

## In mezzo ai profumi è tutto più saporito

Un'oasi  
gastronomica in  
un'ex fabbrica  
di essenze,  
nel cuore  
del quartiere  
milanese  
del design.

Da Noi In è il  
ristorante che  
non c'era.

Ai fornelli  
Fulvio Siccardi

Testo di  
LAURA PACELLI

**I PIÙ CURIOSI  
POSSONO  
SPIARE  
DENTRO LA**



I TAVOLI ESTERNI, AL COPERTO, DEL RISTORANTE DA NOI IN.  
INFO: WWW.MAGNAPARS-SUITESMILANO.IT

Un'ex fabbrica di profumi, un giardino nascosto e poi luce, candore, vetro, legno e acciaio. Benvenuti al *Da Noi In*, incantevole oasi gastronomica all'interno del *Magna Pars Suites Milano*, il primo hotel à *parfum* cinque stelle. Un luogo elegante e rilassante, nonostante la vicinanza con una delle strade più bazzicate dal popolo del design e della moda milanese.

E se è vero che, come diceva Virginia Woolf, «non si può pensare bene, amare bene né dormire bene, se non si è mangiato bene», a deliziare il palato ci pensa l'executive chef Fulvio Siccardi. Nel menù di questo

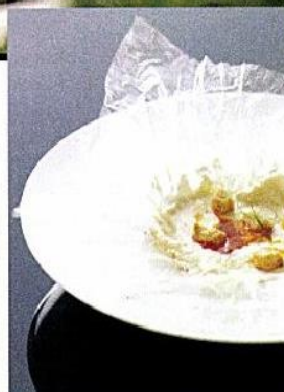
mese ci sono piatti di terra e di mare, che esaltano i sapori della tradizione italiana e vengono proposti in creazioni raffinate ed equilibrate, veri e propri tripudi di gusto e colore. Come l'ormai celebre

uovo in gabbia con salsa di latte e parmigiano al tartufo bianco e nero disidratato: un *gastro-divertissement* in "carta

fata", da spacchettare e gustare in tutta la sua avvolgente cremosità. Per proseguire, niente di meglio di un risotto Carnaroli allo zafferano con scampi crudi e caviale, una delle più belle sorprese in lista. Tra i secondi, il filetto di manzo con pomodori, funghi, mozzarella di bufala e perlage di pesto conquisterà gli amanti della cucina piemontese, di cui Siccardi conosce segreti e qualità.

### Dal gastro-divertissement alla crema di lemongrass

Anche i dessert deliziano i più esigenti, con soluzioni a dir poco intriganti: dalla golosa crema di lemongrass con fave tonka, streusel croccante e sorbetto di ciliegie al più classico dei dolci, ma sempre rivisitato: il tiramisù. I più curiosi potranno inoltre osservare la maestria dello chef attraverso le ampie vetrate affacciate sulla cucina, che fa bella mostra di sé assieme alla spettacolare cantina a vista situata nell'area lounge. **G**



### L'UOVO IN GABBIA

L'invenzione più celebre  
dello chef piemontese

Per 6 persone. Cuocere 6 uova intere in forno a vapore. Sciogliere 50 g di burro, aggiungere 2 g di tartufo nero NoH2O tritato e frullare con 50 g di parmigiano e un cucchiaino di maizena. Portare a bollire e far raffreddare. Far aderire alle pareti di 4

DA NOI  
IN  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT