

## Uscire

a cura di Marina Poggi



1. Al Giardino Lounge di Ascona, sul Lago Maggiore, il verde è verticale: una parete di 40 metri quadri. 2. A tutta movida le serate del Santana Zouk di Milano Marittima, ispirato ai locali di Salvador de Bahia. 3-4. La terrazza del Fashion Café, a Milano, e il banco bar dell'interno, firmato Belvedere Vodka.

## Tutti fuori

Terrazze di design, giardini verticali, intimi dehors, animati street bar. Sono i locali d'inizio estate, dove bere un cocktail al tramonto, ascoltare musica, cenare. Purché all'aperto. Ecco le novità

## Giardino Lounge

## ASCONA

Sulla sponda svizzera del Lago Maggiore, Matteo Thun ha creato un giardino verticale che vale da solo l'ora e mezza di strada da Milano. Prima si resta colpiti dall'edificio trasparente che ospita uffici e negozi, poi si entra per un drink accanto alla parete verde di quasi 40 mq. Locale intimo (40 posti all'interno, 30 in terrazza), aperto dalla colazione all'after dinner, è pensato per trasformare ogni pausa in un attimo di pace. La cucina, mediterranea, spazia tra carne e pesce alla griglia. Ci si può concedere senza pensieri un bicchiere di Champagne: qui costa 4 franchi (3 €), mentre un calice di rosso italiano 12 franchi (9€). La gestione è la stessa dell'**Hotel Giardino**, Relais & Châteaux a cinque stelle, il che garantisce un servizio d'alto livello. Anche questa lounge è lussuosa, ma vere protagoniste sono la natura e l'atmosfera frizzante d'una cittadina che tra giugno e luglio si riempie di star del jazz (JazzAscona, 23 giugno - 3 luglio) e del pop rock (Moon & Stars, 8 - 17 luglio).

■ Viale B. Papio 1, [www.giardino-lounge.ch](http://www.giardino-lounge.ch). Prezzi: flute Prosecco con stuzzichini 8 Chf (6 €), cocktail da 9 Chf (7 €), business

lunch da 24 Chf (19 €), cena da 68 Chf (53 €). Orari: 9-1 (chiuso lun. e dom.). C/credito: tutte. (l.t.)

## Kitchen Society

## MILANO

Kitchen? il nome è un paradosso: la cucina non c'è. L'ultimo nato di Vinicio Valdo, inventore dell'aperitivo "alla milanese", è infatti specializzato in crudo: salumi, formaggi, prosciutti. Il plus è il jamón serrano, esclusivo prosciutto spagnolo. E si vede subito: nel centro della sala ne sono appesi più di cento, dell'Extremadura. Incombono su un tavolo colmo di salumi, formaggi, sottoli. Pavimento azzurro, tavoli e sedie bianche, un soppalco, una parete tutta vetri, l'altra rivestita di mattoncini bianchi interrotti da nicchie illuminate, affollate di bottiglie di vino, a decine. Aperto a fine febbraio, il locale sfrutta anche un piccolo dehors: deck di legno, tavoli in tek, incannucciato come copertura. Proiettata sulla parete di fronte, l'immagine di rosso vestita di uno dei tanti toreri dipinti da Botero. Bruschette e affettati per l'aperitivo rigorosamente servito al tavolo (solo il jamón va ordinato in degustazione, 15 € il piatto); piccola, ma accurata

selezione di vini; pochissimi cocktail: il più sofisticato è lo spritz con lo champagne. Per la cena, contorni e un primo caldo arrivano dal vicino Roialto. Amministratore e cortese padrone di casa Massimo Aveta. ■ Via Chizzolini, ang. Piero della Francesca, tel. 02.33.60.72.49. Orari: lunch 12.30-15.30, aperitivo 18-21, cena 21-1; dom. 17.30-1 (chiuso lun.). Prezzi: aperitivo da 5 €; pranzo da 30 €. C/credito: Mc, Visa.

