichi sapori e profumi delle ricette gastronomiche ambrosiane. Dal 20 di maggio ristoranti, trattorie ed osterie, di Milano e dei comuni limitrofi, coinvolti nell'iniziativa, propongono un menù composto da piatti tipici abbinati ai vini più indicati. Punto forte della "Charta" è il prezzo che i ristoratori stabiliranno in partenza e che dovrà comprendere il servizio, il coperto e il vino abbinato. Ogni ristoratore espone il menù che propone, un menù che varierà con cadenza stagionale e che indicherà chiaramente al cliente cosa gusterà, cosa berrà e quanto pagherà. Un progetto bello e ambizioso quello di "Charta Ambrosiana" che ha saputo stimolare ancor più l'estro e la fantasia degli chef dell'Una Hotel Cusani, dell'Una Hotel Tocq e dell'Una Hotel Scandinavia che, per questo primo periodo dell'iniziativa, fino al 31 luglio 04, interpreteranno con abilità, creatività e maestria alcuni degli squisiti piatti meneghini. Ogni giovedì, dalle 19.30 alle 22.30, nel raffinato ristorante dell'Una Hotel Cusani, situato in via Cusani 13, verranno proposti gli Sbrufadei (Vermicelli di pasta fresca in brodo), il Ris erborin (Riso e prezzemolo in brodo di manzo, il Fidic de vedel a la milanese (fegato di vitello alla milanese), Patati e verdura (Patate e verdura di stagione), la Barbaiada ***** i biscotti (Dolce al cioccolato con savoiardi) con l'abbinamento di un vino bianco Riesling Oltrepo Pavese Tenuta Mazzolino e di un vino rosso Terre di Franciacorta Cantine Bellavista, si conclude con un buon Caffè. Prezzo 31 Euro a persona. Al mercoledì, dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30, all'Una Hotel Scandinavia, situato in via Fauchè 15, verrà presentato un menù ricco e appetitoso composto da Risott giald saltaa in padella, (Risotto al salto), Lingua in umit e salsa verda (Lingua di vitello in umido con salsa verde), Patati e verdura (Patate e verdure di stagione), Fritej de pomm (Frittelle di mele) il tutto accompagnato da un Terre di Franciacorta bianco e da un Bonarda dell'Oltrepo Pavese. Caffè incluso. Euro 29,00 a persona. All'una Hotel Tocq, di via De Tocqueville 7/d, tutti i giorni della settimana, dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30, si potrà gustare un sontuoso piatto unico, golosa composizione di Riso al salto e Caponatina di verdure accompagnati dalla regina della tradizione lombarda, la Costoletta alla milanese. Non mancherà l'abbinamento con un calice di un buon vino rosso. Acqua e caffè compresi. Euro 26,00 a persona. Per informazioni e prenotazioni: Una Hotel Cusani tel. 02 85601, Una Hotel Scandinavia tel. 02 336391, Una Hotel Tocq tel. 02 62071