

02

TEMA DE CAPA /
THIS MONTH'S COVER**TUTTO BUONISSIMO**

Como grande capital de bom gosto, Milão é uma meca da gastronomia. Não nos podemos esquecer que o risoto nasceu na Lombardia.
 As a capital of good taste, unsurprisingly, Milan is a Mecca of gastronomy. Let's not forget that risotto originates from Lombardy.

TAP Lisbon • Milano • Milan - diário / daily
TAP Porto • Milão • Milan - distrito / daily (a partire da 25 di marzo / from 25th March)

A UP agradece ao Departamento de Marketing e Turismo da Cidade de Milão, na pessoa de Sergio Daneluzzi, por toda a ajuda prestada.
 UP would like to thank the Milan Marketing and Tourism Department, particularly Sergio Daneluzzi, for all help and support received.

**RATANA**

Foi um cinema e um armazém dos caminhos de ferro, e desde 2009 é um restaurante com jardim e um excelente menu e garrafeira. Cesare Battisti, chef focado na cozinha milanesa tradicional, criou esta trattoria-osteria moderna inspirado num padре do século XIX que lhe deu o nome, carismático, controverso condeedor de ervas. Este lugar quer promover a cultura italiana e a comida da Lombardia. Cada prato é uma experiência do sous-chef Luca, que também é o pasteleiro (e não põe açúcar nas sobremesas). O atendimento é perfeito, slow food, uma certa poesia na cozinha.

Once a cinema and railway warehouse, since 2009, it has been a restaurant with a excellent menu and wine cellar. Cesare Battisti, a chef specialising in traditional Milanese cuisine, created this modern trattoria-osteria inspired by a 19th-century priest-healer, who was a charismatic and controversial figure who used his expertise with herbs. The place wants to be special and promote Italian culture and the food of Lombardy. Each dish is an experience created by sous-chef Luca who's also a pastry chef (who doesn't put sugar in his desserts). The service is perfect Slow food. A kind of poetry in the kitchen.

Via de Castilla, 28 www.ratana.it

**DA NOI**

O restaurante do Magna Pars Suites tem a sofisticação do hotel. Aquela luz baixa e elegância confortável, e a modernidade do novo bairro trendy. Polvo com lótus, garoupa com burrata e molho cítrico, os maravilhosos ovos com trufas cozinhdados lentamente (30 graus durante 50 minutos). Antes, beba um cocktail perfumado no bar. Sim, leu bem este é um dos primeiros hotéis do perfume no mundo. Tudo neste lugar é aromático e com vista para um jardim interior de onde provêm alguns dos ingredientes.

The Magna Pars Suites restaurant offers the same sophistication as the hotel, with low lighting and comfortable elegance, as well as the same contemporary twist of that trendy neighbourhood. Octopus with lotus, grouper with burrata and citrus sauce, the wonderful slow cooked eggs (30 degrees for 50 minutes) with truffles. Before eating, enjoy a perfumed cocktail at the bar. Yes, you read it right, this is one of the world's first perfume hotels. Everything here is aromatic and there's a view of the garden, where many of the ingredients are grown.

Via Vincenzo Forcella, 6 magnapars-suitesmilano.it/ristorante



MAGNA PARS SUITES

Via Forcella 6 | +39 02 833 8371 | magnapars.it | €234

WAntes de ser um hotel, já era um centro de exposições, e continua a ser. É o primeiro hotel do perfume, já que a sua estrutura era o armazém de uma empresa milanesa, a ICR (onde, nos anos 80, Roberto Martone criava perfumes para Versace, Trussardi, Romeo Gigli). Por isso, cada uma das suas 39 confortáveis suites tem o nome dos 39 ingredientes da perfumaria, amadeirado, floral ou frutado, que inebriam o quarto. Aqui existe uma pequena biblioteca e quadros de jovens pintores da Accademia de Brera, tudo é controlado por uma aplicação e as janelas dão para o jardim secreto de onde vêm algumas das essências. O símbolo do hotel é uma árvore, a tradição: tudo é *italian style*. No bar e no restaurante (sublime, ler nestas páginas), os cocktails são olfativos. Se quiser levar as fragrâncias, para si ou para a casa, existe uma loja-laboratório de onde não vai querer sair.

WBefore it was a hotel, it was an exhibition centre, which it still is. It's the world's first perfume hotel and housed in the warehouse of a Milanese company, ICR (where Roberto Martone created perfumes for Versace, Trussardi, Romeo Gigli in the '80s). Each of its 39 comfortable suites is named after the 39 ingredients for perfume, woody, floral or fruity, which intoxicates the room. There's a small library and pictures by young painters from the Brera Accademia. Everything is controlled by an application and the windows overlook the secret garden that supplies some of the essences. The hotel symbol is a tree, tradition: everything is Italian style. In the bar and restaurant, cocktails are olfactory. If you want to take the fragrances home with you, there's an irresistible laboratory-shop.