



Il Museo del Novecento, al Palazzo dell'Arengario, ospita la più ricca collezione al mondo di opere di Umberto Boccioni



1. **Materie prime** selezionate al ristorante **Cesio 7**, nella ex sede dell'Enel
2. Affaccio sui tetti della vecchia Milano dal **Tree rooms 10 Corso Como**, b&b di sole tre suite.
3. In una bella dimora del centro storico si prenotano le camere di **Secondo Pensiero**.
4. Alla **Fonderia Napoleonica** (fonderianapoleonica.it) si tengono **eventi** ed è aperta per il FuorSalone.
5. **Grandi vetrati** sul Duomo e cucina creativa da **Giacomo Arengario**.

per una notte che scendono a 270 € a notte per soggiorni di 10 giorni, tel.02.62.61.63, 3rooms@10corsocomo.com). Non lontano, in via Maroncelli, vale la pena esplorare quella che il *Financial Times* e l'*Independent* hanno definito come la nuova Chelsea dell'artemilanesa, gallerie, shop di tendenza come **Agatha Ruiz de la Prada**, spazi di ricerca come la **Galleria Colombari**. Qui poi, in viale Pasubio, sorgerà il nuovo **Palazzo Reltrinedi** progettato da Herzog & De Meuron. In piazza XXV Aprile, al secondo piano di **Eataly** - il tempio dell'italian food voluto da Oscar Farinetti nei mitici spazi dell'ex Teatro Smeraldo, aperto sette giorni su sette, dove si fa la spesa fino a mezzanotte e si cena fino alle 23 - è approdato **Alice**, il ristorante di Viviana Varese e Sandra Ciciriello, chic, con tavoli in legno

spesso, pochi quadri, nessuna tovaglia e una cucina che si ricorda. Tra i piatti imperdibili, il **Bianco & Nero**, raviolo di pescatrice con verdure, quinoa al nero di seppia e consommé di seppia, e il **Sei in Arrosto**, tortello ripieno di arrosto con crema di zucca, spuma di grana, tartufo nero e castagne. Da qui, scendendo verso Corso Garibaldi - ma vale un piccolo detour via Marsala, con l'atelier di gioielli d'arte **Thelonious** (theloniousjewels.com) e la bottega di profumi di **Joanna Lyle** di (joannalyle.com) - si arriva nell'autentico tempio della cucina tradizionale milanese, immutata e perfetta, **Al Matarèl**. Quest'osteria, che accoglie con la scritta *Si parla italiano e milanese* e pareti di pinte a mano, impegna gusto e stomaco con tutta la milanese: minestrone seminfreddo, pasta e fagioli, base-