



RASPINI

BUONI, AUTENTICI, GENUINI

RASSEGNA STAMPA

1 – 31 AGOSTO 2026

[illegible]



3 AGOSTO – MILANOEVENTS.IT

03-08-2026
Pagina
Foglio 1 / 3

MILANOEVENTS.IT


www.ecostampa.it

36.3 °C Milano
lunedì, Agosto 3, 2026
Accedi

HOME EVENTI CULTURA FASHION & DESIGN FOOD & DRINK LIFESTYLE FIERE & CONCERTI



Advertisement

MILANO
EVENTS.IT

HOME EVENTI CULTURA FASHION & DESIGN FOOD & DRINK LIFESTYLE

FIERE & CONCERTI

Agosto a tavola, i ristoranti aperti tutta l'estate

Di Arianna De Felice - 3 Agosto 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

162908-066291



03-08-2026

Pagina

Foglio 2 / 3

MILANOEVENTS.IT



www.ecostampa.it



Che si tratti di una cena con vista, di un aperitivo all'aperto, di un pranzo della domenica o di una colazione speciale, agosto invita a vivere la città con un ritmo più lento, riscoprendone i sapori autentici. Da 10_11 Bar Giardino Ristorante e Beefbar a Milano, fino alle pizzerie Fradiavolo presenti in tutta Italia, i migliori ristoranti restano aperti per tutta l'estate con menu stagionali ed esperienze pensate per vivere al meglio la bella stagione.

10_11 BAR GIARDINO RISTORANTE

Aperto tutto il mese di agosto, 10_11 Bar Giardino Ristorante all'interno di **Portrait Milano**, accoglierà gli ospiti con una proposta che celebra la tradizione gastronomica italiana attraverso una cucina autentica e conviviale. Per tutta l'estate la Piazza dell'Ex Seminario Arcivescovile ospita **Arcipelago Botanico**, l'installazione firmata dall'artista Agostino Iacurci che fa da cornice alle esperienze del locale: dalla **colazione** sempre aperta anche agli ospiti esterni, alla tradizionale **granita con brioche**. Al calare della sera, invece, **Granita & Champagne**, l'aperitivo che abbina la freschezza della granita allo Champagne Chassenay d'Arce Cuvée Première Brut. Per pranzo e cena la **nuova carta estiva** propone una selezione di piatti che esaltano la



Articoli recenti

Agosto a tavola, i ristoranti aperti tutta l'estate

Grigliata di Ferragosto all'Idroscalo 2026: pranzo, musica e party a Milano

Emma torna a Milano: concerto all'Ippodromo Snai San Siro

Giorgia torna a Milano con "G - Last Call": data e biglietti

Irama torna a Milano: annunciato il concerto all'Unipol Forum

MILANO

Poche Nuvole



51% 0.5m/s 15%

LUN 35° MAR 34° MER 39° GIO 40° VEN 38°

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ANF01106291



03-08-2026

Pagina

Foglio 3 / 3

MILANOEVENTS.IT



www.ecostampa.it

stagionalità e i sapori del Mediterraneo, dalle *Trofie al pesto con patate e fagiolini* alla *Vignarola estiva*, fino ai freschi e golosi dessert come la *Tarte alle pesche e verbena* e *Meringa, fragole e yuzu*. Il **Bar** completa l'esperienza con una cocktail list ispirata ai grandi classici della miscelazione, insieme al suo **Aperitivo milanese al carrello**, il nuovo rituale del 10_11 che trasforma la preparazione del cocktail in un'esperienza di convivialità.

BEEFBAR MILANO

Nato a Monte Carlo e oggi presente in alcune delle città più iconiche del mondo, **Beefbar** continua ad incantare con le sue speciali proposte anche d'estate. Il ristorante rimarrà aperto tutto il mese di agosto, accogliendo gli ospiti **dall'8 al 28 agosto compresi solo per la cena**, per accompagnare le serate estive con la sua selezione di carni di alta qualità provenienti da tutto il mondo interpretate in chiave contemporanea. Una proposta che rompe i codici tradizionali con creatività e raffinatezza, in un ambiente dove il design milanese incontra l'anima internazionale e cosmopolita del brand.

