

dove fermarsi a ogni ora del giorno grazie a una proposta che sposa qualità e varietà. Curata l'offerta di pasticceria, che permette di accompagnare caffè e cappuccini ben eseguiti (e pregiati tè in foglia) con fragranti pain au chocolat, brioches, un bel ventaglio di mignon, pasticceria secca e golose monoporzioni che cambiano spesso (come Sacher, Tropezienne, tartellette con crema e frutta). Non manca qualche piatto per la pausa pranzo, accanto a croissant, focacce, panini, validi pure per un aperitivo. Variiegato l'assortimento di semifreddi e torte (buona la cheesecake basca con salsa di caramello salato), anche in cake design su ordinazione.



Oltre

via G. Matteotti, 145
tel. 346 9660685

Chiuso sempre aperto

Oltre occupa gli spazi dell'ex Caffè Ducale, nel Palazzo Borea d'Olmo e lungo la principale via di Sanremo. Aperto a maggio 2023, ha un look accattivante e un'offerta per tutto il giorno articolata tra bar, ristorante e pizzeria. Ampia scelta fin dalla colazione (anche diverse formule), con brioches farcite (dalla crema al Kinder), muffin, yogurt pancake e torte, oppure uova, sardenaira, torta verde, focaccine. Espresso, caffè golosi, bevande calde e fredde per accompagnare. Per uno

spuntino, sandwich e toast, cui si affiancano a pranzo e cena tartare e piatti che puntano sui grandi classici della cucina nazionale (lasagne, spaghetti alle vongole, cotoletta alla milanese) e la pizza nel ruoto. Buona carta di vini e validi cocktail, da gustare all'aperitivo con ricchi taglieri di salumi, formaggi, sfizi.

SESTRI LEVANTE [GE]



Gran Caffè Tritone

p.zza F. Bo, 1
tel. 0185 41169

Chiuso lunedì; luglio e agosto sempre aperto

☛ tritonesestrilevante.it

Le atmosfere classiche da salotto, la posizione sul lungomare, un'offerta che abbraccia l'intera la giornata fanno del Gran Caffè Tritone un indirizzo molto gettonato dai turisti nel periodo estivo. I tavolini sulla piazza brulicano a ogni ora di persone che si fermano per le rinomate granite e coppe gelato (come la Tritone, con granita alla fragola e gelato alla panna), oppure per un buon drink all'aperitivo, da sorseggiare stuzzicando sfizi salati. L'insegna è pure pasticceria, e offre un bel repertorio di dolci e lievitati, dai pain au chocolat a brioches, croissant, olandesine, crostatine, piccola pasticceria fresca e secca, che insieme a caffè, cappuccini - o magari un tè o una cioccolata con panna - rendono piacevole la sosta anche nei più tranquilli mesi invernali. Servizio attento.

LOMBARDIA



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

ALMENNO SÁN BARTOLOMEO [BG]
LA PASQUALINA

BERGAMO
CAFFÈ CAVOUR 1880

BRESCIA
BEDUSSI

CAROBBIO DEGLI ANGELI [BG]
IN CROISSANTERIA LAB

CASSAGO BRIANZA [LC]
COLZANI

ERBA [CO]
PASTICCERIA SARTORI

MILANO
L'ILE DOUCE

PAVÉ

TREVIGLIO [BG]
MARELET

ZANICA [BG]
MORLACCHI

ABBIATEGRASSO [MI]



Besuschio

p.zza G. Marconi, 59
tel. 02 94966479

Chiuso mercoledì

☎ pasticceriaibesuschio.it  

Istituzione cittadina a conduzione familiare da quasi due secoli che sa come prendere per la gola con proposte di altissimo livello. Il segreto del suo successo risiede innanzitutto nel laboratorio di pasticceria, dove Andrea Besuschio e il figlio Giacomo "inventano" creazioni eleganti ed estrose. Di grande finezza la viennoiserie, tra eterei croissant con la crema e quelli con impasto al caffè, i deliziosi maritozzi con chantilly e la miriade di altre prelibatezze da accompagnare a un'ottima caffetteria o un fresco estratto. Impeccabili mignon e monoporzioni, cui si aggiunge in estate il gelato in gusti classici. Tanti gli spunti per un acquisto goloso: torte da viaggio, lievitati in vasocottura, praline, macaron e belle etichette da dessert. Ultraclassico l'aperitivo all'italiana.

ALMENNO
SAN BARTOLOMEO [BG]
La Pasqualina

VEDI SCHEDA PAG. 77

BAGNOLO
SAN VITO [MN]



Antoniazzi

via Romana
Conventino, 15

tel. 0376 414107

Chiuso lunedì

☎ antoniazzi.biz  

Una struttura ampia e sontuosa, moderna ed elegante. È la casa madre del gruppo guidato dalla famiglia Antoniazzi: alle spalle oltre mezzo secolo di storia e dalla sua la capacità di saper aggiornare l'offerta alla contemporaneità pur conservando un legame forte con la tradizione. Una potenza nel servizio banqueting, gli Antoniazzi contano oggi all'attivo anche la gestione del Caffè Borsa a Mantova, del Caffè Zanarini a Bologna e delle caffetterie dei Musei Ferrari di Maranello e Modena. Il raffinato locale di Bagnolo è un perfetto specchio dello stile della casa: un luogo dove concedersi un'ottima colazione o un piacevole aperitivo con miscelati e sfizioosità, passando per una pausa pranzo di tutto rispetto grazie allo strutturato comparto gastronomia. Fiore all'occhiello la pasticceria, ricchissima e accattivante.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

ALMENNO SAN BARTOLOMEO [BG]

LA PASQUALINA

via Papa Giovanni XXIII, 39

tel. 035 540040

Chiuso mercoledì

☎ lapasqualina.it  



Il servizio attentissimo e un'organizzazione meticolosa sono due dei (non scontati) segreti del successo costante della Pasqualina, tra i locali storici della Lombardia (risale al 1912). L'altro - e fondamentale - è Riccardo Schiavi, patron appassionato e a suo modo un integralista del "buono e sano", la cui filosofia è incentrata sul controllo della filiera ricerca della salubrità e della perfezione. Croissant squisiti e in decine di varianti per colazioni da manuale con cappuccini e caffè da torrefazione maison, oltre a una seria selezione di tè e infusi e la superba cioccolata, da gustare con frollini e confetture della casa. Frutta e verdura arrivano dall'Orto di Lalli, azienda agricola di proprietà a 800 metri di distanza, coltivate in regime bio. Di livello l'offerta di cucina a pranzo, mentre torte da forno e semifreddi sono ideali per una merenda, nella confortevole sala con camino o nel bel dehors, dove è piacevole godersi anche un aperitivo con curati stuzzichini. Meritano un capitolo a parte il celebre gelato, la cioccolateria, i grandi lievitati. Altre sedi, in centro a Bergamo e quella stagionale a Porto Cervo.

BELLAGIO [CO]



Rossi
p.zza G. Mazzini, 22
tel. 031 950196

Chiuso giovedì; da aprile
a novembre sempre aperto

Un locale d'atmosfera, sia per la posizione in riva al lago - che si guarda dai tavolini del dehors - sia per il fascino d'altri tempi degli interni in legno perfettamente conservati (l'insegna risale al 1905). La mattina e al tramonto sono i momenti migliori per godere appieno della bellezza del luogo, ma questo è un indirizzo piacevole a ogni ora, grazie anche alla corposa carta di sandwich, insalate, pizza, piatti caldi e freddi che consente di mangiare praticamente no stop. A colazione, oltre che sul classico binomio brioche e cappuccino (ben fatto), si può puntare su omelette o uova strapazzate con succhi ed estratti, mentre pasticcini tè e cioccolate accompagnano lo scorrere del pomeriggio. Buona scelta di vini, di ispirazione territoriale, e di cocktail per l'aperitivo.

BERGAMO



Bugan Coffee Lab
via G. Quarenghi, 32
tel. 035 317147

Chiuso domenica
☎ bugancoffeeab.com

Chi entra al Bugan lo sa bene: non chiede zucchero, caffè corretti o decaffeinati. Sì, perché Maurizio Valli non è disposto a nessun tipo di compromesso, e il suo è un concept lontano anni luce da quello della maggior parte dei bar italiani. La torrefazione è il cuore del locale, che propone pregiati specialty coffees, Arabica di altissima qualità tostati con maestria, che svelano una fresca acidità, aromi floreali e fruttati, complessi e a volte davvero sorprendenti. Si può scegliere tra estrazioni in espresso o in filtro (cold brew, V60, chemex, aeropress), eseguite ad arte da un team di alto livello. Nell'area Accademy si svolgono corsi e degustazioni per professionisti o per appassionati. Caffè e attrezzature si possono acquistare anche sul fornito shop online. Altra sede in via Colleoni.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

BERGAMO

CAFFÈ CAVOUR 1880

via Gombito, 7a
tel. 035 243418

Chiuso mercoledì
☎ cavour1880.com



Di grande personalità e fascino questo elegante locale nel centro della Città Alta. Inserito tra i Locali Storici d'Italia, segna un felice connubio tra tradizione e innovazione ed è il biglietto da visita della famiglia Cera, tra i grandi della ristorazione nazionale e a capo dell'impero Da Vittorio. In passerella creazioni raffinate in stile contemporaneo insieme ai classici della pasticceria internazionale. Colazioni d'autore, con gli eccellenti croissant, pain au chocolat, veneziane, sfoglie e cannoncini da accompagnare a una caffetteria altrettanto di livello. Non da meno i tramezzini gourmet e gli spunti dalla carta del pranzo, che punta su evergreen nostrani come la paccherata, piatto firma della casa. Imperdibile il brunch della domenica (prenotazione consigliata), che si distingue per l'originalità degli assaggi. Dolci al cucchiaino, mignon-gioiello e gelato a merenda. Per l'aperitivo, estrosi stuzzichini ad accompagnare una drink list superclassica. Da acquisto, confetteria, praline, conserve, confetture e tante altre prelibatezze a firma DaV, realizzate nell'avveniristico laboratorio con punto vendita di Albano S. Alessandro. Ai piani superiori, una locanda di charme, con sei camere.



