

19

LUG 23

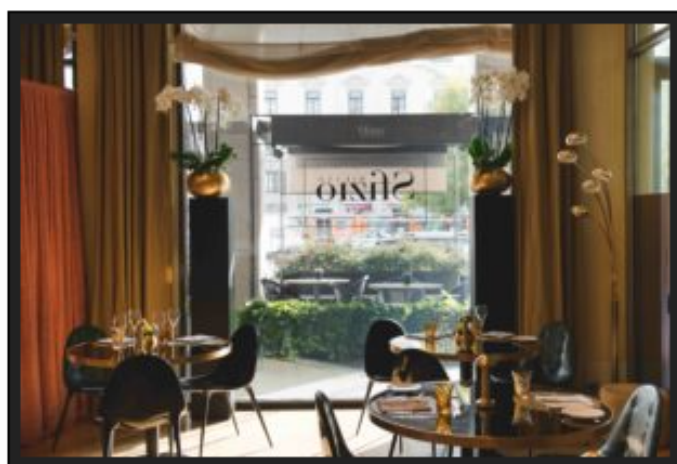
Estate a Milano: c'è un nuovo indirizzo dove mangiare in città



Per chi resta a Milano questa estate **c'è un nuovo ristorante da provare nel cuore della città**. In realtà il ristorante c'è già da qualche anno ma a cambiare è la proposta gastronomica, grazie all'arrivo di un nuovo chef di talento.

Si tratta di **Sfizio by Rosa Grand, all'interno dell'hotel Rosa Grand, parte del gruppo Starhotels**, a piazza Fontana. Questo ristorante d'hotel, con piccolo e piacevole dehors, ha accolto da qualche mese il **nuovo Executive**

Chef Paolo Scaccabarozzi. Brianzolo, Paolo Scaccabarozzi ha collezionato negli anni numerose esperienze in ristoranti stellati in Italia e all'estero, partecipando alle olimpiadi culinarie e a vari concorsi. Il suo talento gli ha permesso di affinare l'arte gastronomica nel prestigioso Hotel Cavalieri sotto la guida del Maestro Gualtiero Marchesi e del tristellato francese Michel Bras. Ha anche lavorato molti anni con un altro grande nome italiano, Sergio Mei.



Ideale per un lunch break

Sfizio, il ristorante principale di cui guida la squadra, è il cuore pulsante dell'hotel in cui lo chef reinterpreta i capisaldi della cucina tradizionale italiana con grande rispetto e spirito di innovazione. Poi c'è **Roses Pizza & More**, spazio affacciato su Piazza Beccaria dedicato alla pizza di qualità ed altre prelibatezze, di cui Scaccabarozzi ha

curato la rivisitazione del menù. **Entrambi sono aperti anche gli esterni e non solo agli ospiti dell'hotel. Un lunch break ideale per chi resta in città a lavorare.** Inoltre lo chef organizza anche cene private su richiesta per gli ospiti dei Duomo Luxury Apartments by Rosa Grand: 24 residenze lusso sul tetto del Rosa Grand alcune con splendide terrazze che guardano il Duomo.



Il menù

Al ristorante Sfizio, **lo chef si fa interprete dei grandi classici con personalità e creatività**: la cifra distintiva maturata nel corso della sua carriera lo ha portato inoltre a valorizzare al meglio ingredienti e produttori artigianali, che declina in modo originale e sapiente, privilegiando le filiere corte. Nel **nuovo menù estivo** spiccano piatti

come la *Pasta risottata con estratto di cacciucco, pepite di pane croccante finocchietto selvatico e limone di Sorrento*, che sta diventando un signature molto apprezzato. Ci sono anche antipasti leggeri e invitanti come il *Carpaccio di dentice rosso, con estratto di polvere di pomodoro, olive, capperi e origano fresco*, che fanno da preludio a grandi classici della tradizione, come il *risotto alla milanese con pistilli di zafferano*, e a tanti squisiti piatti di pesce e di carne senza tralasciare piatti vegetariani e vegani.

Sfizio è aperto tutti i giorni dalle 12:30 alle 14:30 per pranzo e dalle 19:00 alle 22:30 per cena.

Info: www.starhotels.com

Photo credits: Agnese Fochesato, Maurizio Morra

Tag: [chef](#), [cucina](#), [Hotel](#), [Milano](#), [ristoranti](#), [rosa grand](#), [starhotels](#)