

VITA IN CASA **CUCINA**

di Terry e Toni Sarcina
(altopalato@altopalato.it)
foto di Claudia Ruggiero

**CUCINA
D'AUTORE**

NEL CAPOLUOGO
LOMBARDO UN NUOVO
ASTRO DELLA CUCINA,
FABRIZIO CADEI,
IN UN RISTORANTE
DI CULTO, GRAZIE
AI SUOI PIATTI
INNOVATIVI,
CON UN'ATTENZIONE
AI SAPORI
DELLA TRADIZIONE
REGIONALE.



Ristorante Acanto
di fianco all'Hotel Principe di Savoia

● Piazza della Repubblica 17
20124 Milano

● Telefono 02/62.30.20.26
Fax 02/62.30.40.93

Nella foto: lo chef Fabrizio Cadei.

NUOVA TRADIZIONE A MILANO

Nato 38 anni fa a Sarnico, nel Bergamasco, Fabrizio Cadei vanta una lunga carriera maturata a Londra prima di rientrare in Italia, dapprima a Roma e quindi a Milano, all'Hotel "Principe di Savoia". Qui, il direttore generale Enzo Indiani, scopritore del brillante chef, ha fatto predisporre una cucina con grande vetrata sulla sala da pranzo, dando vita al Ristorante "Acanto".

Cuoco creativo, Fabrizio Cadei ama tuttavia i piatti tradizionali e in cucina ha fatto installare persino un moderno spiedo per cuocere nel migliore dei modi anche gli stinchetti di maiale.

Il servizio di sala è curato e la cantina dispone di un numero cospicuo di prestigiose etichette. Un altro requisito di questo locale, indirizzo da non perdere a Milano, è il buon rapporto qualità-prezzo.

