



# MILÁNÓI ÚTIKALAUZ

Milánóban, Olaszország divat-metropoliszában és pénzügyi központjában sohasem áll meg az élet. De a nyüzsgés nem töri meg az olaszok életkedvét: Milánó messze földön híres például az aperitivo-ról, a munka utáni baráti találkozókról. Itt talál további tippeket, hogyan élvezze a dolce vitá-t alla milanese!  
**előhívószám: +39 02**

## Hotelek

### Bulgari

Ez a szálloda minden bizonnyal a legelegánsabbak között van a világon. A legtöbb szobához mediatálsarok is tartozik, és a medencét arany mozaikkal burkolták.

**Via Privata Fratelli Gabba 7/b, Tel.: 8058051, www.bulgarihotels.com**

### Town House 12

Jó helyen, a belváros és a vásár területe között fekvő hotel. Fénypontja: a jégbár, amelynek teljes berendezése norvég jégből készült. Fagyos, -5°C fokos, hideg italkat szolgálnak fel.

**Piazza Gerusalemme 12, Tel.: 89078511, www.townhouse.it**

### Town House 31

A divat metropoliszának legotthonosabb pontja! A fényűzően felújított 19. századi palota 19 szobából áll, amelyek modern designnal és a részletek szeretetével varázsolnak

el. Az intim hangulatot legjobban a hosszú faasztalnál elköltött közös reggelinél vagy a pompás udvarban felszolgált esti italnál fogjuk élvezni.  
**Via C. Goldoni 31, Tel.: 70156, www.townhouse.it**

### The Gray Hotel

Tökéletes hotel luxustutazáshoz. Pazar hall, gondosan megtervezett lakosztályok – Guido Ciompi építész láthatóan megihlette a milánói divat-és a designvilág. Díszteljes terek, izgalmas részletek.  
**Via San Raffaele 6, Tel.: 7208951, www.hotelthegray.it**

### NHow

A Via Tortona környéke az utóbbi években koszos ipari negyedből Milánó legfelkapottabb részévé vált. Épp a legjobb hely egy innovatív design-hotel számára! A 2006-ban megnyitott hotel belső kialakítását Matteo Thun jegyzi.

**Via Tortona 35, Tel.: 24898861, www.nhow-hotels.com**

### WattTredici

Ha belépünk a WattTredicibe, azt fogjuk gondolni, hogy egy design-bútor-bemutatóterembe érkezünk: a hotel a halltól a szobákig exkluzív (olasz) darabokkal van berendezve. A formai letisztultság és az elegancia itt bizony alapfogalmak, ráadásul elsőrangú reggelivel körítve!

**Via Giacomo Watt 13, Tel.: 89159244, www.watttredicihotel.com**

## Üzletek

A luxus divatüzletek az ügynevezett Aranyháromszögben találhatóak: a Via Manzoni, Via della Spiga és Via Montenapoleone a fontosabb utcák, illetve a La Rinascente áruház a Dóm mellett. Középkategóriás boltokat a Corso Vittorio Emanuele-n, a Dóm mögött találni, míg a designbútorokat áruló cégek a Via Manzoni-n és a Via Durini-n sorakoznak, illetve avantgárd művészterét és divatért a Brera negyedbe kell menni. Alább a kevésbé ismert H.O.M.E.-kedvencek következnek!

### Tea Rose

Szerencsés keverék organikus kompozíciókból, vintage-ból és válogatott belső-designból.

**Via Manzoni, Ang. Via Croce 18, Tel.: 76399308, www.tearose.it**

### Mister N.

Élénk színekben pompázó tárgyak minden méretben – hogy vidámabb legyen az élet.

**Via Brera 8, Tel.: 72093420, www.misterenne.it**

### TAD Concept Store

A TAD-tulajdonos Maria Coffa „a kreativitás színpadaként” képzeli el üzleteit. A milánói shopban négy emeleten minden érdekességet megtalálunk a divat, az életmód, a design és a szépségápolás terén. Igazi bevásárló-paradicsom!  
**Via Statuto 12, Tel.: 65506731, www.taditaly.com**

### Cavalli e Nastri

Aki átlépi a Cavalli e Nastri küszöbét, időutazásra indul. Az elegáns vintage-üzletben igazi ékszer- és ruha-kincsekre bukkanhatunk az egész 20. századból. Nemcsak a helyiek, hanem a hírességek és stílistok körében is népszerű!

**Via Brera 2 és Via Gian Giacomo Mora 3 + 12, Tel.: 72000449**

### Wok

Federica és Simona, a concept-store tulajdonosai fiatal designerek számára akartak megjelenési helyet biztosítani. Boltjukban a világ minden részéről érkezett ruhák, bútorok és kiegészítők keverednek egymással.