Pasticceria Krizia

via C. Baioni, 31a

tel. 035 0175413

Chiuso lunedì

☞ pasticceriakrizia.it



Rinomato in zona, è un piacevole locale guidato da Krizia Algeri ed Emanuele Ippolito, coppia nella vita e sul lavoro. Deve la sua fama innanzitutto al pregevole assortimento di dolci (dai mignon alle eleganti monoporzioni e torte) che Krizia prepara con sapienza e ingredienti scelti. Frequentatissimo al mattino, per la bontà di croissant (squisito crema e amarena), girelle, brioche vegane e sfiziosi salati da abbinare a un'ottima caffetteria, curata pure nelle preparazioni con latte (di alta qualità). La bella varietà di frutta e verdura fa la felicità degli amanti delle centrifughe, magari da affiancare a pranzo a un'insalata o un tramezzino, e non mancano gustosi piatti caldi. La passione e competenza di Emanuele in tema vino trovano spazio all'aperitivo e nelle periodiche degustazioni.



La Marianna

I.go Colle Aperto, 4

tel. 035 237027

Chiuso sempre aperto

☞ lamarianna.it



La Marianna troneggia nel cuore della Città Alta fin dal 1953, capofila del piccolo impero di bar e ristoranti cittadini in capo alla famiglia Panattoni. Gran parte della sua fama è legata al

gelato, in particolare al gusto Stracciatella, che ha avuto qui i natali nel 1961, ispirato dall'omonimo piatto servito nel ristorante di famiglia. Va sempre forte - specie in estate, anche nelle coppe maison - ma per la merenda ci si può affidare pure a cioccolate, infusi e al ventaglio di mignon, biscotteria, torte da forno. A colazione, brioche, krapfen, veneziane, maritozzi con panna e una caffetteria corretta, e non mancano spunti più e meno veloci per il mezzogiorno, tra panini, tramezzini, insalate e qualche piatto caldo. Aperitivi all'italiana e discreta selezione di bollicine. Servizio efficiente.



Rio Bar

via C. Baioni, 24

tel. 035 2818691

Chiuso domenica pomeriggio

☞ riobarbergamo.it



Presente fin dal 1958, è un'insegna nel cuore di molti, grazie anche al garbo e alla cordialità del titolare Maurizio Cassi, che ne ha fatto un luogo che sposa a un'offerta di livello la piacevolezza di un'accoglienza genuina. La novità è la bakery (omonima) poco distante, da cui arrivano gli squisiti lievitati (con lievito madre e burro belga), che affiancano biscotti, muffin e torte da credenza da gustare con centrifughe e l'ottima caffetteria, da grani di qualità. Apprezzata la pausa pranzo, che consente di scegliere tra insalate, burger, sandwich e

piatti unici sempre diversi. L'aperitivo spicca per la cura degli stuzzichini, una drink list di tutto rispetto e l'ampia cantina che viaggia tra Italia ed estero. In vendita anche pane, pizze al taglio, dolci da forno.



Caffè del Tasso 1476

p.zza Vecchia, 3

tel. 035 237966

Chiuso sempre aperto

☞ caffedeltasso.com



Era il lontanissimo 1476 quando in una delle piazze più suggestive d'Italia nasceva questo locale (come Locanda delle due Spade), che diventerà Caffè del Tasso solo nella seconda metà dell'Ottocento. L'insegna tiene alto il proprio nome grazie alla famiglia Menalli, che ne è proprietaria dal 1989. È il salotto ideale per pause fuori dal tempo. Classica l'offerta dolce, tra lievitati da colazione, torte da forno e biscotteria ad accompagnare caffè con miscela maison e cappuccini di buona fattura. Servizio di ristorazione a pranzo e cena - con una cucina che esalta ricette della tradizione italiana e locale - e una notevole cantina, anche con grandi nomi. Bello lo spazio esterno, perfetta cornice per apprezzare i cocktail della casa all'aperitivo o nel dopocena.



Trex

via M. Gavazzeni, 39

tel. 351 8612306

Chiuso domenica

☞ trexristofornocaffe.rocks



È un locale a tutto tondo Trex, che si affaccia su una delle vie più trafficate della città. La proposta in orario mattutino spazia dalle colazioni, accompagnate da espressi e cappuccini di buona esecuzione, cold brew, chai latte e golden milk; al ricco brunch, adatto a una sosta rilassata tra bun salati, yogurt e pancake. Tante le possibilità pure per chi cerca la via vegana, per scelta o necessità. A pranzo la musica non cambia, grazie all'ampia scelta di piatti caldi (risotti, paste, secondi di terra o mare), insalatone, panini ben fatti e pizza, alla pala. Per chi si ferma a metà pomeriggio, l'offerta si orienta verso infusi e bibite selezionate da sorseggiare con torte, mignon, crostate e biscotti. Gettonato l'aperitivo, che conta su una bella varietà di ricercate etichette e buoni cocktail.

BESOZZO [VA]



Pasticceria Aries

via L. Roncari, 55

tel. 0332 770611

Chiuso martedì



Un locale piacevole, che si caratterizza in particolare per l'ampia offerta di pasticceria artigianale, ma che non manca anche di proposte salate.

Cappuccini ben montati e caffè estratti e serviti con cura permettono di partire bene al mattino, meglio ancora insieme ai fragranti lievitati in varie forme e farciture. Ben allestito pure il comparto biscotteria. Il lungo bancone espone inoltre i mignon e le torte, che variano secondo fantasia e ricorrenze, e durante le festività fanno la loro comparsa i grandi lievitati e i dolci di tradizione. Anche un buon aperitivo, tra sfizi, cocktail e qualche vino. Tavoli interni e comodo dehors. Cordialità. Altra sede in via Sempione 124 a Vergiate.

BREMBATE DI SOPRA [BG]



Pasticceria MG2
via IV Novembre, 14
tel. 035 621421
Chiuso lunedì
 ✪ mgalquadrato.it



Il locale di Maurizio Gamba è un riferimento in zona per l'acquisto di dolci - torte, monoporzioni e mignon sono eleganti e di gusto contemporaneo - ma è anche un bar dove stare bene a ogni ora. La proposta per la colazione accontenta ogni gusto ed esigenza, tra sfoglie, krapfen, croissant (anche veg), una caffetteria ben eseguita, estratti freschi, nettari di qualità. Volendo fare un pieno di energia, ecco poi le combinazioni con pancake, brioche salate, bowl yogurt e frutta, croque madame, club sandwich. A mezzogiorno, qualche piatto veloce e pizze al

taglio, mentre a merenda vanno per la maggiore le cioccolate in tazza, e in estate il buon gelato. Aperitivo con cocktail della casa, vini e bocconi salati. Anche un corner panetteria. Brunch nel weekend.

BRESCIA
Bedussi

VEDI SCHEDA PAG. 83



Checchi Brunch
& Specialty Coffee
via Corsica, 225
tel. 030 9176382
Chiuso martedì e mercoledì
 ✪ chechcafe.com



È un indirizzo originale che piace molto ai giovani (e non solo), grazie a un concept che ruota tutto intorno al ricco brunch in formula all day long, dal mattino a metà pomeriggio. C'è solo l'imbarazzo della scelta tra le tante specialità dolci e salate, realizzate con cura e ingredienti selezionati. Qualche esempio? Brownies, cheesecake, salumi artigianali, verdure saltate, uova strapazzate, avocado o kimchi (homemade) toast, croque madame, senza dimenticare le numerose proposte gluten free e vegane. Molto bene la caffetteria, che offre specialty coffee ben valorizzati in espressi ed estrazioni in filtro (da provare pure i flat white) e una valida scelta di succhi ed estratti. Piacevole e informale l'ambiente, servizio efficiente e cordiale. Anche take away e delivery.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

BRESCIA
BEDUSSI

via Crocifissa di Rosa, 113
tel. 030 393079
Chiuso sempre aperto
 ✪ bedussiecucina.com



Un locale di eleganza contemporanea affacciato su un giardino bijoux, perfetta cornice per assaporare le specialità della famiglia Bedussi. Le migliori materie prime unite alla grande tecnica ed esperienza, che spaziano su più fronti - dalla pasticceria alla cucina, passando per il celebre gelato - ne fanno un indirizzo imperdibile. Colazioni da re, grazie all'eccellente caffetteria e alla pregevole viennoiserie, che oltre agli ottimi croissant propone squisite veneziane allo zabaione e girelle con crema alla carota. Non mancano nemmeno pancake, yogurt con granola e le prelibatezze con il pane della casa, dai golosi toast a croque monsieur, crostoni veg o con uova bio (Garda Egg) cucinate. Ben concepita la carta del lunch, tra insalatone, pizze e piatti che valorizzano eccellenze del mercato. Merita l'aperitivo, con bollicine di pregio, vini e cocktail da gustare insieme a taglieri e sfizi. Zona shop. Servizio cordiale e competente.



