

STYLE



UN TE CON MELISSA

Il nome è un gioco di parole: la capsule *Whatever! Less Was More* di Patrizia Pepe ironizza sulla celebre citazione «Less is more», sottolineando il carattere **non minimal** della collezione. A interpretare pizzi colorati e jeans ricamati di paillette la bellissima Melissa Satta, ritratta per strade e locali di Milano, tra cui il celebre Fioraio Bianchi Caffè.

Memo



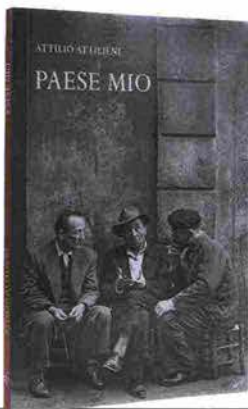
M'AMA NON M'AMA

Maggio è il mese dei fiori, anche da indossare. Dedicati alle romantiche gli **anelli-bouquet** di Pandora: in varie forme e misure, possono avere dettagli smaltati, essere impreziositi da cristalli o zirconia cubica, ma sono sempre d'argento sterling. E fatti apposta per essere indossati tutti insieme.



UN GIOIELLO DI BORSA

Se amate i suoi bijoux, non potrete resistere alle nuove tracolle di Ippocampo, vendute nelle gioiellerie del brand. Tonde, di pelle coloratissima, si distinguono per la **nappina ton sur ton**. Prezzo: € 199.



STORIE ITALIANE

Personaggi curiosi, una non ben precisata provincia italiana (che potrebbe essere la Toscana) e il magico **mondo delle scarpe**: sono gli ingredienti di *Paese Mio*, romanzo-omaggio al made in Italy scritto da un insider, Attilio Attilei, titolare e fondatore di Lelli Kelly.

**[VANITYFOOD / RISTORANTI] Ristoranti: Fioraio Bianchi,**

Milano Un classico milanese rinnovato da un po' di voglia di cambiare, con piatti di pesce ottimi, un aperitivo interessante, un ambiente accogliente (anche se un po' radical chic)

f

7

t

7

g+

1 giorno fa | di Redazione Food

VF



Il **Fioraio Bianchi** è un classico milanese. Diventato classico - quasi subito - da quando ha aperto come ristorante, quasi 10 anni fa. Allora era ancora una novità, o quasi, trasformare un negozio in un ristorante, un negozio di arredi, una pescheria, latteria, un fioraio appunto, che dava cibo e menù un po' così, come per caso, e per pochi amici. Tutt'ora il Fioraio mantiene un'atmosfera un po' radical chic, ma ai suoi tavoli raccoglie anche personaggi interessanti, qualche vip, e tutto fila come deve.

L'AMBIENTE: colori caldi, sale piccole, fiori, pareti délabré, tavoli rotondi, non troppo vicini l'uno all'altro e nemmeno così lontani da farti sentire da solo a cena. Insomma: elegante ma casual e accogliente, stile bistrò. Crea un'atmosfera da locale easy di vecchi amici pur essendo decisamente fighetto. L'animatore principe del locale: René, il direttore di sala corso-francesitalianizzato, simpatico e ironico (soprattutto quando ha voglia. Con noi lo è stato).

COSA SI MANGIA: piatti italiani classici - la pasta alla norma, o le trofie al pesto, però sempre con qualche tocco di novità (nella trofie, i gamberi sauté) -. Pesce ottimo, per esempio la tartare di tonno con isalatina con arancio e altri agrumi, i calamari ripieni alla messinese con lenticchie, una cernia stupefacente (in guazzetto con champignon e scaglie di mandorle con crostone di pane) e un fritto misto di pesce e verdure leggerissimo. Grazie allo chef Ruggero Rana.

PERCHE CI PIACE: Perché è di moda quanto basta, offre degli ottimi apertivi, soprattutto quando il tempo consente di stare fuori a guardare la piazzetta, perché incontri sempre qualche faccia nota e la cena offre tutto quello che si desidera: eleganza, ambiente, buoni piatti e menù. E perché i fiori del signor Bianchi si comprano ancora, dalle 9 alle 20.

Fioraio Bianchi Caffè,

Via Montebello 7, Milano

tel. 02 29014390

www.fioraiobianchicaffe.it

Prezzo: cena media senza vini 60 €,

pranzo 25 €, happy hour 10 €







f t g+



f t g+



