

SERATE A TEMA

San Valentino, un romantico tête-à-tête

Menù speciali, letture astrali, serate danzanti: una selezione per la festa degli innamorati

MILANO - Torna l'appuntamento annuale con la festa degli innamorati. Un giorno simbolico per ribadire il sentimento per il proprio partner, o magari anche per impegnarsi con una proposta di convivenza o matrimonio. Sono tante le possibilità di vivere una serata speciale, gustando cene romantiche in sale di ristoranti e location particolari, alcune con intriganti varianti da non lasciarsi sfuggire, altre più classiche ma pur sempre da sogno. Ecco la nostra selezione.

Menù speciale e lettura astrale dell'affinità di coppia nel ristorante in zona Sempione. **Il Cortese** ha in programma, sia per il 13 che per il 14 febbraio, due sere dedicate agli innamorati in compagnia di Antonio Di Gioia (naturopata, erborista e master reiki) che racconterà agli ospiti l'origine della festa di S.Valentino, quali rituali usare per conservare l'amore nella propria vita, parlerà del mondo degli angeli e leggerà il futuro, a chi lo vorrà, con la Sibilla. Il menu a 40€ prevede: gamberi di sicilia profumati allo zenzero; piovra con le patatine; calamari alla catalana; parmigiana di melanzane; crespelle con salmone selvaggio e asparagi; ravioli di mare; coda di rospo alla siciliana; dolce di San Valentino; acqua, vino e caffè.

Il Cortese, via Gherardini 1, tel. 02.34592908.

Nel suggestivo ristorante affacciato sul vecchio borgo lungo il canale della Vettabia le coppie innamorate possono festeggiare San Valentino dall'alba fino a notte fonda. Dalle 8.30 alle 10.30 di mattina si inizia con una ricca colazione a buffet a 20€ da vivere in pigiama, mentre sul palco una coppia di attori interpreterà «una colazione a letto». La coppia con il look più originale sarà premiata con una notte sul lago di Como. Per pranzo un menu a 40€ e la possibilità di vincere una notte sulle Dolomiti a chi esprimerà la frase d'amore più bella. Dalle 17 alle 18.30 un the con seducenti chicche di pasticceria a 20€ che premierà la migliore affinità di coppia con una bottiglia di champagne. Dalle 20 (a 50€), una cena a lume di candela in compagnia di menestrelli che intoneranno una serenata al chiaro di luna e che regalerà alla coppia dal look più a tema una cena romantica col servizio limousine. *Braciere del Ripa, via Ripamonti 90, tel. 02.56816152.*

Doppia festa al **Sio Cafè** di zona Bicocca che sfrutta appieno i suoi spazi distinti organizzando nell'area lounge una cena romantica con sottofondo musicale fatto dalle più celebri ballate e canzoni d'amore della storia, mentre l'area club ospita un single party, con le selezioni house e commerciali di Dado dj e l'animazione dello staff e di Vania. La cena a 65€ a coppia prevede: passion and love drink; perle di bresaola e caprino; carpaccio di manzo con crudité di verdure; tortelli con ripieno di patate e pomodorini; medaglione di filetto al profumo di tartufo con carote novelle; dolce batticuore. L'ingresso alla serata danzante è di 10€.

Sio Cafè, via P. e A. Pirelli 6, tel. 02.66118087.

In un ex-cappellificio dell'800, tra sale e salette ispirate ai sette vizi capitali, un San Valentino romantico e affascinante in compagnia di una violinista nel ristorante di Gabriele Viola Boros e della madre Tina Beretta. Il menu a 45€ comprende: focaccia a cuore, baci di grana padano soffice alle mandorle, cuore di grano saraceno con anima di robiola, tagliata di manzo su tortino di patate, crema vellutata al mascarpone e mirtilli, Morellino di Scansano.

Osteria dell'Oppio, via Magenta 16/a, Monza, tel. 039.389092.

Nel celebre locale di c.so Sempione, dove si mangia splendidamente e ci si diverte con balli sfrenati nel dopocena, il «Menu degli Innamorati» comprende: flûte aperitivo di benvenuto; coppia di ostriche al profumo di cherry; carpaccio di spada al frutto della passione e germogli croccanti; crudo toscano, burrata di bufala e pomodorini canditi; bruschettina con pomodorini e carciofi sautés; risotto con zucca, porcini e amaretti; chicche con salsa zafferano, verdure croccanti e gamberi sicilia; tournedos di angus con tortino d'asparagi, crema al tartufo bianco e patate sautés; bavarese ai due cioccolati su coulis alla fragola, flûte di spumante, acqua, vino (1 bottiglia ogni 2 persone), caffè a 40€ a persona.

Jazz Cafè, c.so Sempione 8, tel. 02.33604039.

Lume di candela, musica di sottofondo e una sala per i più piccini in compagnia di animatrici per chi vuole passare il San Valentino nel ristorante di Laura e Piero. Un menu a 35 € che comprende: caldi sapori di mare; timballino di melanzane con grana a scaglie; crespelle alla bolognese con scaglie di grana; salmone in trionfo di sfoglia al sapore di noci; fettina di vitello all'arancio flambé; dolcissimo cuore di pizza, caffè; Nero d'Avola o Falanghina. Mentre i bambini cenano con pizze, bibite e dolci a 15€. Obbligatoria la prenotazione.