Dolcevite

p.zza Paolo VI, 21

tel. 030 2906147

Chiuso sempre aperto

✳ vineriadolcevite.it



L'affaccio su una delle piazze più vivaci del centro fa di Dolcevite un ottimo approdo per chi voglia assaporare lo spirito autentico della città. Si può passare al mattino e godersi il viavai in compagnia di caffè intensi e aromatici, brioche e cookies, oppure a pranzo, quando non manca certo la scelta tra taglieri, insalate, club sandwich, panini (dal forno Sarioli) farciti con gourmandises (Jolanda De Colò) e poi bagel, piadine, pizze con lievito madre. Nel weekend anche piatti unici, ravvivati da qualche ingrediente insolito che fa un po' (con)fusion. Aperitivo a cura di bravi barman, che sanno stuzzicare con proposte gradevoli. Sebbene messo alla prova dal continuo afflusso, il servizio è un po'altalenante in cordialità e attenzione.



El Forner

via della Noce, 45

tel. 030 3532436

Chiuso lunedì pomeriggio e domenica tutto il giorno

✳ elfornerbrescia.eu



In città sono ben sei le sedi di El Forner, ognuna con un suo carattere ma tutte accomunate da una filosofia imperniata su versatilità dell'offerta e professionalità del servizio.

Fulcro intorno al quale tutto ruota è il laboratorio di panetteria, in cui l'esperienza nell'arte della lievitazione si esprime innanzitutto in buone pagnotte e panini a lievitazione naturale. Il corredo di specialità da forno è all'altezza, la gamma di lievitati da colazione consente di spaziare tra deliziose brioche pere e cioccolato, cornetti con panna crema e frutti rossi, treccine, veneziane, cui si affiancano torte al trancio e una ricca biscotteria. Per accompagnare, caffè e cappuccini sempre eseguiti con cura. Buone le pizze al taglio (ottimi i topping), fornito angolo gastronomia da acquisto. Aperitivo con calici di vino e stuzzichini.



Estratto

c.so Martiri della Libertà, 36

tel. 389 1380586

Chiuso martedì



Un grande bancone, qualche piccolo tavolino e una manciata di piante. Nulla di più. Tutto qui sembra esser stato pensato da Mauro Lussignoli per lasciar spazio al grande protagonista, il caffè di qualità, trattato servito e spiegato con la massima cura e competenza. Mauro è un padrone di casa ospitale e affabile, capace di mettere a proprio agio ogni cliente e di raccontare la sua filosofia e proposta con entusiasmo e passione. In degustazione si

possono assaggiare pregiati specialty coffee, in espresso, filtro o con estrazione a freddo che valorizzano le sfumature di tostature e maturazioni, mai lasciate al caso. Coerente l'offerta dolce e salata, incentrata su prodotti selezionati da virtuosi produttori locali che - come lui - pongono le stesse attenzioni a qualità e sostenibilità.



Café Gramsci

via A. Gramsci, 6

tel. 030 2403076

Chiuso domenica pomeriggio

✳ cafegramsci.it



Idee chiare, preparazione rigorosa e qualità senza compromessi sono le chiavi del successo di questo bel locale del centro. Quella di Thomas Tognoli è innanzitutto una caffetteria specialty: i chicchi, da torrefazioni top (Gardelli e Bugan), sono valorizzati nelle loro caratteristiche e sfumature da estrazioni (ben eseguite) che spaziano dall'espresso a moka, V60, aeropress, cold brew, senza dimenticare le preparazioni a base latte e gli estratti. Si possono accompagnare con ottimi cornetti (vedi l'integrale con pasta di mandorla), pain au chocolat, krapfen, pane (Sarioli) burro e confettura, tartellette crema e frutta, yogurt. Un'intima saletta per godersi a pranzo i panini gourmet dalle farciture creative e stagionali, o per una merenda con confortevoli torte (mele, pere e cioccolato, frangipane).



Lanzani

Bottega & Bistrot

via A. da Brescia, 41

tel. 030 313471

Chiuso martedì pomeriggio e domenica tutto il giorno

✳ gastronomialanzani.it



È un locale di successo quello di Alessandro Lanzani, che è stato capace di traghettare la macelleria di famiglia verso un locale di moderna eleganza, "bottega di prelibatezze" ideale ad ogni ora del giorno. Ad occupare il posto d'onore è lo splendido banco gastronomia, che offre mille spunti per una spesa gourmand o per mettere in tavola un pasto gustoso scegliendo tra gli invitanti piatti da asporto. Si può anche mangiare sul posto, con le proposte del giorno. Bene la caffetteria, che accompagna squisiti croissant, pain au chocolat, girelle e tortine di rosa, plumcake, brownies e ottimi toast. Da ricordare l'aperitivo, per la qualità delle sfiziosità nel menu dedicato (taglieri, piatti espressi, lievitati) e la cantina vertiginosa (per rarità e varietà). Stile e atmosfera trendy per la sede di via Milano, aperta dal pranzo al dopocena.



Piccinelli dal 1862

v.le Duca degli Abruzzi, 115
tel. 030 49343

Chiuso sempre aperto
* pasticceriaipiccinelli.com

Anna e Gianpaolo Gerasi sanno bene come tenere viva la fama di questa insegna, capace di un'offerta davvero completa. Si parte al mattino con centrifughe e caffetteria da abbinare a lievitati dalle forme generose (e con alternative anche per intolleranze), dalle girelle alla crema e gocce di cioccolato a ottimi maritozzi con panna, veneziane, trecce, brioche ai cereali, kranz. Per chi vuole prendersela più comoda, il brunch è un'ottima soluzione. A pranzo panini farciti, pizze al trancio e qualche piatto espresso. Ampia l'offerta di pasticceria: mignon e macaron, monoporzioni e biscotteria invitano a godersi una merenda con tè e cioccolate. Gettonati gli aperitivi accompagnati da salumi e focacce. Da ricordare le fantasiose creazioni in cioccolato, tra i vanti di casa.



San Carlo
via XX Settembre, 28d
tel. 030 3775131

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio

Insegna di lungo corso, il San Carlo deve il suo successo a una clientela affezionata che ne ha fatto un punto di

ritrovo per i suoi momenti di svago, ed è disponibile pure a chiudere un occhio su un servizio che talvolta tentenna in tempestività. La pasticceria punta su classicismo e tradizione, anche se non si fa mancare qualche guizzo più creativo. I lievitati sono ben eseguiti e burrosi il giusto, dai croissant ai fagottini, protagonisti a colazione accanto a buoni espressi e affini, tortini di riso e crostate di frutta, molto gettonate anche a merenda insieme a pasticceria da tè e gli apprezzati plumcake. L'assortimento di snack (tramezzini, brioche, pizze al taglio) e piatti freddi lo rende un valido indirizzo per un pranzo informale, ma il clou rimane l'aperitivo in veranda. Angolo enoteca.



Sirani
via Elba, 16
tel. 030 6821179

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio
* selfschemasirani.it

Una sede nuova di zecca dallo stile minimal nella zona direzionale a sud della città accoglie il quartier generale del vulcanico Nerio Beghi. "Self-Schema 100X100 Sirani" è il mantra che fa sintesi del nuovo corso (niente prenotazioni telefoniche o servizio al tavolo, e mandate in cantina le stoviglie canoniche, sostituite da materiali usa e getta), e prevede che si ordini da totem ipertecnologici.

Lo staff può quindi concentrarsi nel raccontare il bendidio nel gigantesco bancone a isola. Le proposte sono quelle iconiche di sempre, una viennoiserie che non teme confronti in zona (dalle veneziane a croissant e fagottini), l'eccellente caffetteria, i "pizzini" - le tonde a spicchi dai ricercati topping - e i piatti unici. Straordinari gelati e sorbetti (come bergamotto con elicriso e Chartreuse). Tutti da assaggiare mignon e monoporzioni, semifreddi e torte da viaggio.



Tostato
via F. Ili Porcellaga, 28
tel. 347 5626400
Chiuso domenica pomeriggio; in estate domenica tutto il giorno
* tostato.cafe

Tostato è un'interessante caffetteria specialty dove è possibile assaggiare uno dei migliori caffè della città, trattato a regola d'arte da uno staff preparato e professionale. In carta spiccano gli espressi e i caffè in filtro, V60, chemex, aeropress (eccellenti pure le declinazioni col latte, decorate in modo magistrale) da accompagnare con ottimi croissant, brownies, pancake o le tante torte di giornata. In menu, inoltre, svariate possibilità per una colazione salata o il brunch, tra succhi ed estratti, yogurt con frutta e cereali, bagel, club sandwich, avocado toast, croque monsieur, croissant con formaggi e

salumi locali, omelette, cui si aggiungono vari piatti freddi per la pausa pranzo. In linea col taglio contemporaneo dell'offerta il locale, ampio, accogliente e arredato con stile.



