

Da Noi In



L'ambientazione del campo di lavanda che accoglie gli ospiti al Ristorante DA NOI IN, via Forcella 6, rimanda all'originaria vocazione profumiera della struttura e a un'ispirazione mediterranea che si concretizza in una cucina moderna, leggera, tecnicamente ricercata, autenticamente italiana. Fulvio Siccardi rassicura con abbinamenti e ispirazioni tradizionali, ma ama divertire giocando su forme e consistenze, proponendo piatti di tecnica adeguata, garbo interpretativo, grande gusto e concretezza. Un piatto divertente come il "Crudo di ricciola, brunoise di verdure, Grana Padano liquido, tartufo" è un piacevolissimo benvenuto; l'"Uovo in gabbia, crema di latte, Grana Padano, tartufo bianco e nero NoH2o" e la "Zuppetta di vongole e scampi, porcini, pasta mista corta di Gragnano" sono due passaggi goduriosi; il "Risotto carnaroli, blu di bufala, castagne, polvere di barbabietola" mostra la grande conoscenza dello chef delle materie prime; "Cioccolatomania" è la giusta conclusione del percorso. Una brigata giovane e preparatissima segue il servizio con ritmo e attenzione, ben diretti da Nicola Formaggio e Matteo Marra. Insomma, l'ideale

corollario gourmet della filosofia del Magna Pars Suites, il DA NOI IN offre forma e sostanza, piatti dall'architettura originale e grande materia prima.

“
Fulvio Siccardi rassicura con abbinamenti e ispirazioni tradizionali, ma ama divertire giocando su forme e consistenze
 ”

The image of the lavender field that welcomes diners to the Ristorante DA NOI IN, via Forcella 6, serves as a reminder of the original purpose of the building, which used to be a parfumerie, and of the Mediterranean inspiration that gives life to a modern, light, technically refined and authentically Italian cuisine.

Fulvio Siccardi reassures the diner with traditional pairings and inspirations, but he loves to entertain by playing with shapes and consistencies, offering plates of adequate technique, graceful interpretation and substance. A fun dish such as the "Crudo di ric-

ciola, brunoise di verdure, Grana Padano liquido, tartufo" ("Raw amberjack, vegetable brunoise, liquid Grana Padano, truffle") is a very pleasant welcome; the "Uovo in gabbia, crema di latte, Grana Padano, tartufo bianco e nero NoH2o" ("Egg in a cage, milk cream, Grana Padano, NoH2o white and black truffle") and the "Zuppetta di vongole e scampi, porcini, pasta mista corta di Gragnano" ("Clam and scampi soup with porcini mushrooms and mixed short Gragnano pasta") are two luscious points of passage, the "Risotto carnaroli, blu di bufala, castagne, polvere di barbabietola" ("Carnaroli risotto, blue buffalo cheese, chestnuts, beet dust") showcases the Chef's profound knowledge of ingredients; "Cioccolatomania" ("Chocolatermania") is the appropriate final destination for the journey.

The kitchen competent with rhythm by Nicola Formaggio and Matteo Marra. In it embodies the philosophy of Magna Pars Suites, offering dishes of adequate technique, graceful interpretation and substance.

DA NOI
 IN
 VIA FORCELLA 6
 RESTAURANT

Via Forcella 6 - 20144 Milan, Italy
 ph. +39 02.8338371
 www.magnapars.it

01

Sala principale.
Main dining room.



03

02

Cioccolato mania.
Chocolatermanica.



02

03
Crudo di ricciola, brunoise di verdure, Grana e tartufo.
Raw rack salmon, brunoise of vegetables, Grana cheese and truffle.



CONSIGLIATO DA / FROM:
Claudio Sacco

RESTAURANT MOOD

Nel più moderno tra gli Hotel cinque stelle lusso di Milano, troviamo un ristorante nelle mani affidabili dell'executive Chef Fulvio Siccardi.

In the most modern of the luxurious five-star hotels in Milan, there is a restaurant entrusted to the capable hands of Chef Fulvio Siccardi.

FASCIA DI PREZZO

PRICES
€€€

TIPO DI CUCINA

CUISINE

Una cucina solida e di grande mestiere, rispettosa della stagionalità delle materie prime.

Solid, masterful cuisine which is respectful of seasonality.

IL CONSIGLIO DELL'AUTORE

AUTHOR'S ADVICE

Fatevi guidare in un percorso degustazione orchestrando il vostro personalissimo menù direttamente con lo Chef, un trattamento gourmet che diventerà voi quanto lo chef nel presentarvelo.

Let yourself be guided through a tasting by composing your own personal menu with the Chef himself, a gourmet treatment that will entertain you just as much as the Chef himself.



DOVE WHERE
Via Forcella, 6
Milano - MI

TELEFONO TELEPHONE
02 8378111

ORARIO TIMETABLE
From Monday to Saturday
2.30 pm / 7.30 pm - 1
Closed on Sunday.

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT