

.italo

I sensi del viaggio

IGIENIZZA
LE MANI
PRIMA
DELLA
LETTURA



10 LUOGHI

Le riserve naturali
da non perdere
della Penisola

FIRENZE

Donatello e non solo:
una primavera
di grandi mostre

CARLO CONTI

Con "The Band"
il conduttore rilancia
la musica dal vivo



Reggio Emilia

Il Festival Internazionale della Fotografia Europea, al via il 29 aprile,
è l'occasione giusta per scoprire le bellezze della Città del Tricolore

GUSTO LOCALI

ROMA

**Il nuovo spirito
di Checco er Carettiere**



Lo storico ristorante nel quartiere romano di Trastevere, dal 1935 tappa obbligatoria per chiunque voglia gustare i sapori della Capitale, inaugura il suo nuovo cocktail bar. Guidato dall'esperto barman Christian Novacco, propone cocktail da abbinare ai piatti della tradizione romana: ecco che il Martini al caffè si sposa con la Carbonara, come un Haldee Pisco sour alla curcuma con la Cacio e pepe; il Martini all'uva passa è proposto con il Baccalà in guazzetto, mentre il drink alla rucola è abbinato ai carciofi o un Martini cocktail al pomodoro si sorreggia mangiando funghi porcini. Via Benedetta 10/13, Roma Tel. 06 5817018 checcoercarettiere.it



FIRENZE

**OSTERIA PAGLIAZZA:
ASSAGGI STELLATI**

Il bistrot del Brunelleschi Hotel si rinnova con una cucina che strizza l'occhio al suo ristorante due stelle Michelin



La grande novità della carta dell'Osteria Pagliazza, il bistrot del Brunelleschi Hotel, è il Corner Santa Elisabetta: una sezione del menù che offre l'opportunità di avere un assaggio dei piatti più iconici del ristorante due stelle Michelin, un'occasione più veloce ed economica per degustare la cucina stellata del Santa Elisabetta. Cucina che è una sintesi intrigante e moderna della tradizione fiorentina, rivisitata con accenti contemporanei e fusion. Il menù è composto da piatti semplici ma sofisticati che ripercorrono la tradizione toscana in abbinamento a quella campana: un'unione felice che è il marchio

di fabbrica dello chef Rocco De Santis. Le creazioni sono sicuramente più semplici rispetto al ristorante stellato, ma ne mantengono il carattere, come la Panzanella contemporanea, abbinata al pescato del giorno, o la burrata inserita nella Tagliatella ripiena. Fra i primi i profumati e aromatici Garganelli, coniglio, pomodori secchi e olive nere; i secondi si dividono equamente fra mare e terra: un esempio l'ombrina, broccoli, olive verdi o la guancia, funghi d'inverno, radicchio, cime di rapa. Via de' Calzaiuoli (Piazza Santa Elisabetta, 3), Firenze Tel. 055 27370 hotelbrunelleschi.it