**Viale Col di Lana 5a, Tel.: 89829700, www.myspace.com/misswok**

### Giòsa

Giorgio Santamaria kézi készítésű táskái, övei, pénztárcái krokodilbőr-

ből, minden színben és formában. Exkluzív, egyedi darabok!  
**Via Ciovasso 6, Tel.: 86997441, www.giosa.eu**

## Művészet / Építészet

### Fondazione Prada

A Fondazione-t Miuccia Prada és Patrizio Bertelli alapította 1993-ban, és évi két kiállítás keretében mutat be kortárs képzőművészeket – figyelemreméltó katalógusokkal.  
**Via Fogazzaro 36, Tel.: 54670515, www.fondazioneprada.org**

### Fondazione Nicola Trussardi

Időszakos kiállításokat és installációkat rendez Milánó egész területén. Fókuszban a városi tér, mint inspirációs forrás és művészeti helyszín.

**Piazza della Scala 5, Tel.: 8068821, www.fondazionenicolatrussardi.org**

### Design Library

Megfelelő hely egy esős napra: a könyvtár több mint 2000 könyvvel és 5000 magazinnal várja a lapozgatni és keresgélni vágyókat. Csütörtök esténként nyilvános beszélgetések zajlanak híres designerekkel.  
**Via Savona 11, Tel.: 89421225, www.designlibrary.it**

## Éttermek

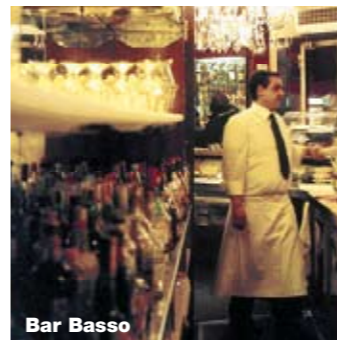
Milánóban egy igazi sznob nem jár a Giorgio Armani/Nobu féle étterembe vagy a Dolce&Gabbana-féle Gold-ba (ha mégis meglátogatná őket, címüket megtalálja a www.armaninobu.it és www.dolcegabbana.com oldalakon), inkább visszajár a kulináris kezdetekhez: a trattoriákhoz, ahol nem forgolódnak turisták, trendi divatbolondok és csontsovány modellek. Sajnos ezek a helyek már majdnem kihaltak Milánóból. De csak majdnem!

### Il Grissino

Több, mint 20 éve működik egy délolasz konyhafőnök az „Il Grissino”-ban – és készíti a legjobb, legfrissebb halételeket mediterrán stílusban. A hely kialakítása szerény, az árak azonban nem (100 euró személyenként, plusz bor), de itt kapjuk a legjobb halat a városban. Ne hagyja ki!  
**Via Tiepolo 54, Tel.: 70121773, www.ristorantealgrissino.com**

### La Pobbia

A La Pobbia étteremben tálalni a legeredetibb „risotto alla milane-



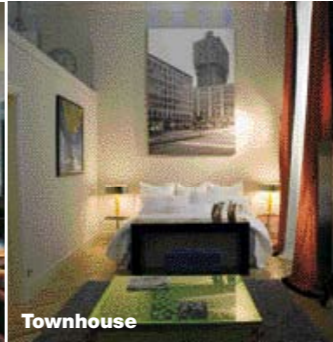
Bar Basso



TAD



Hotel Bulgari



Townhouse

se“-t a világon. Gondosan kialakított környezetben élvezheti a milánói konyha legjobb kortárs változatát. Elegáns térkialakítás, magas árak (80 euró személyenként, italok nélkül), elsőrangú olasz borlap.  
**Via Gallarate 92, Tel.: 38006641, www.lapobbia.com**

### Trattoria dei Cacciatori

Kicsit kiesik (20 perc a belvárostól) a Castello Longhignana 14. századi, lenyűgöző épülete, amelynek díszletei között három nemzedék óta csodaszamba megy a Mario és családja által vezetett konyha – ősi alapanyagok és modern konyhatechnika keveréke. Mario hatalmas választékot kínál vendégeinek a különösen Észak-Olaszország jellegzetes eledelekként ismert, házi készítésű szalámból és prosciuttóból. A hely kialakítása nagyon tradicionális és visszafogottan elegáns; az árak a minőséget tekintve nagyon is elfogadhatóak (60 euró fejenként, italok nélkül). Ráadásul Mario lánya, Anna kiváló borszakértő.  
**Via Trieste, 2, 20068 Peschiera Borromeo, Tel.: 7531154, www.trattoriacciatori.it**

### Ristorante Il Barone

Luigi, aki pincér és konyhafőnök egy személyben, a város egyik legendája. Legszívesebben mindent maga csinál, nem tűri a betolakodókat a konyhában, és maga szolgálja fel az ételeket. Receptjei a régi szardíniai konyhából eredeztethetőek, minden előtt friss alapanyagokból készit, amelyet naponta hozat Cagliari-ból. Abszolút felejthetetlen a kövön sültött malac és a nyers tonhal – ahogy maga Luigi is. A hely kialakítása meglehetősen szerény; de az árak igen kedvezőek (45 euró sze-

mélyenként, italok nélkül).  
**Viale Espinasse, 43, Tel.: 33001883**

### Pizzeria da Rita e Antonio

Az igazi pizzát Milánóban is élvezhetjük, például a Rita e Antonio-nál: az étterem éveken keresztül kedvelt célpontja volt a Nápolyból ide zárandokolóknak, akiknek hiányzott az otthoni pizza – enélkül nincs is meg egy igazi nápolyi. A Margherita itt kicsit lágyabb, mint Nápolyban, és az eredetihez hasonlóan mozzarellával és két friss bazsalikomlevéllel készítik. A hely kialakítása rendezten van, az árak pizzához illőek.  
**Via Puccini, 2/a, Tel.: 875579**

## Aperitivo

Az aperitivo szent dolognak számít az olasz pénzügyi és divatközpontban: munka után beülnek egy bárba, és ott az italkhoz kínált ingyen falatkák mellett beszélnek meg az élet dolgait. Ilyenkor többnyire olyan kiadós büfét kínálnak, hogy jól is lakhatunk.