## Terrazza Aria

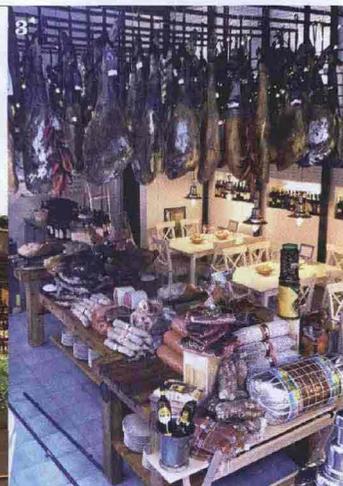
## MILANO

In pieno centro, di fronte al Duomo, l'hotel **The Gray** apre per l'estate il suo salotto en plein air. Design contemporaneo, grandi ombrelloni di tela, divani e poltrone dai colori tenui, pouf, sedie e tavoli di diverse dimensioni. La serata firmata? Il mercoledì, con musica dal vivo e dj. Più tranquille e meno affollate le altre sere, musica lounge, appetizer selezionati e cocktail originali, con lo spettacolo dall'alto della Galleria Vittorio Emanuele. Tra i cocktail da provare, *Virgin Colada*, analcolico alla frutta, e il *Chocolate Martini* che mixa Martini classico e gin fermentato nel cioccolato. Goloso il buffet: focaccine calde alle olive, pomodorini alla mousse d'uovo o tonno, verdure in

## Uscire



1. Un aperitivo a tema sulla Terrazza Aria dell'hotel The Gray, nel centro di Milano.
2. Il tranquillo giardino del Palm Court, nell'hotel Hassler Roma.
3. Trionfo di jamón iberici, salumi, formaggi, per l'aperitivo di Kitchen Society, Milano.



tempura, tartare di salmone, spiedini di pollo alla soia e sesamo, carpaccio d'ananas marinato alle spezie con sorbetto.  
 ■ Via San Raffaele 6, tel. 02.72.08.951, [www.sinahotels.com](http://www.sinahotels.com). Orari: 18.30-21.30 (mai chiuso). Prezzi: da 15 €, champagne 25 €. C/credito: tutte.

## Belvedere Bar

MILANO

Aveva cominciato l'estate scorsa, il **Fashion Café**, intitolando allo champagne Moët & Chandon l'accogliente terrazza esterna, sul marciapiede di fronte alla chiesa di San Marco. E continua con una nuova avventura, il primo Belvedere Luxury Bar italiano. Da maggio, infatti, fra la penombra dell'interno dal design metropolitano e il tranquillo dehors sotto i portici, è possibile gustare l'intero range Belvedere Vodka interpretato in 20 nuovi cocktail creati dai bartender del Fashion. Perfetti per l'aperitivo, perché blandamente alcolici, quelli basati sulle vodka Macerate, ai sentori di arancia, lampone, pompelmo rosa.

■ Via San Marco 1, tel. 02.65.72.021. Orari: 7.30-2, sab. 8.30-2, dom 10-2 (mai chiuso). Prezzi: aperitivo 12 €, dopocena 15 €. C/credito: Ae, Mc, Visa.

## Lambruscheria

MILANO

La location, nello **Starhotel Ritz**, a due passi da corso Buenos Aires, e il servizio rapido e puntuale lo rendono ideale per una pausa alla riscoperta dei sapori di una volta. Oltre che per un aperitivo nel dehors da poco inaugurato tra botti di legno e tavoli apparecchiati con tovaglie bianche e rosse. Una full immersion nelle tradizioni enogastronomiche padane, dove protagonista assoluto è il Lambrusco, con un'ampia offerta di etichette dai migliori

produttori. All'interno l'ambiente è caldo: legno, pelle, lampade dorate.