Pasticceria Veneto
via S. D'Acquisto, 8
tel. 030 392586

Chiuso lunedì; in estate anche domenica pomeriggio
* iginiomassari.it

Capofila di una lunga lista di corner e sedi sparse lungo lo Stivale, la Pasticceria Veneto non ha certo bisogno di presentazioni: quartier generale della famiglia Massari illuminato dalla fama del Maestro dei Maestri, capace di mantenere sempre standard di qualità e servizio degni di chi è stato eletto il miglior pasticciere al mondo. Qui cornetti, croissant e brioche sfiorano la perfezione, affiancati da un'ottima caffetteria che accompagna a modo i pezzi da novanta della pasticceria (come il fantastico maritozzo). La grande vetrina è una gioia per gli occhi, tra classico, moderno e rivisitazioni ce n'è per ogni gusto. Per merende o spuntini, interessante anche la selezione di tè e tisane. Alta l'asticella pure all'aperitivo, la pasticceria salata è deliziosa e si sposa al meglio con la bella proposta di cocktail e vini.



Zilioli

via L. Cadorna, 1
tel. 030 45432

Chiuso domenica pomeriggio



Gode di una fama consolidata negli anni Zilioli, locale in posizione strategica - ai margini del centro - con curato giardino esterno. Buono il livello della pasticceria, superclassica, che vede nella tarte tatin di pere il fiore all'occhiello della casa insieme a pasticceria mignon, torte da credenza, frittelle in stagione, semifreddi. Al mattino piacevoli i croissant con confetture, le veneziane, le girelle e i krapfen, le sfoglie con mousse di fragoline, accompagnati da una caffetteria discreta. Elegante il lunch, che offre vari piatti espressi e una valida selezione di etichette in mescita (in primis quelle della vicina Franciacorta). Curati gli stuzzichini per aperitivi con drink internazionali. Da acquisto, biscotteria, grandi lievitati, confetture extra e originali uova pasquali.

CANTÙ [CO]



Gourmet Farina
fraz. Vighizzolo di Cantù
via S. Giuseppe, 5

tel. 031 732976

Chiuso lunedì pomeriggio

☞ gourmetfarina.it



Un versatile locale per una sosta dal mattino a sera, che accoglie

con un lungo banco che espone ordinatamente la distesa di prodotti maison. I validi dolci da colazione, in primis: brioche classiche, sfoglie, fagottini e mini strudel per espressi ben estratti o cappuccini morbidi e golosi. Buona poi l'offerta di pasticceria, che prevede sostanziose monoporzioni, mignon (molte col cioccolato protagonista) e tante torte. Rimane tra i momenti più frequentati il break di mezzogiorno, che consente pause veloci - pizze e focacce farcite, panini - o più rilassate, grazie alle proposte del giorno. Pizza e focaccia tornano all'aperitivo (piacevole) insieme a una quantità di stuzzichini. Chiude il quadro il gelato, in gusti classici e stagionali. Servizio gentile e attento.



Marra
Pane Pasticceria
Pausa e Delizie

via Sesia, 6

tel. 031 700804

Chiuso lunedì pomeriggio;
in estate anche domenica
pomeriggio

☞ marraweb.it



Polivalente e moderno locale fuori dal centro. La vocazione di panificio - da cui tutto è partito - lo pone a tutt'oggi tra le firme eccellenti regionali e nazionali, e non manca di soddisfare chi ha particolari esigenze alimentari. La pasticceria si fa apprezzare già al mattino per la qualità dei lievitati - squisiti croissant,

focaccine con fiori di sambuco e mirtilli, e varianti veg come la bomba - e prosegue con un banco dolce sempre ben fornito. Servizio caffetteria che lavora bene. Pranzo con proposte perlopiù giornaliera e varie formule. In stagione compare il gelato artigianale, in carapina e barattoli da asporto. Ampia zona shop, che raccoglie oggettistica e tante prelibatezze maison. Altri due panifici in via Alciato 2 e piazza Sirtori 1.

CANZO [CO]



Citterio

via A. Verza, 13

tel. 031 681330

Chiuso sempre aperto

☞ pasticceriacitterio.com



Da vent'anni alla guida di questa storica insegna, Cristiano Villa porta avanti un lavoro incentrato su qualità delle materie prime e tecnica, coniugando con abilità tradizione e contemporaneità. Moderno e accogliente il locale, dove il bancone incanta con la sua miriade di prelibatezze. Eterei croissant, danesi e brioche danno il buon avvio alla giornata insieme a espressi e cappuccini sempre ben riusciti. Poi c'è la pasticceria, che gioca tra classico e moderno in un ampio assortimento di mignon e monoporzioni, biscotti e praline, torte, dolci tipici e delle feste. Per un pranzo informale, soddisfano tramezzini, toast, pizzette, panini e insalate. Valido l'aperitivo. Due sedi a Erba: la

Caffetteria in largo Puecher e la scintillante Boutique Citterio (in via Volta 4), perfetta vetrina per le specialità maison.



Pasticceria Ponti
via G. Mazzini, 39

tel. 031 681076

Chiuso sempre aperto

☞ pasticceriaponti.it



Storica insegna (classe 1894) nota soprattutto per la produzione pasticceria e per alcune tipicità locali come il pan meino, preparato con farina di granoturco e profumato con fiori di sambuco, e i Nocciolini, biscotti fatti con nocciole e albumi. Ma si viene qui anche per una ghiotta colazione, che conta su brioche sempre fresche, cappuccini vellutati e buoni espressi, in cui le note caratteristiche dei chicchi di Arabica sono valorizzate da curate estrazioni. Sfiziosi gli spunti per un pranzo leggero (gustosi i toast, con pan carré della casa, e le insalate) o per accompagnare l'aperitivo. Gettonati mignon e biscotti per le soste pomeridiane insieme a tè e cioccolate calde, senza dimenticare il gelato, altro motivo di richiamo. Servizio bistrot nel vicino Albergo Canzo.

CARATE BRIANZA [MB]



Molè

via Milano, 19
tel. 0362 909409

Chiuso lunedì

☎ pasticceriamole.it



Il luminoso bancone traboccante di golosità è il benvenuto che Molè riserva alla clientela, un assortimento che mette nell'imbarazzo della scelta e spazia con valore dai lievitati della colazione alla piccola pasticceria. Tutto realizzato nel laboratorio a vista, da cui provengono pure le scenografiche torte, la pralineria e le creazioni in cioccolato (bellissime le uova di Pasqua) messe in risalto dal corner dedicato. Nel corso della giornata si aggiungono anche diverse proposte salate, come le gustose focacce e salatini, perfetti per un aperitivo. La buona offerta di bevande, a partire da una caffetteria di livello, consente pause mattutine o pomeridiane davvero gradevoli, corroborate da un servizio attento a soddisfare con la massima celerità i desideri della clientela.

CAROBIO
DEGLI ANGELI [BG]

In Croissanteria Lab

VEDI SCHEDA PAG. 91

CASSAGO BRIANZA [LC]

Colzani

VEDI SCHEDA PAG. 92

CASTEL GOFFREDO [MN]



Candrina

via Europa, 45
tel. 348 1121648

Chiuso tutti i pomeriggi

☎ andreamandrina.it



Andrea Candrina è un artigiano esperto e rigoroso che nelle sue creazioni sa trasmettere tutto l'amore che ha per questo mestiere. Solo ingredienti selezionati e tanta tecnica, per un'offerta che, se da un lato riesce ad onorare al meglio la tradizione di fornai della famiglia, dall'altro accontenta golosi e amanti del salato con una quantità di prelibatezze. Croissant e brioche meritano il viaggio: sono profumate, fragranti e perfette con una caffetteria sempre all'altezza. Non da meno i mignon, le curate monoporzioni moderne e la pasticceria secca, senza dimenticare i dolci della tradizione e delle feste. Il comparto salato si muove tra la tipica schiacciata con i ciccioli, gli sfogliati farciti, la deliziosa pizza al taglio. Aperto solo la mattina.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

CAROBIO DEGLI ANGELI [BG]
IN CROISSANTERIA LAB

via Variante di Cicola, 13

tel. 035 951445

Chiuso lunedì

☎ italovezzoli.it



Si trova sempre un buon motivo per regalarsi una pausa nel bellissimo locale della famiglia Vezzoli, che colpisce per la piacevolezza dei creativi allestimenti e per un'offerta curata in ogni sua sfaccettatura. Tante le alternative per ricche colazioni che possono sconfinare anche in un brunch, iniziando dai croissant (squisiti) fino a pancake e gaufre, avocado toast, uova, croque monsieur, tutto accompagnato da una caffetteria a regola d'arte. Grandi ingredienti in cucina, che sfodera piatti di mare (ostriche e cruditè comprese) o terra, insalate, burger, e per chiudere al top c'è la golosa pasticceria. Un rito da non perdere l'aperitivo (prenotazione consigliata), grazie a una cantina davvero notevole e una carta drink di livello. Impossibile non fermarsi anche a cena, stuzzicati dalle eleganti tapas in carta a precedere i piatti del giorno. Ottimo corner panetteria e grandi lievitati da premio.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

CASSAGO BRIANZA [LC]

COLZANI

via N. Sauro, 47

tel. 039 955188

Chiuso sempre aperto

☪ c-hotel.it



Eleganza, qualità e cura dei dettagli sono i capisaldi su cui poggia questo luogo unico e in continua crescita, eccellente bar e pasticceria ma anche hotel e Spa. L'ambiente è moderno, con tante zone verdi pure all'interno. Caffè di livello (frutto di chicchi selezionati e tostati in proprio), come il cappuccino e tutte le bevande calde e fredde. Squisiti biscotti, lievitati, crostatine, e degna di nota la ricca offerta per il brunch giornaliero (anche in varie formule), che punta su grandi materie prime per deliziosi waffle e pancake, pane burro e confettura, uova in più ricette, gustosi toast, focacce e tramezzini. Tutto servito con estrema cura e raffinatezza, in cassettoni di legno e belle boule di vetro, come gli sfizi del sempre ottimo aperitivo. Anche piatti a pranzo ben realizzati e una pasticceria variegata che convince a ogni assaggio. Da ricordare il cioccolato, lavorato ad arte ed egregiamente declinato in praline, barrette o creme. Area shop, con i pregiati prodotti maison.