Rosa Antico club, v.le Pasubio 14, tel. 329.8408621.

In una splendida dimora trecentesca immersa in un parco secolare a pochi passi da Milano una serata indimenticabile per tutti gli innamorati che inizia con un cocktail di benvenuto al **Borges Café**, continua con una cena a lume di candela nelle splendide sale affrescate, una visita al Museo della Villa e alla Mostra itinerante «Tesori della Russia. Il cielo, il mare, la terra». Il menu a 160€ la coppia prevede: code di gambero marinate al frutto della passione e pepe rosa, verdure croccanti e petali di fiori; risotto alle alghe wakame e zenzero; ostrica in tempura ai semi di sesamo; stracci di pasta fresca alla crema di broccolo e pomodori secchi, spuma di pâté tartufato; petto di faraona ripieno alla frutta secca, crema di sedano di verona e gocce di balsamico; mille foglie di cioccolato e crema al gianduja, salsa al rum; caffè e friandises. Per chi decide di prolungare la «fiaba» sino al mattino è possibile pernottare in una delle meravigliose stanza della villa (il pacchetto comprensivo della cena e di colazione con ricco buffet è di 400€ per coppia).

Villa San Carlo Borromeo, p.zza Borromeo 20, Senago (MI), tel. 02.994741.

Nell'elegante ristorante «**al V piano**» del Grand Visconti Palace un raffinato menu a tema (a 75€ per persona, vini inclusi) per una cena a lume di candela: crudo di gamberi, caviale italiano e zabaione allo champagne; spiedino di capasanta e scampi scottati, cipollotti al limone con spuma di sedano rapa e mela verde; consommé di crostacei, orzetto mantecato, gambero butterfly scottato e croccante di porri; tortelli al carciofo, pane e mascarpone con chiodini e croccante di parmigiano; trancetto di san pietro in salsa dedicata di arance, verdure in composizione e asparago di mare all'olio; cremino di gelé all'arancia, cioccolato venezuela alla mentuccia, gianduja al latte e filamenti di peperoncino. Pacchetto speciale a 399€ per due persone per chi volesse trascorrere la notte nella Tower Suite, un appartamento di 140 mq su 3 piani, con grande vasca idromassaggio esagonale e vista sulle guglie del Duomo (comprensivo della cena, ricca colazione a buffet, ingresso alla piscina, ingresso all'area termale con sauna e bagno turco, utilizzo della palestra, posto auto nel garage interno); pacchetto a 369€ se si sceglie un'executive suite oppure a 329€ per le camere deluxe garden view.

Grand Visconti Palace, v.le Isonzo 14, tel. 02.54069529.

Per chi è in cerca di un'anima gemella o semplicemente di nuove conoscenze all'**Old Fashion** va in scena per la serata danzante «Sunday inn», il Love Lock party, un gioco divertente che aiuta a rompere il ghiaccio. All'ingresso ad ogni ragazza verrà consegnato un lucchetto che può aprirsi con una sola chiave, mentre ai ragazzi verrà consegnata una chiave che apre un solo lucchetto: la caccia è aperta.

Old Fashion, v.le Alemagna 6

Nello spettacolare ristorante marocchino dalle suggestive note da «Mille e una Notte» un San Valentino che ripercorre i più romantici film d'amore che hanno fatto la storia del cinema attraverso passi a due interpretati da ballerini professionisti e sensuali performance di danza orientale. Il menu a 70€, bevande incluse, comprende: spumantino alle fragole, Canapè al salmone e pepe rosa; Crostini con la n'duja e cioccolato fondente; Selezione di pastille tipiche marocchine, Piovra in insalata con patate e olive; Rotolino di bresaola con formaggio molle; melodia di risottino agli scampetti con asparagi e frutti rossi; couscous vegetariano (min. per 2 persone) o couscous di pollo (min. per 2 persone); gamberoni alla crema di asparagi e pagliuzze di porri oppure lombatina di vitello ai carciofi e balsamico; cuore ghiacciato alle mandorle.

Yacout, via Cadore 23, tel. 02.5462230.

Claudio Burdi

10 febbraio 2010

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TROVOincittà

Cerca negozi e professionisti

Cosa vuoi cercare?

Milano

Vicino a **TROVA**

- MAPPE TAXI NOLEGGIO AUTO E MOTO CONCESSIONARI AUTO

- FARMACIE OSPEDALI PRONTO SOCCORSO

- RISTORANTI AGENZIE VIAGGI ALBERGHI AGRITURISMO BED AND BREAKFAST RESIDENCE

- SUPERMERCATI PASTICCERIE ALIMENTI BIOLOGICI ENOTECHE GASTRONOMIE E ROSTICCERIE

- AGENZIE IMMOBILIARI FINANZIAMENTI E MUTUI MOBILI E COMPLEMENTI D'ARREDO PIANTE E FIORI IDRAULICI TRASLOCHI IMPRESE EDILI

- PALESTRE PISCINE ISTITUTI DI BELLEZZA PARRUCCHIERI ERBORISTERIE

- ABBIGLIAMENTO GIOIELLERIE E OROLOGERIE OUTLET CENTRI COMMERCIALI ELETTRODOMESTICI

LA MILANO CHE VORREI
Partecipa al contest creativo

CORRIERE DELLA SERA 
10 anni  **Milano**
1999/2009

powered by ZOOMPA