

Piatti stagionali ed eclettici dalla forte personalità
**Tradizione e creatività
in Brera al Santa Virginia**

Una cucina che parla d'Italia, ma in una dimensione che si fa gourmet. Il ristorante Santa Virginia è una delle insegne che richiamano artisti, ma anche imprenditori e burocrati, nel pittoresco quartiere di Brera. «In una città come Milano, ricca di validi ristoranti, bisogna fidelizzare la propria clientela attraverso un'offerta di qualità che sappia differenziarsi in virtù di un tocco personale - racconta il titolare Francesco Sciacca - È questo ciò che io e lo chef Diego Pecchia abbiamo cercato di fare, rinnovando una cucina mediterranea che attinge dalla più solida tradizione menù mensilmente rinnovati di un eclettico menù saltate e coulis di piatti di un eclettico menù mensilmente rinnovato, si possono provare: la tartare di capesante all'olio vanigliato, mela verde e lime; il filetto di ricciola su riso venere con taccole saltate e coulis di rabarbaro e bergamotto. Moderno l'ambiente, permeato da un'aura di design.

Info e contatti

• Prezzo medio
45€ bevande
escluse

SANTA VIRGINIA
Via San Marco, 5
Zona Brera
Tel. 02.29061051

Dal dopoguerra
**Il Ristorante
dal '46 in**

Il ristorante Sabatini porta a settant'anni un'identità nazionale una gastronomia fatta di semper una tradizione. Un'offerta tipica che trasporta nella zona di quei in cui rifugiarsi quando si ricorrono i sapori di casa, concretamente servite in porzioni come portafoglio.

