

## Da Noi In brinda all'Autunno con i migliori vini d'Italia

In zona Tortona a Milano, nell'ex-fabbrica di profumi trasformata nello splendido **Magna Pars Suites Hotel**, c'è un'oasi gastronomica. E' il ristorante **DA NOI IN** che sorprende con il suo incantevole giardino nascosto.

Qui, tra le vetrate luminose, il candore del bianco si mescola con nuance tortora e cacao.

Ad accogliere gli ospiti del ristorante due camini, libri antichi e una splendida immagine di un campo di lavanda, l'erba aromatica mediterranea da sempre usata come ingrediente in cucina.



Da Noi In è un salotto raccolto, in cui il chiarore del giorno e le luci soffuse della notte rendono l'atmosfera intima e suggestiva.

Nella cucina a vista, tutta in acciaio inox, **lo chef Flavio Siccardi, due volte stella Michelin, reinterpreta la tradizione italiana con un tocco contemporaneo.** Ingredienti di stagione, sapori genuini, metodi di cottura moderni e pochi grassi. Ma anche ricerca delle materie prime, pane fatto in casa con lievito madre e condito con olio extravergine d'oliva Tenuta Argentaia, e dolci e grissini home made.

**La cantina, di oltre 50 metri quadrati, offre oltre 600 etichette tra vini italiani e una selezione di champagne francesi.** Tra le chicche, il Barolo Monfortino di Conterno e i nettari delle tenute La Spinetta e Voerzio.

**Per celebrare i gusti e i sapori dell'Autunno, DA NOI IN propone una serie di degustazioni dedicate ai grandi vini italiani. Si parte oggi, 26 Settembre, alle 20:30 con la Sicilia e i vini di Tasca d'Almerita** accompagnati dai piatti gourmet di Fulvio Siccardi, come le arancine di riso Arborio di Leonforte con acciughe e mozzarella e il tonno rosso siciliano appena scottato con lenticchie di Ustica e guanciale affumicato.



Si passa poi in **Veneto**, con la serata del 10 Ottobre, dedicata ai grandi rossi e amaroni della Bertani, azienda del Gruppo Angelini.

Poi fino a dicembre tutte le date sono riservate alla scoperta dei territori Piemontesi: il 24 Ottobre con La Spinetta dei Fratelli Rivetti, il 31 con Marchesi di Gresy, il 14 Novembre è la volta di Pio Cesare, mentre il 28 ci sono le Aziende Ceretto. Ultimo appuntamento di quest'anno con i vini della famiglia Coppo, il 19 Dicembre.

Per informazioni e prenotazioni: [www.magnapars-suitesmilano.it/da-noi-in/](http://www.magnapars-suitesmilano.it/da-noi-in/)

M

DA NOI  
IN  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
[www.magnapars-suitesmilano.it](http://www.magnapars-suitesmilano.it)



M

DA NOI  
**IN**  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
[www.magnapars-suitesmilano.it](http://www.magnapars-suitesmilano.it)