FRADIAVOLO

Qualunque strada prendano le vacanze, ad agosto c'è sempre un **Fradiavolo** acceso: tutte le pizzerie resteranno **aperte per l'intero mese**, portando da Nord a Sud la stessa cura negli impasti e nella selezione delle materie prime italiane, tra cui numerosi ingredienti dei Presidi Slow Food. Il nuovo menu accompagna l'estate con proposte fresche e decisamente pop, a partire dalle pizze **Bresa bene**, con taleggio, bresaola **Raspini** e sedano, e **V per Verdura**, con verdure miste e crema di zucchine e menta. Ogni pizza può essere interpretata attraverso cinque impasti: **Classico**, **Integrale**, **Nero** al carbone vegetale, **Senza frumento** e il nuovo **Sottile**, dal bordo basso e croccante, particolarmente adatto alla stagione più calda. In carta trovano spazio anche insalate come **Dillo all'avocado** e **Myss feta** e piatti di cucina, per accompagnare pranzi, cene e soste improvvisate. Cambiano le destinazioni, le compagnie e i programmi, la qualità e l'anima irriverente di Fradiavolo restano sempre le stesse.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Advertisement

MILANO
EVENTS.IT

Milano capitale della Movida, della Moda e del Design. Tutte le News e gli Eventi a 360° sotto la Madonnina 24 ore su 24, 365 giorni l'anno.

Per inviare comunicati stampa:
redazione@milanoevents.it

SEGUICI

f

@

RSS

d

X

▶

An4011066291



26 AGOSTO – L'ECO DEL CHISONE

Settimanale
26-08-2026
Pagina 20
Foglio 1

L'Eco del Chisone



www.ecostampa.it

Bricherasio Mangia e Cammina ai blocchi di partenza, l'evento della Pro Loco inaugura la 56ª Sagra dell'Uva

■ **BRICHERASIO** Dopo lo stop dello scorso anno Bricherasio riparte dalla "Mangia e Cammina" prevista per domenica 6 settembre, evento che, di fatto, inaugura la 56ª edizione della Sagra dell'Uva. La passeggiata enogastronomica, rinnovata nel percorso e nel menù, sarà nuovamente organizzata dalla Pro Loco in collaborazione con il Comune, che attendono tantissimi partecipanti per l'edizione numero 30. Alberto Godino, presidente della Pro Loco, anticipa: «La classica passeggiata della prima domenica di settembre tra

le colline bricherasiesi, proporrà un percorso allungato di circa 6 km, con alcuni tratti di strada serrata. Rimarranno invariate il numero delle tappe, in tutto sette, e il luogo di partenza, piazza Giretti, e di arrivo, il piazzale del Castello». Dalle ore 11, orario di partenza del primo gruppo, il serpente colorato dei partecipanti si dirigerà verso gli impianti sportivi "Calleri di Sala" per l'aperitivo proposto dalle Aziende Agricole Il Palaset e Roncaglia con il supporto di **Raspini Salumi**. Il primo antipasto, in collaborazione con la Macel-

leria Caffaratti, si consumerà all'Azienda Agricola Roncaglia e per la terza sosta, il secondo aperitivo, si salirà all'Agriturismo Turina dove l'Appetito di Livi presenta le proprie prelibatezze. Il primo piatto, a cura della Pro Loco, si gusterà alla Borgata Badariotti prima di scendere alla quinta postazione dall'Azienda Agricola Silvano Mensa dove ci si rinfrescherà con il sorbetto de La Sorbetteria. Nella penultima tappa si gusteranno costine, salsiccia e patatine nella sede della Pro Loco, cucinate dai volontari dell'associazione; gran finale

sulla Collina del Castello per frutta, dessert, caffè e tanta musica con Yvonne Ramirez Acosta e Franco Falcetto. Le adesioni si ricevono a partire da lunedì 31 agosto all'Ufficio Turistico di piazza S. Maria dalle 19 alle 22. Identico orario martedì 1, mercoledì 2, giovedì 3 e venerdì 4 settembre. Giovedì 3, oltre all'orario preserale, le adesioni si ricevono anche dalle 10 alle 12 come sabato 5 quando l'Ufficio rimarrà aperto dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18. Quota di partecipazione 30 euro, ridotta a 15 euro per i bambini dai 5 ai 10 anni.

LUCA PERRO



La Mangia e Cammina ritorna domenica 6 settembre.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



14501106231