

Opening

di Cristina Cimato

## Al ristorante Acanto arriva la stella Michelin

Il nome Acanto è stato scelto per evocare la bellezza di una pianta erbacea caratterizzata da foglie grandi e fiori bianco-rosati. Il nuovo ristorante del Principe di Savoia di Milano ha infatti una bella veranda che affaccia su un ampio giardino, una sorta di oasi verde nel centro della città. Dopo la fortunata stagione della chef Paola Budel, che ha rilanciato l'hotel come luogo di alta ristorazione, ora approda tra i fornelli Fabrizio Cadei, giovane e affermato chef di Bergamo che ha fatto ottenere al ristorante dell'hotel romano Eden una stella Michelin. Il tratto distintivo del menù è la tradizione culinaria lombarda unita ai sapori del Mediterraneo. Così Cadei crea come antipasto il carpaccio di branzino con bottarga di muggine o l'insalata di carciofi crudi e melograno. Tra i primi si possono assaggiare i garganelli con pachino a crudo, mozzarella e basilico o una vellutata di zucchine in fiore con i funghi. Dopo un assaggio di pesce alla griglia o fritto e di fiorentina ci si può deliziare con la zuppetta di rabarbaro con sbrisolona e gelato al fior di latte o crema catalana e piatto goloso di cioccolato. Il ristorante ha uno stile contemporaneo, le pareti sono color beige e i posti a sedere meno di 100. La luce del giorno filtra all'interno grazie a una cupola ottagonale trasparente, mentre la sera l'atmosfera è ogni volta diversa grazie a un sapiente gioco di luci. Info: [www.hotelprincipedisavoia.com](http://www.hotelprincipedisavoia.com). (riproduzione riservata)



Serial killer sul palco

Al ristorante Acanto arriva la stella Michelin

GLI EVENTI DI MILANO FINANZA PER IL MESE DI GIUGNO