CASTELLANZA [VA]



Godo

v.le Giuseppe Borri, 26

tel. 379 2986860

Chiuso lunedì pomeriggio

☪ godocastellanza.it



L'ambiente moderno e curato racchiude un progetto ambizioso e di ampio respiro, che si articola tra bar, pasticceria, pizzeria e ristorante. Cornetti ben sfogliati e dai vari ripieni, soffici veneziane, krapfen e maritozzi con la panna sono solo alcuni dei tanti spunti per la colazione, da completare con un espresso rotondo e avvolgente o un buon cappuccino. Ampia poi la carrellata di biscotteria e paste, monoporzioni e torte che strizzano l'occhio alla modernità. Nei giorni feriali la pausa pranzo è pensata per una sosta veloce, mentre l'offerta a cena è più strutturata, tra piatti di terra e mare, burger, pizze da pasta madre. Valida selezione di vini e cocktail (anche no alcol) per l'aperitivo e di sfizioso da abbinare, tra cui generosi taglieri. Altra gelateria e pasticceria a Busto Arsizio.



Up Town

p.zza Castegnate, 23

tel. 0331 502948

Chiuso mercoledì pomeriggio



Da Up Town si respira un'atmosfera dinamica e vivace. È apprezzato da una clientela

variegata - tra cui tanti studenti della vicina università - che ama ritrovarsi per un aperitivo, piacevole da godere nella bella stagione ai divanetti dello spazio verandato. Si chiacchiera sorseggiando un prosecco, un buon calice di vino o un ottimo cocktail (bene anche gli analcolici) serviti con vari sfizi, dalle pizzette ai mini burger. Valida sosta pure al mattino, grazie a una proposta pensata per accontentare sia gli amanti della colazione salata che i patiti del rito brioche e cappuccino. In tema dolci si spazia anche su mignon, tortine di frutta e pasticceria secca da tè. Sfiziosa cucina, con burger e primi piatti, tartare e insalate, e a cena menu di carne e pesce. Servizio gentile e attento.

CASTIGLIONE DELLE STIVIERE [MN]



Derecò

via M. Tana, 11

tel. 334 7586508

Chiuso lunedì (in luglio e agosto anche domenica pomeriggio)

☪ dereco.it



Quello di Fabio Marmorio ed Elena Girelli è un locale contemporaneo e curato nel dettaglio, perfetta cornice per una proposta di sostanza che ha il suo cavallo di battaglia nell'ottima pasticceria. A monte, un bel lavoro svolto sulle materie prime - ricercate con minuzia e rigore - e uno

stile che si muove al limite tra certezza e innovazione, giocando con tipicità come la pastiera e mettendo un tocco di personalità anche in classici come il Mont Blanc. Si sta bene a colazione, tra eleganti caffè, cappuccini e un bel parterre di lievitati impreziositi da creme di grande leggerezza. Ci si può fermare con piacere anche per un rapido pranzo, grazie alla qualità dei salati (dai croissant alle focacce), per una merenda o per un buon aperitivo. Anche una lodevole offerta di cioccolato e gelato.

**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO [MI]**



Regina
p.zza E. Salgari, 9
tel. 02 92119972
Chiuso lunedì



È un indirizzo consigliato per una sosta mattutina, dato che ha tra le sue specialità i deliziosi lievitati da colazione. Oltre venti le referenze nella vetrina dedicata, tra veneziane (pure con ripieno alla ricotta), girelle, trecce e fagottini, brioche con impasto all'italiana e alla francese, vuote e nelle più svariate farciture, da accompagnare a bevande o una caffetteria ben eseguita. Buoni e ben presentati mignon e torte, in equilibrio fra classico e moderno. Validi proposta salata, che comprende pane stirato, croissant ripieni, pizze e focacce, e si può pure fare un aperitivo

classico con qualche drink dei più noti e gustosi stuzzichini della casa. Tavoli all'interno e dehors nella bella stagione. Il servizio è sempre volenteroso, pur con qualche rallentamento nei momenti di punta.

CHIAVENNA [SO]



Bar Mastai
via Consoli
Chiavennaschi, 3
tel. 0343 32888
Chiuso martedì

☎ mastai.it



Il locale è sempre molto gettonato, sia dalla clientela locale che da quella di passaggio. Merito di una proposta curata e versatile, attenta alla qualità, che permette di sostare con piacere a ogni ora. La giornata può cominciare con un buon caffè, ricco di aromi, oppure con cappuccino e le brioche, proposte in varie farciture (dalla golosa crema chantilly ai lamponi). Degna di nota la pasticceria, che si muove tra specialità e tipicità: panettoni (vanto di casa) disponibili tutto l'anno, plumcake, la tradizionale torta fiorita (ai fiori d'anice), mignon e biscotteria. Non mancano croissant salati, panini o focacce, e nemmeno cioccolate calde e (quando stagione) coppe di gelato per una merenda. Aperitivo con cocktail e snack. Tanti i prodotti da acquisto in confezione. In piazza Donegani 3 il bistro.

COLOGNO MONZESE [MI]



**Zoia - La Boutique
del Dolce**
via G. Mazzini, 12
tel. 02 2546534
Chiuso lunedì

☎ pasticceriazoia.com



Achille Zoia è uno dei grandi maestri della pasticceria italiana, e questo è il suo storico quartier generale (il secondo punto vendita si trova a Concorezzo). La proposta tiene fede alla fama del patron, eccellente lievistica - come si evince già dalla viennoiserie da colazione -, che si tratti della piccola pasticceria o delle belle (e buone) torte che impreziosiscono eventi e occasioni, il risultato è sempre di livello. Il servizio caffetteria sa ben accompagnare al mattino o a merenda con cappuccini equilibrati e cremosi, nati da un espresso intenso e di corpo. Curate le vetrine, che ospitano eleganti confezioni di biscotti, cioccolatini e i dolci delle festività che si susseguono nel corso dell'anno. Da non perdere il celebre panettone e l'ottima colomba. Servizio catering.

COMO



Arte dolce Lyceum
via C. Cantù, 36
tel. 031 241258
Chiuso sempre aperto

☎ artedolcelyceum.it



Pasticceria, gelateria, bar e ristorante, ha tanti volti questo

locale di stile classico in centro città, apprezzato ritrovo di tanti habitués e meta dei turisti in visita per la sua proposta completa, pensata per ogni pausa della giornata. Al mattino si comincia con espressi e cappuccini eseguiti con le dovute attenzioni, da abbinare a lievitati, sfoglie e bomboloni, espressioni di un repertorio dolce che comprende pure mignon, monoporzioni, torte e prodotti da forno. Dal comparto salato, club sandwich, insalate e piadine per pause veloci, primi e secondi di carne e pesce per pranzi più rilassati. Si beve bene sempre, da tè e tisane a centrifughe ed estratti, fino a cocktail e calici di prestigiose etichette italiane ed estere. Vanto di casa il gelato. Cordiale il servizio.



The Brothers Café
via P. Carcano, 2
tel. 031 2254525
Chiuso domenica



Curatissimo negli interni e nel dehors, è un indirizzo che offre tanti spunti per una sosta di gusto da mattino a sera. A dare il buon avvio alla giornata, i dolci della casa (muffin, plumcake, mignon) e un ben ventaglio di lievitati veg, che trovano compagnia in espressi e caffè americani estratti a dovere. Bene pure la pausa pranzo, con pinsa romana (must della casa) farcita con selezionati salumi e formaggi, insalatone, piatti freddi e il gettonato avocado toast. Sul

far della sera il locale cambia pelle, le lucine si accendono a fare atmosfera e dietro al bancone capaci barlady (a parte i "brothers" lo staff è tutto al femminile) confezionano ottimi cocktail, classici, rivisitati o personalizzati secondo i desideri dei clienti, e si va avanti fino a notte. Servizio preparato e cortese.