### Bar Basso

Ez a bár sok designer második otthona. A vásárok idejéért spontán partikat szerveznek, amikor akár egy híres designerrel is összefuthatunk.  
**Via Plinio 39, Tel.: 29400580, www.barbasso.com**

### Living

A Living közvetlenül az Arco della Pace és a Parco Sempione mellett fekszik. Télen a narancsszínű kanapén, nyáron a bambusszal beültetett teraszon üdögzhetünk.  
**Piazza Sempione 2, Tel.: 33100824, www.livingmilano.com**

### Da Claudio

Milánó legrégebbi halüzletében esténként marinált, nyers halat, szombat reggel osztrigát ehetünk.  
**Via Ponte Vetro 16, Tel.: 8056857**

### Radetzky

Azon kevés helyek egyike, amely túlélte a divathullámokat, és már 20 éve létezik. Kora reggeltől késő éjszakáig van nyitva – ahogy tavasszal melegendni kezd az idő, megtelek a bár előtti tér.  
**Corso Garibaldi 105, Tel.: 6572645**

### hclub>diana

Igazi szecessziós ékszerdoboz lenyűgöző kocktélkinálattal – különösen szombat estére ajánljuk, tavasztól meleszép kerthelységgel.  
**Hotel Diana Majestic, Viale Piave 42, Tel.: 20581**

## Klubok

### Plastic

A város egyik legkevésbé konvencionális és talán legszórakoztatóbb klubja, különösen vasárnap.  
**Viale Umbria 126, Tel.: 733996, www.thisisplastic.com**

### Magazzini Generali

A legjobb péntek este – olykor még élő koncertekbe is belefuthatunk!  
**Via Pietrasanta 14, Tel.: 5393948, www.magazzinigenerali.it**

### Tocqueville 13

Klub show-betétekkel. Itt találkoznak a focisták, a sztárok és a sztárjelöltök.  
**Via A. Di Tocqueville 13, www.tocqueville.it**

## Ne hagyjuk ki!

### Mizu

Ez a japán étterem jelenleg Milánó legfelkapottabb helye. Aki szereti a sushi-t, mindenképp látogasson el ide – asztalt foglalni kötelező!  
**Corso Sempione 10, Tel.: 33603346, www.mizu.it**

### Brera Képtár

Raffaello, Bellini, Caravaggio... A festészet mesterei egy csodás épületben. A szomszédos Orto Botanico (botanikus kert) a pihenésre is lehetőséget ad.  
**Palazzo Brera, Via Brera 28, Tel.: 722631, www.brera.beniculturali.it**

### Frantoi Celletti Oil Bar Restaurant

Olívaolaj-kóstolás ingyencikk! **Via Zuccoli 6, Tel.: 02.66983712, www.frantoielletti.com**

## SZUPER SZUVENI!

### Va bene!

Magára valamit is adó milány hölgy nem élhet balerinaci nélkül. A legjobb márká a Porselli, ahol a szívárvány minden színében elérhető ez az alapkiegészítő.  
**Piazza Ferrari 6, www.porselli.it, kb. 60 euro/pár**

### Dolce vita.

Egy igazán különleges ajándék az otthon maradtoknak: praliné Giorgio Armani

módra. A többszintes, hiperelegáns Armani központban kapható.  
**Via Manzoni Alessandro 31, www.armani-viamanzoni31.it, 27 euro-tól**



### Jó utat!

Aki a nagy shoppingolás után már nem tudja becsukni a bőröndöt, szaladjon el a MH Way-hez. Exkluzív bőrhólmik minden méretben, hogy otthon is legyen valamije, ami Milánóra emlékezteti.  
**MH Way, Via Durini 2, www.mhway.it, kb. 80 Eurótól**



### A Legenda.

Szerezzen be egy keveset a „vörös aranyból” – a sáfrány a világ legdrágább fűszere, viszont az ezzel ízesített risotto alla milanese felejthetetlen gasztronómiai élményt nyújt!



### A klasszikus.

Világhírű a milánói szalámi – tulajdonképpen az összes szalámi előképének tekinthető. Még is kézzel készítik helyen, muszáj megnézni – és hazavinni belőle! Szupermarketekben és egyszerű élelmiszerüzletekben is kapható, és szerencsére nehéz belőle rosszat venni. A képen látható mi a Peck-ben találtuk: **Via Cesare Cantun 3, www.peck.it**