■ via Spallanzani 40, tel. 02.20.55.375, [www.lambruscheria.net](http://www.lambruscheria.net). Orari: 12-23, aperitivo 18.30 (mai chiuso). Prezzi: aperitivo 10 €, lunch da 13 €, cena 35-45 €. C/credito: tutte. (e.p.)

## Zouk Santana

MILANO MARITTIMA (RA)

Pioniere dei locali di moda della Romagna del divertimentificio – nel 1991 inaugurò il concetto di street bar –, a un ventennio dalla nascita il Santana Zouk si rifà il look. Inventori i fratelli Del Bello, che decisero di ripetere l'atmosfera del famoso Santana Zouk di Salvador de Bahia, importandone il gusto easy, antidesign e un po' kitsch nella famosa località adriatica. Ha 14 postazioni bar, cubiste che ballano in strada sotto una pioggia di bolle di sapone colorato. Pochi gli sgabelli, ma si sta sul risciò, tra i ragazzi appena tornati dalla spiaggia e quelli già vestiti per la sera, che fanno la fila per un drink e ballano. I dj in console sono sempre superlativi. La musica è tanta e varia, sia brasiliana o soft house, pop rock o commerciale. E c'è anche lo shop per una T-shirt da portarsi a casa come souvenir.

■ Via Milano ang. v.le Romagna, tel. 0544.97.43.50. Orari: 18-4 (mai chiuso). Prezzi: drink 7 €. C/credito: Ae, Mc, Visa. (d.n.)

## Maxxi 21

ROMA

Aperitivo con vista sul Maxxi, il Museo delle Arti del XXI secolo progettato da Zaha Hadid. È possibile da appena un mese nel giardino del nuovo museo nel quartiere Flaminio, dove sedie e poltrone design sull'erba flirtano con la grande struttura in cemento. Sia nella candida struttura interna del bar ristorante, sia nel giardino illuminato

ad hoc, i giovedì di giugno arrivano aperitivi speciali con il dj set di Yaya, una giovane affermata nel panorama soul house romano. Si bevono spritz, mojito, birra artigianale, vino. Frequentato dalla buona borghesia romana, da creativi e artisti, nonostante i pochi appuntamenti, è diventato già il rendez-vous irrinunciabile nelle prime serate d'estate.

■ Via Guido Reni 5, tel. 06.32.07.230. Orari: 12-19; gio. e sab. 12-22; gio. 9, 16 e 23 giugno: 19.30-22.30 (chiuso lun.). Prezzi: aperitivo 10 €. C/credito: no. (l.t.)

## Palm Court

ROMA

Un setting da *Vacanze romane*: in cima alla scalinata di piazza di Spagna, nel cuore dell'**Hassler Roma**, il giardino è protetto dalla cinquecentesca chiesa della Trinità dei Monti e dalla collina del Pincio, naturale riparo dal sole. Clima fresco e gradevole tutto il giorno, antiche mura e meravigliose statue neoclassiche, e la luce del tramonto su Roma: il piacere di un aperitivo al Palm Court comincia dalla location. E continua fra cocktail Bellini da manuale (frutta fresca frullata al momento e Prosecco), ostriche, selezione di fritti, degustazione di salumi e formaggi di stagione. Dalle 19.30 inizia l'accompagnamento musicale, dal classico al jazz, voce e pianoforte fino a mezzanotte e mezza. Il giardino è aperto tutta l'estate, tutto il giorno, anche per pranzi e cene firmati dallo chef Francesco Aprea.

■ Piazza Trinità dei Monti 6, tel. 06.69.93.40, [www.hasslerroma.com](http://www.hasslerroma.com). Orari: 7-24; bar 11-1 (mai chiuso). Prezzi: aperitivo da 13 €. C/credito: tutte.

Davide Nicolò, Elisabetta Paseggini, Loredana Tartaglia, Lorenzo Tiezzi



Giardini, terrazze, dehors, su: <http://viaggi.corriere.it>