Caffè & Caffè
p.zza Mazzini, 17
tel. 338 9785044

Chiuso sempre aperto

Si trova nel cuore della città il bar di Anna e Roberto, ed è sempre molto frequentato. Il caffè, correttamente estratto nei modi e nei tempi, si apprezza in espressi corposi e in ottime varianti, dai cappuccini a macchiati e macchiatoni. Da non perdere le versioni arricchite con panna, cioccolato e liquori e, in estate, le proposte fredde (golosa la crema al caffè). Si può assaggiare pure il succo di melograno, insieme a spremute e a succhi bio. Dolci, brioche e crostatine del mattino, a mezzogiorno spazio a panini, insalate, primi, secondi, salumi e formaggi scelti. Chiude in bellezza l'aperitivo, tra selezionate etichette, cocktail e birre da sorseggiare spizzicando sfiziosi stuzzichini. Piccolino l'ambiente, che si amplia col dehors sulla piazza. Gentile il servizio.



Lario's
via del Dos, 4
tel. 031 520805
Chiuso domenica
☎ larios.it

Bar e bistrot dalla duplice anima italiana e spagnola, e una location accogliente, che tra lucine, arredi shabby piante e fiori crea l'atmosfera giusta per godersi una proposta indovinata e convincente. Al mattino espressi decisi e cappuccini vellutati fanno il paio con cookies, lievitati e muffin, non mancano nemmeno yogurt greco guarnito e salutare centrifughe. Pranzi e cene si rivelano un bel mix di cucina italoiberica, si spazia da ottime tapas a taglieri a primi di pasta fresca, sfiziosi bagel (anche vegetariani) e fantasiose insalate, e si chiude in bellezza con i golosi "postres del dia". Per l'aperitivo, appetizers, pinchos e piatti espressi. In lista birre artigianali, una bella selezione di rossi e bianchi regionali, ma anche Champagne, gin e rum. Preparato e cortese il servizio.



Monsieur Chocolat
via G. B. Grassi, 3
tel. 031 243059
Chiuso domenica pomeriggio

Uno scrigno di bontà l'avamposto comasco del noto pasticciere e maître chocolatier Stefano Franzì. Qui è tutto un susseguirsi di praline, cremine, tartufini e non solo. Accanto

a cioccolatini - con granella o ripieni - e tavolette aromatizzate con spezie, una bella selezione di mignon, torte, semifreddi e fragranti lievitati. A fare da contraltare, una caffetteria all'altezza con espressi cremosi e aromatici, vellutati cappuccini (anche di soia e mandorla) e, in inverno, corroboranti cioccolate fatte a mano. A corollario, gelatine, biscotti, frolle e tantissime proposte per ricorrenze e festività. Piccola selezione di prodotti salati, rigorosamente artigianali, per il mezzogiorno e l'aperitivo, da sposare a calici, succhi bio e centrifughe. Servizio attento e cortese.

COVO [BG]



Gelateria Maccalli
via G.B. Mottini, 20
tel. 0363 93259
Chiuso sempre aperto
☎ gelateriamaccalli.it

È un consolidato punto di ritrovo per molti affezionati, grazie a un'offerta ben articolata nel corso della giornata e un ambiente accogliente, che gode di ampie sale e un luminosissimo dehors. Il cavallo di battaglia della casa è senza dubbio il gelato, proposto anche in abbondanti coppe variamente rifinite con frutta fresca o altre golosità. Di produzione artigianale anche i prodotti da forno, dal pane alle torte, dai cornetti ai lievitati, da gustare dal mattino alla sera (con

espressi, cappuccini o spremute di frutta), assieme alle pizze e alle piadine sempre disponibili a pranzo e cena. Molto gettonato l'aperitivo, accompagnato da tantissimi sfizi salati serviti in taglieri da condividere.

CREMONA



Cookies
Bar & Lunch
via dell'Innovazione
Digitale, 1
tel. 0372 807400

Chiuso lunedì pomeriggio e domenica tutto il giorno
☎ cookiesbarlunch.it

Cookies è un locale moderno e luminoso, arredato con personalità e dotato anche di uno spazio esterno dove accomodarsi nella bella stagione. L'offerta è articolata, come già annunciato dal "bar & lunch" dell'insegna. Il rito della colazione è onorato a dovere con brioche e caffè estratti come si deve e accompagna fino a mezzogiorno, quando entra in funzione la cucina con proposte calde e fredde di mare e terra, come frittiture, tartare, contorni e piatti di carne. Dall'ora dell'aperitivo l'atmosfera si fa più vivace (e giovane), può scattare la musica, e ci si intrattiene fra chiacchiere, cocktail e birre artigianali. Valida pure per la cena la selezione di etichette. Anche buoni dolci. Il servizio è spigliato e gentile.



Duomo
I.go Boccaccino, 6
tel. 0372 22273

Chiuso sempre aperto

Affascinante locale storico, il Duomo si trova proprio dirimpetto alla torre campanaria. Incanta per la sua atmosfera d'altri tempi, con interni in boiserie e marmo che raccontano della sua lunga storia iniziata nel 1883. Nel novembre 2022 ha inaugurato una nuova gestione, che si muove in equilibrio fra continuità e un rinnovo della proposta (è in anche in allestimento una carta di Champagne) e degli spazi (a chiusura guida è prossima l'apertura di una nuova sala al primo piano). Buona l'offerta di lievitati (dalle brioche a pain au chocolat) da gustare con validi caffè e cappuccini, affiancata dalla ricca carrellata di pasticceria secca e fresca e di specialità tradizionali, torta Cremona su tutte. Ci si può accomodare - anche all'aperto - pure per una merenda con cioccolata, tè, pasticcini e biscotti.



Torrefazione
Vittoria
via Ferrabò, 4
tel. 0372 434857

Chiuso lunedì e domenica
✳ torrefazionevittoria.com

Nel 1950 Vittoria era "solo" una torrefazione, anima che conserva tuttora, anche se c'è tanto altro. Bello lo spazio in stile industriale, bella l'offerta, pure sul versante enoico e gastronomico, e bello lo spirito da polo culturale (è spesso sede di mostre, incontri e degustazioni). Colazioni e pause caffè godono di ottimi specialty che variano a rotazione e sono perfetti insieme a (buone) brioche e lievitati artigianali. A pranzo e cena non mancano spunti interessanti, il menu è breve, cambia spesso e dà soddisfazione grazie a piatti realizzati con personalità e prodotti scelti (ad esempio polenta di mais corvino ragù di salsiccia e raspadura, sandwich con pastrami, patatas bravas con peperone crusco e maionese alle olive). Degna di nota la selezione di vini naturali, per l'aperitivo o un dopocena.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

ERBA [CO]
PASTICCERIA SARTORI

via A. Volta, 14
tel. 031 611819
Chiuso lunedì pomeriggio
✳ pasticceriasartori.it



Un locale curato e articolato in vari ambienti arredati con gusto, compreso il grazioso cortile, molto piacevole nella bella stagione. Ma qui c'è anche tanta sostanza e una continua ricerca. La colazione merita la sosta, grazie a una caffetteria eseguita ad arte e gli ottimi lievitati (squisiti pure in versione veg) di Anna Sartori, pasticciera esperta e grande cultrice del lievito madre vivo. La gamma di pasticceria è sempre ricca di interessanti sorprese tra monoporzioni, paste, torte, biscotteria e dolci delle festività (da provare i grandi lievitati). Nel fine settimana trovano spazio pure il brunch (in formula bevanda, uova, frutta e dolci) e l'aperitivo serale, con varie gustose possibilità da abbinare al bicchiere (flan di asparagi e parmigiano, insalata di polpo arrosto con olive). Tra gli altri vanti di casa il gelato, in gusti classici e non (latte di mandorla e miele caramellato, more e tiglio, liquirizia e maggiorana). Credenza ampia, con dolci in confezione, confetture, spalmabili.

ERBUSCO [BS]

Pasticceria Roberto

via Provinciale, 38
tel. 030 7267669

Chiuso lunedì; in estate anche domenica pomeriggio
☎ pasticceria roberto.com



Al momento di andare in stampa fervono i lavori alla Pasticceria Roberto. Una importante ristrutturazione e un ampliamento (con due nuove sale) restituirà un locale vestito a nuovo con un dehors (di ben 500 mq) concepito come una sorta di conviviale piazzetta. Non mancherà un ritocco anche nella proposta: con novità dolci e salate a colazione (qui si punta solidamente su quella all'italiana) e una più corposa offerta all'aperitivo, che aggiungerà alle delizie di pasticceria salata servite con vini e drink, una serie di sfizi da condividere. La riapertura è prevista nel mese di agosto, nell'attesa per quest'anno sospendiamo il giudizio.

FARA GERA D'ADDA [BG]



Oasi American Bar

loc. Badalasco
via Treviglio, 3461
tel. 0363 399977

Chiuso lunedì
☎ gelateria-oasi.it



Il rinomato e pluripremiato gelato è certamente il principale motivo di richiamo nel curato locale di Candida Pellizzoli e Colombano Mariani, capace

di attirare appassionati da ben oltre i confini della provincia. Quello di Candida è infatti davvero speciale, per consistenze, sapori e ricerca: più di trenta gusti classici e di personalità, granite e sorbetti superlativi. La qualità è però il filo conduttore di tutta l'offerta, compresi i croissant, biscotti e dolci da forno che allietano colazioni e merende insieme a ottimi espressi e cappuccini o magari un tè, da scegliere da una lunga lista. Degne di nota le creazioni in cioccolato, tanto buone quanto belle, e non manca qualche elegante semifreddo. Promossi la pausa pranzo e il brunch domenicale, grazie ai gustosi salati e alle insalate, da completare (volendo) con il gelato.

