



ITALO, I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
Italo Treno
Tiratura: 80.000 copie



NAPOLI

UN PROGETTO "INNOVATIVE"

Una nuova esperienza di cucina che nasce da 'a Figlia d'o Marenapo e sorprende già dal primo dettaglio

Innovative è un progetto che nasce da un'intuizione di Giuseppe Scicchitano, come emanazione ed evoluzione del ristorante di famiglia: è la storia di "a Figlia d'o Marenapo" che va avanti (non a caso agli spazi Innovative si accede attraversando il locale di mamma Assunta Pacifico, salendo una rampa di scale tappezzata di foto di famiglia). Come una casa di altri tempi, Innovative è un susseguirsi di stanze dove esuberanza e tradizione si fondono. Il nuovo, il lato Innovative, si annuncia sin dall'ingresso nel Cocktail Bar che introduce alle sale: uno spazio contemporaneo e cosmopoli-

ta, fatto di superfici scintillanti e luci avvolgenti, con una cocktail list ragionata e creativa. L'ultima sala del ristorante è stata concepita come una sorta di chef-room, con parete a vista sulla brigata all'opera. E la cucina? Non poteva che essere di mare: con piatti che sono rito e icona come la "zuppa di cozze" ma anche innovazione come il Risotto degli abissi con plancton di mare, molluschi e trasparenza di calamaro; senza rinunciare a grandi classici "familiari" come "Le candele della nonna" al ragù napoletano, unica deroga alla cucina di mare. Via Foria 182, Napoli Tel. 081 9767330

GUSTO LOCALI

MILANO

La Pescheria
 Da qualche mese Saporiti Sotari ha aperto il suo quarto locale a Milano: dopo il successo de La Salumeria e La Biscotteria ecco un nuovo locale di riferimento per gli amanti del pesce. Qui il menu quarterly propone tapas di pesce accompagnate da un bicchiere di vino o signature cocktail studiati ad hoc. Il menu più carta si compone di due primi e due secondi stagionali e un piatto che cambia ogni giorno in base alle materie prime.
 Via Pirelli 104, Francesco 30, Milano
 www.saporitisotari.com/la-pescheria

ROMA

Giulia's home restaurant
 La cucina di Pierluigi Gallo arriva nelle case dei romani con un menu dedicato: Giulia lancia così il suo "home restaurant", una formula che permette di scoprire la cucina di uno degli chef più creativi della Capitale e di vivere l'esperienza del ristorante nella propria abitazione. Un menu composto dai "pastate" (minimo 4 persone) secondo un percorso degustazione proposto dallo chef.
 L'ospite: via Tiburtina 4, Roma
 Tel. 06 95520386
 www.giuliasrestaurant.it

NAPOLI

UN PROGETTO "INNOVATIVE"
 Una nuova esperienza di cucina che nasce da 'a Figlia d'o Marenapo e sorprende già dal primo dettaglio
Innovative è un progetto che nasce da un'intuizione di Giuseppe Scicchitano, come emanazione ed evoluzione del ristorante di famiglia: è la storia di "a Figlia d'o Marenapo" che va avanti (non a caso agli spazi Innovative si accede attraversando il locale di mamma Assunta Pacifico, salendo una rampa di scale tappezzata di foto di famiglia). Come una casa di altri tempi, Innovative è un susseguirsi di stanze dove esuberanza e tradizione si fondono. Il nuovo, il lato Innovative, si annuncia sin dall'ingresso nel Cocktail Bar che introduce alle sale: uno spazio contemporaneo e cosmopoli-

ta, fatto di superfici scintillanti e luci avvolgenti, con una cocktail list ragionata e creativa. L'ultima sala del ristorante è stata concepita come una sorta di chef-room, con parete a vista sulla brigata all'opera. E la cucina? Non poteva che essere di mare: con piatti che sono rito e icona come la "zuppa di cozze" ma anche innovazione come il Risotto degli abissi con plancton di mare, molluschi e trasparenza di calamaro; senza rinunciare a grandi classici "familiari" come "Le candele della nonna" al ragù napoletano, unica deroga alla cucina di mare.
 Via Foria 182, Napoli
 Tel. 081 9767330