



GOLD

A l'heure de l'apéritif

Pour voir et être vu, de 18 h à 21 h, un peu partout dans les hôtels, bars et restaurants de la ville.

RADETSKY CAFÉ. Pour l'ambiance tonique, le picorage libre au comptoir en sirotant un *negrone sbagliato* (1/3 de Campari, 1/3 de Martini, 1/3 de champagne, 1 rondelle d'orange). *Largo la Foppa 5, tél. : 02 65 72 645.*

GOLD. Italianissime avant dîner: Gold est la planète or superlative de Dolce & Gabbana, à savourer autour d'un cocktail ou d'un Martini frappé. *Via Carlo Poerio 2, tél. : 02 75 77 771. Site : dolcegabbanagold.it*

BAR ZUCCA. A toute heure, face au Duomo. Son décor Liberty, son histoire intimement liée à celle

de la ville en firent le repaire préféré de Verdi et Toscanini. La Scala voisine, les arcades protectrices, le Duomo en majesté... tout cela au menu, à la terrasse du bar Zucca.

Bar Zucca e Ristorante Zucca in Galleria, piazza Duomo 21, tél. : 02 86 46 44 35. Et aussi les tables protégées du Gucci Café, pour un point de vue privilégié sur les voûtes de la Galleria Vittorio Emanuele II.



Pour les petites faïms...



OBIKÀ



SHION



OBIKÀ. Blanche, laitueuse, parfaite, la *mozzarella di bufala* de Campanie a ce pouvoir instantané d'être d'une rassurante sincérité. Obikà jongle avec la tendance chic et bio et l'incontournable apéritif des Milanais, et ouvre le premier bar à mozzarella de Milan. Une cave bien fournie, et de grandes assiettes dégustation qui se préparent à la minute dans un décor d'une absolue limpidité. *Obikà Milano, via Mercato 28, tél. : 02 86 45 05 68. Site : obika.it* A midi, un plat du jour à 11€ et plus si affinités.

SHION. Conçu par les architectes Piero Castellini et **Tito Canella**, Shion est un bar à sushis d'une finesse inégalée. Idéalement situé corso Magenta, face à l'église Santa Maria delle Grazie, le maître de cuisine japonais Kazuteru Yonemura y officie avec toute la dextérité que son art requiert. Sushis, sashimis, makis, glaces au thé vert... un univers intime et précieux lové tout contre la Libreria degli Atellani. *Shion, corso Magenta 65, tél. : 02 48 51 96 70. Site : shion.it* Environ 35€.