

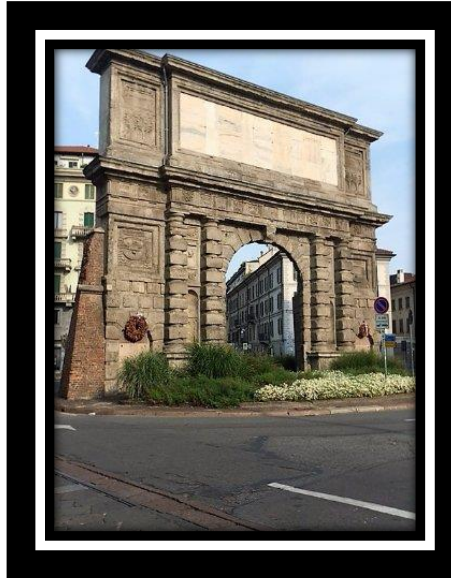


PORTA ROMANA

Le quartier tire son nom de l'arche de Porta Romana, la principale porte d'entrée de Milan, d'où partait la route pour la Rome antique. Le Corso di Porta Romana a longtemps été au centre de la vie milanaise, choisi par la noblesse locale pour construire ses propres résidences.

À Porta Romana, pas de pénurie d'endroits pour passer une journée sous le signe de la tranquillité et des loisirs.

L'une des beautés architecturales du quartier de Porta Romana est la tour de la Fondation Prada, un bâtiment en verre et en béton de neuf étages qui abrite un musée où sont exposées les œuvres de la collection Prada entre autre. Les deux étages supérieurs abritent un restaurant avec une vue panoramique imprenable sur la skyline milanaise.



Au cœur de ce quartier réside une oasis de bien-être : QC Terme. Entre les bains à remous, les bains de vapeur, les saunas, les hydrojets et les cascades, QC Terme est sans aucun doute un endroit à ne pas rater pour passer une journée de détente complète hors du chaos urbain.

Dans ce quartier vous trouverez également la « Rotonda della Besana » ; un complexe baroque circulaire situé dans l'église San Michele ai Nuovi Sepolcri ; très agréable de lire un livre sur sa pelouse anglaise. Ce complexe accueille un des musées de Milan les plus sympas pour les enfants grâce à ses expositions interactives tournantes et ses ateliers qui favorisent le jeu et la créativité, le MUBA.



PORTA ROMANA

Mes coups de Cœur

PANIFICIO D. LONGONI – Via G. Tiraboschi, 19

Non seulement l'une des boulangeries les plus célèbres de Milan mais également un endroit idéal pour un petit déjeuner riche en goût et en saveur, fait de pain, de beurre et confiture ou de brioche parfumée. Idéal également pour un apéro avec verre de vin et planchette de pizze et focaccine fraîchement cuites.

LACERBA - Via Orti 4

Restaurant milanais connu pour ses plats de poissons et son bar à cocktails futuriste. Pour l'apéritif, il n'y a pas de buffet mais on vous sert à table une assiette avec canapés, tartines et bien plus encore. Vous aurez du mal à résister à quelques verres. Meublé avec goût et d'inspiration futuriste, Lacerba est un endroit absolument spécial.

GIULIO PANE E OJO – Via L. Muratori, 10

Une institution non seulement dans le quartier mais dans tout Milan pour ceux qui veulent se sentir à Rome tout en restant à Milan. Les plats sont ceux de la tradition Romaine: spaghettis cacio e pepe, carbonara, gricia, saltimbocca et ainsi de suite. La courtoisie et la sympathie du personnel sont à noter !

UN POSTO A MILANO – Via Cuccagna, 2/4

Vous aimeriez vous sentir à la campagne tout en restant au cœur de Porta Romana? Il suffit d'entrer dans la Cascina Cuccagna pour vous retrouver au cœur d'une magnifique cour et d'un beau jardin. De nombreuses tables vous feront oublier le smog et le vacarme de la ville. Du petit déjeuner au dîner, en passant par de délicieux gouters et des apéritifs, un Posto a Milano, le bistrot de la Cascina, vous offrira toujours ce que vous désirez.

RIAD YACUT – Via Cadore 25

Reproduction spectaculaire d'un Riad marocain. Cuisine à double passeport: celui marocain et celui italien. Un lieu pittoresque aux références exotiques avec bien sûr les danseurs du ventre. Tous les soirs, pendant le dîner, alternent spectacles de danse orientale et de musique live. Avec la danse du ventre et la musique orientale, chaque nuit Riad Yacut se transforme en un endroit magique.



PORTA ROMANA

Mes coups de Cœur



FONDERIE MILANESI – Via Giovenale 7

Endroit unique, à mi-chemin entre une ancienne cour milanaise et une ancienne usine. Pour trouver les « Fonderie Milanesi » vous devrez passer par une cour de graviers encerclée de garages et d'ateliers. C'est un peu comme faire une promenade dans le temps, à Milan, il y a un siècle. En 2013, cette ancienne fonderie artistique s'est transformée en un endroit magique, fruit d'une œuvre de récupération qui a sauvé plutôt que d'éliminer. Les briques apparentes, les pièces, les unes à l'intérieur des autres, comme un labyrinthe et la jolie cour sont le cadre enchanteur idéal pour dîners, apéritifs, après-dîners et brunchs le week-end. La beauté post-industrielle de cet endroit en vaut vraiment le déplacement.

TRIPPA – Via Vasari 3

Belle qualité d'ingrédients dans cette trattoria "comme autrefois" où la recherche et la tradition se marient en une seule identité ; vieille formule toujours aussi infaillible pour laquelle Diego et Pietro s'appliquent avec diligence en prenant soin d'ajouter des « petits plus » marketing: environnement vintage (meublement essentiel de style années 1960, quelques tables et un comptoir exposé pour admirer le travail des chefs depuis la salle) et un chef cuisinier hypster (Diego). Une suggestion ? Vous ne pouvez pas dire que vous avez été chez Trippa sans avoir goûté leur "vitello tonnato" ! Seule note négative mais compréhensible, la réservation ... vous devrez avoir beaucoup beaucoup de patience pour avoir le privilège d'y manger.

