



# LE SUITES OLFATTIVE DE L'HOTEL A PARFUM MAGNA PARS



Ingresso e interni  
dell'hotel e delle suite,  
immagine del ristorante



L'Hotel à Parfum Magna Pars Suites di Milano, cinque stelle situato in via Forcella 6, sorge su una antica fabbrica di profumi e piante officinali, realizzato secondo un progetto ecologico dagli Architetti Luciano Maria Colombo, Paola Benelli e Roberto Murgia. Coniuga sostenibilità ambientale e alta tecnologia domotica nelle 39 Suites esclusive abbinata a specifiche fragranze, suddivise in gruppi di essenze legnose, fiori e alberi da frutto, per una esperienza sensoriale a tutto tondo, con la possibilità di ricreare la propria essenza su misura creata da Giorgia Martone. Fil rouge dell'hotel l'arte e i libri, dallo spazio Library a decoro in ognuna delle Suites, con collezioni di volumi inediti, rari, storici, e di tele pittoriche oppure stampe fotografiche contemporanee. Il gusto dell'accoglienza prosegue negli ingredienti della cucina del ristorante, accompagnati da una cantina di bottiglie che rappresenta il meglio delle produzioni italiane, in un ambiente caldo e intimo all'interno, ma anche esterno, nel delizioso roof deck disponibile anche per il brunch del weekend, per colazioni di lavoro e cene private.

## IL MITO MILANESE DEL DON LISANDER

Luogo esclusivo per gourmet d'estate e serate invernali, tra piante secolari, storia e charme. Don Lisander non è solo l'indirizzo più rinomato della cucina milanese in città, ma anche un feudo di sperimentazione per il pesce e spettacolare location nel cuore del quadrilatero della moda. Il ristorante d'estate apre il suo luogo segreto, un giardino affascinante, ricco di atmosfera, scrigno di inestimabili memorie; un incanto e angolo senza tempo, a pochi passi dal Teatro alla Scala e dal Duomo, in Via Manzoni 12a, in cui gustare la migliore tradizione enogastronomica. Da provare, in menù, la catalana di gamberi e il pesce crudo, il polpo con burrata, la tempesta di mare con il pescato del giorno preso all'amo; e, ovviamente, i piatti della tradizione come il vitello tonnato, il risotto alla milanese, l'osobuco, i tortelli e le altre paste, gli speciali paté e l'anatra.



## DA NOI IN: NUOVA GUIDA AL RISTORANTE DI VIA FORCELLA A MILANO

Il giovane chef Giuseppe Postorino, a suo fianco dall'esordio nel 2013 di Fulvio Siccardi, succede alla guida del ristorante Da Noi In, interno all'Hotel Magna Pars Suites di Milano. La cucina continuerà ad essere creativa e contemporanea, luogo d'incontro e un punto di riferimento per i palati più esigenti ed anche spazio per incontri di affari, socialità e gustosa meditazione creativa. Il palato viaggia nel meglio della tradizione italiana, sapientemente interpretata con una giusta dose di fantasia, accompagnato da vini raffinati e variegati. Al centro della luminosa e accogliente open lobby dell'Hotel Magna Pars Suites Milano si apre l'ingresso del Ristorante scendendo una scala che accede al Liquidambar, un lounge bar d'atmosfera con lungo bancone in onice bianco retroilluminato a cui si affianca una sorprendente cantina a vista. Si prosegue quindi verso il Ristorante, affacciato sul meraviglioso giardino interno, un vero polmone verde ricco di piante e arbusti per godere la vista di luce naturale oppure illuminata di notte, si aggiunge il Dehor di 40 posti, pranzo e cena, escluso la domenica, per la bella stagione.