GALLARATE [VA]



Gravity

via della Pace, 1
tel. 0331 292729

Chiuso martedì
☎ gravitylounge.it



Zona centrale, bel dehors, ambiente dal design contemporaneo e una proposta adatta a ogni pausa dal mattino a tarda sera. Ecco il ritratto di Gravity, indirizzo che cambia pelle e clientela assecondando lo scorrere delle ore, e associa al servizio bar una forte vocazione ristorativa. La giornata prende il via con caffè estratti a mestiere (ben realizzate pure le classiche varianti) e una golosa scelta di

brioche, prosegue all'ora del pranzo tra croissant, toast, focacce, pinse, poke, taglieri e piatti, e a cena cresce col menu di curati piatti di terra e mare che si possono gustare nella più intima sala al livello inferiore. Per l'aperitivo, interessanti calici di vino e cocktail di tutto rispetto (classici e signature), cui si affianca una lista di appetizer che vanno dal tagliere di Patanegra al crostone.

GAVIRATE [VA]



Veniani

p.zza Matteotti, 4
tel. 0332 743084

Chiuso lunedì pomeriggio
☎ bruttiebuoni.it



Entrare in questo storico locale, che conserva atmosfere e arredi d'altri tempi, è come fare un tuffo nel passato: bancone in legno scuro e grandi specchiere, tavolini in marmo e sedute in velluto rosso, lampadari antichi, tendine con merletti, foto e attestati d'epoca alle pareti. Del resto, sono oltre 140 gli anni di attività dell'insegna, oggi guidata dalla quinta generazione dei Veniani. E che, oggi come allora (Giuseppe Verdi ed Elena di Savoia sono stati affezionati clienti), è un punto di riferimento non solo per gli abitanti della zona. Si viene qui per i tipicissimi brutti e buoni (anche in eleganti confezioni regalo) ma anche per una buona colazione insieme a brioche o crostate, e per il solido comparto pasticceria

(dai mignon alle torte). Valida la caffetteria. Servizio cortese.

GIUSSANO [MB]



Cosmo

fraz. Birone
via Catalani, 53
tel. 0362 310863

Chiuso lunedì
☎ cosmopasticceria.it



Caffetteria, pasticceria e cucina: quello della famiglia Cosmo è un indirizzo versatile, capace di sposare al valore dell'offerta la piacevolezza dell'ambiente. In laboratorio si lavorano materie prime selezionate con cura e precisione, per una proposta dolce che consente di sbizzarrirsi nella scelta tra brioche, maritozzi, tranci di torte, macaron, biscotti, monoporzioni, cioccolatini. La parte del leone la fa la colazione, grazie anche alla qualità di espressi, cappuccini e affini (buona altresì la selezione di tè e tisane), ma sono molto frequentati pure la pausa pranzo, nel corso della settimana incentrata su un menu di sfiziosi piatti unici, e il ricco brunch domenicale.



Verga Pasticceri

via A. Catalani, 110
tel. 0362 310024

Chiuso sempre aperto
☎ vergapasticceri.com



Quello della famiglia Verga è un locale dalle dimensioni imponenti. Appena entrati, a

colpire saranno i grandi spazi dove accomodarsi ammirando l'enorme bancone traboccante di golosità. La pasticceria (prodotta nell'ampio laboratorio a vista) è di qualità assai elevata e ne fa da anni un indirizzo sulla breccia. L'offerta di lievitati è davvero notevole (ma la varietà caratterizza tutta la proposta), tra brioche e croissant con impasti e farciture diversi, maritozzi, krapfen. Poi tante golose monoporzioni, belle (e buonissime) torte di tutti i tipi, cioccolato e biscotti. Di livello la caffetteria. Pausa pranzo con piatti semplici ma curati.

GRUMELLO DEL MONTE [BG]



La Pasticceria di Dario

via Roma, 206
tel. 333 4381521
Chiuso martedì

☞ lapasticceriadidario.it



Moderno e curato il locale di Dario Volpi, nella zona industriale di Grumello, con un'offerta articolata che ha il suo cuore nel laboratorio (a vista) di pasticceria. I lievitati da colazione brillano per leggerezza, vedi i croissant alla crema, le veneziane, i pain au chocolat. Anche bowl con yogurt e frutta, estratti e smoothies. In tema caffè, oltre all'espresso e le sue classiche declinazioni, speciali come il noisette o il caffè con meringa e crema di pistacchio. Smart la pausa pranzo, che offre

panini e pizze al trancio (nella sede di Cavernago c'è pure un menu alla carta). Notevole il colpo d'occhio della carrellata di mignon e monoporzioni, validi spunti pure per una merenda con cioccolate, tè e infusi. Buoni cocktail e gustosi finger per chiudere la giornata.

ISPRA [VA]



San Gabriele

via Piave, 64
tel. 0332 780179

Chiuso lunedì; in estate sempre aperto

☞ pasticceriasangabriele.com



Oltre sessant'anni di onorata carriera per il San Gabriele, riferimento - non solo in zona - per un'offerta dolce capace di mantenere alta nel tempo l'asticella della qualità. Le specialità tradizionali rimangono sempre sulla cresta dell'onda, vedi il dolce San Martino, i brutti ma buoni e il Via Piave (soffice lievitato con frutti rossi). Meritano inoltre le torte, i dolci delle feste e l'invitante piccola pasticceria (come aragostine, cestini, babà), anche da gustare all'ora del tè. Classico l'ambiente, curato e con un grazioso giardino interno. A colazione, bella scelta di brioche deliziosamente farcite (buone pure le pizzette) da abbinare a morbidi cappuccini e profumati caffè dalla crema color nocciola. Cortese il servizio.

LECCO



Centrale

via Roma, 45
tel. 0341 283330

Chiuso sempre aperto

☞ barcentralelecco.it



Ha un'eleganza d'altri tempi legata alla sua lunga storia il bar pasticceria Centrale, nel cuore della città da oltre settant'anni. La caffetteria offre buon supporto a colazioni e pause pomeridiane con espressi aromatici, cappuccini, affogati, cioccolate e bevande, mentre sul versante dolce la scelta comprende un bel ventaglio di bomboloni e lievitati dalle golose farciture, ma anche mignon classici (come canocchini, cannoli siciliani, tartellette crema e frutta), monoporzioni, biscotteria, torte e semifreddi pure di gusto moderno. Da ricordare le specialità delle feste come la tipica veneziana, vanto di casa (e proposta tutto l'anno). Qualche piatto e snack in orario di pranzo, ma si può anche fare aperitivo, magari con un buon vino. Tavoli su strada. Servizio catering.



Milani Caffè & Caffè

via Roma, 83
tel. 0341 363059

Chiuso domenica pomeriggio

Un locale accogliente, con qualche seduta su sgabello all'interno e tavoli su strada per quando è bel tempo. La sostanza: ottima scelta di caffè,

da ricchi bouquet aromatici, da provare anche estratti a freddo - la torrefazione Milani è attiva dal 1937 e vanta diversi punti vendita in tutta Italia -, e cappuccini ben eseguiti. Poi la ruota dei divertimenti, con una lista da cui attingere per variare e scoprire abbinamenti (dall'espresso in ghiaccio con sciroppo di mandorla al cappuccio Biancaneve, con cioccolato bianco e noce moscata) e golosissime cioccolate in tazza. Sul fronte dolce, ottimi croissant, brioche e muffin. Tramezzini, toast e altre proposte salate per uno spuntino. Centrifughe e frullati. Anche specialità da scaffale che cambiano con festività e ricorrenze.

LEGNANO [MI]



Pecora Nera

via C. Battisti, 61

tel. 0331 455174

Chiuso lunedì pomeriggio

☞ pecoranera.eu



"Caffè e cucina" è l'azzeccato claim di questo piacevole locale. All'ingresso un lungo bancone espone la proposta dolce per colazioni e merende, articolata tra brioche da farcire al momento, pasticcini e monoporzioni. Per accompagnare, sono gettonatissimi i cappuccini, con un'ottima miscela di base e una speciale cura nella realizzazione della crema, particolarmente vellutata. Eccellente la selezione delle materie prime (Patanegra,

caviale, ostriche, crudité di mare) da assaggiare in forma di bocconi nel menu della cena, che spazia anche su vari piatti di terra e mare, mentre in orario di pranzo si punta su club sandwich, hamburger, pokè, insalate primi e secondi più easy ma non per questo meno curati. Notevole la scelta in tema vino. Servizio competente e cordiale.

LODI



Galbiati

p.zza Castello, 21

tel. 0371 427306

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio



Galbiati è il classico che non passa mai di moda. Centralissima, questa longeva pasticceria rimane un riferimento per tanti affezionati che la scelgono per la sua proposta immutata nel tempo e legata saldamente alla tradizione. La specialità qui è la piccola pasticceria, sempre gradevole, specie i fragranti cannoncini con la crema, i bignè, le tartellette di frutta, le fiamme al cioccolato, la biscotteria. Buoni anche i lievitati da colazione, su tutti i croissant, da abbinare a caffè e cappuccini realizzati a partire da una buona miscela. Completano il quadro le torte, tradizionali (dalla tipica Tortionata a quella di riso), classiche (come meringate, Mont Blanc, Sacher) e personalizzate. Il servizio è cortese e professionale.



Masseroni

c.so Roma, 86

tel. 0371 1920077

Chiuso sempre aperto



È uno dei salotti del centro città Masseroni, un frequentato luogo di ritrovo che si caratterizza per l'ambiente curato di gusto classico e la proposta ben articolata tra bar e pasticceria. La caffetteria è di qualità, merito di una miscela pregiata ben valorizzata dalla bravura del personale al banco, capace di ottime tazze e tazzine da gustare "in purezza" o da sposare a piccoli lievitati e pasticceria tradizionale. In orario di pranzo vanno per la maggiore sandwich e panini (qui chiamati "volanten", per la loro leggerezza) da scegliere da un corposo menu, ma non mancano insalatone e qualche piatto. Gettonato l'appuntamento dell'aperitivo serale, da trascorrere sorseggiando cocktail (la lista è ampia) e stuzzicando sfizi salati. Servizio giovane e spigliato.

LOGRATO [BS]



Dulciarius

p.le Lombardia, 24

tel. 030 9973675

Chiuso tutti i pomeriggi



La posizione - nella zona industriale - non è proprio centrale, ma in molti sono disposti a spostarsi anche da fuori provincia pur di assaggiare i gioielli di Enrico Pisoni, nati

dalla sua voglia di sperimentare con farine e pasta madre viva. Si viene qui per godere di una colazione con i fiocchi, che deve la sua fama innanzitutto alla bontà dei croissant sfogliati, da provare vuoti o farciti al momento con ottime creme e confetture. Tra le altre specialità i deliziosi cruffin, le girelle, i fagottini, le frolle monoporzione, il confortevole pane burro e confettura. Succhi selezionati, caffè monorigine estratti ad arte, cappuccini e l'imperdibile caffè con crema all'uovo completano al meglio l'esperienza. In tarda mattinata compare anche la pizza, da gustare con birre artigianali. Si chiude a mezzogiorno.

LUINO [VA]



Pasticceria

Cerinotti

via XV Agosto, 25

tel. 0332 534195

Chiuso lunedì

✳ pasticceriacerinotti.it



Ambiente moderno, accogliente, curato, con una sala interna per accomodarsi e qualche tavolo all'aperto per la bella stagione. E poi una proposta che in zona è ben nota per la sua qualità (da qualche tempo si panifica anche). A partire dai lieviti della mattina (nota di merito per la crema pasticceria), da gustare con caffè di grande equilibrio e cappuccini montati a mestiere, passando per creazioni salate adatte a un break a pranzo o per aperitivo, fino ad arrivare all'ampia offerta di

pasticceria, che spazia tra mignon, biscotti, cioccolatini, torte fresche, crostate e tipicità come i Sassi del Giona e il Dolce Varese. Valido gelato nella stagione estiva. Altra sede a Maccagno (via Reschigna 2), e da maggio 2023 uno spazio dedicato al pane in via XV Agosto 30.

MANERBA DEL GARDA [BS]



Creazioni

via V. Gassman, 7

tel. 0365 552796

Chiuso martedì

✳ creazionicafe.it



Le ottime "creazioni" dell'insegna, realizzate con tecnica e ingredienti di prima scelta, fanno di questo bel localino un perfetto connubio tra bar e pasticceria. La proposta è articolata e per nulla banale, sia in tema colazione (espresso, cappuccini e affini ben realizzati), grazie a cornetti fritti o farciti con creme originalissime, trecce, danesi e più di un'opzione vegana; sia per il brunch o l'aperitivo. Chi sceglie l'opzione salata può infatti contare su toast, pizze (pure fritte), focacce, panini sfogliati, ma anche uova, frittini, club sandwich. Per chi desidera una merenda (con tè e tisane bio) o dolci da asporto, è possibile lasciarsi ispirare dal bancone, sempre ben fornito di originali pasticcini, torte e monoporzioni. Insalatone, hamburger, piatti di tradizione nella pausa pranzo.



Pasticceria Di Novo

via Campagnola, 10

tel. 0365 651743

Chiuso lunedì e martedì

☛ pasticceriaadinovo.it



Chissà se Carmelo Di Novo, quando vent'anni fa aprì la sua prima pasticceria a Salò, immaginava che nell'arco di due decenni avrebbe avuto questo successo. Insieme all'esperienza, ancora oggi lo accompagnano passione e visione, e accanto al talentuoso figlio Jacopo ogni giorno realizza una proposta dolce in equilibrio tra contemporaneità e fedeltà ai grandi classici. Qui si possono assaggiare cornetti e krapfen fatti ad arte, deliziosi saccottini, magnifici pain au chocolat ma anche una torta di rose tutta da provare. Tra i pasticcini spiccano i cannoli, le cassatine e le paste di mandorla, mentre per chi cerca qualcosa di salato, ecco arancini siciliani, pizzette, croissant con formaggi e salumi. All'altezza il servizio bar, sia nell'espresso che nella scelta di bevande. Locale elegante e curato.

MANTOVA



Caravatti

portici Broletto, 8

tel. 0376 327826

Chiuso lunedì

☛ barcaravatti.it



La location è suggestiva: i tavoli sotto i portici guardano su piazza delle Erbe e all'interno, arredi

d'epoca che rimandano alla storia ultracentenaria dell'insegna (l'anno di apertura è il 1865) e una piccola sala per sostare. La giornata qui prende il via con le colazioni per prolungarsi fino al dopocena, quando si approfitta della bella selezione enoica e di drink. Oltre alle brioche, si può contare su una pasticceria classica e di tradizione (dai mignon alla sbrisolona) ben eseguita, per l'asporto o da gustare con espressi, cappuccini, bevande calde e fredde. Buona scelta di sfiziosi panini, schiacciatine, tartine e specialità per un pranzo informale o per accompagnare l'aperitivo, che ha la sua star nello storico Americano del Caravatti, in vendita anche in bottiglia.



En Drink Eat Punk

via XX Settembre, 39

tel. 0376 1690713

Chiuso lunedì pomeriggio



Qui l'attenzione al prodotto è massima, infatti l'offerta - ben articolata - è il risultato di un minuzioso (e competente) lavoro di ricerca di specialità reperite presso piccole e virtuose aziende. Un tratto identitario che si ritrova praticamente in ogni morso o sorso: che si parli di vini (disponibili pure al calice, selezionati con occhio alle produzioni naturali e biologiche) o del latte (da azienda agricola), dei succhi di frutta o del caffè, estratto con le dovute cure. Si mangia anche, il menu è breve ma i piatti (più o meno semplici)

sono di qualità e preparati con attenzione alla materia prima. Validi cocktail. Ambiente di personalità e accogliente, pure con qualche tavolo su strada. Preparazione e cortesia nel servizio.



Ortika

via G.B. Spagnoli, 20

Chiuso mercoledì



Quella di Martina Saviola e Alessandro Betteghella è un'interessante realtà messa in piedi da due giovani appassionati e preparati, che puntano sui caffè specialty e materie prime di prossimità, frutto di collaborazioni con produttori locali. Caffetteria, ma non solo, è un locale accogliente, arredato con essenzialità e personalità. In degustazione, chicchi da torrefazioni artigianali in miscela e singole origini (a rotazione), per ottimi caffè filtro, cold brew ed espressi, bevande dalle ricche note aromatiche e acidità in crescendo per chi volesse esplorare. Bene cappuccini e flat white. Valida offerta gastronomica (con attenzione al veg), che spazia tra croissant, muffin, pancake e piatti ben eseguiti. Non mancano golosi brunch e aperitivi sfiziosi. Eventi e degustazioni.

MARCARIA [MN]



Centrale

Gelato Caffè

loc. Ospitaletto

via Vittorio Veneto, 29

tel. 0376 903028

Chiuso martedì



Un locale moderno e accogliente, gestito con competenza dalla famiglia Araldi. Un'insegna storica che si contraddistingue per la cura della sua offerta, realizzata con materie prime di qualità selezionate con attenzione alla prossimità oltre che, quando possibile, alla stagionalità. A partire dai gelati, che qui sono un banco di prova per la creatività, con anche coppe e preparazioni eseguite con tecnica e fantasia, tra giochi di consistenze e abbinamenti gourmet. Quindi, buone granite, eleganti semifreddi e torte fresche. Il reparto caffetteria non è da meno, tra caffè dal gusto rotondo, zabaioni raffinati e cioccolate calde da affiancare magari a cookies, brioche, monoporzioni di sbrisolona e golosità varie.

MARCHIROLO [VA]



Bacilieri

via Statale, 24

tel. 0332 723642

Chiuso sempre aperto

☛ bacilieri.com



Location architettonicamente di valore, dall'ambiente accogliente e funzionale, con tavoli all'aperto e un piano superiore (riservabile

con servizio catering) con terrazza. Di livello l'offerta, che prende al via il mattino con cappuccini montati a mestiere e abbelliti con decori di latte art, soffici brioches e maritozzi, fragranti croissant, veneziane variamente farcite (da provare in estate quella con olive e amarene) e proposte attente anche alle varie esigenze alimentari. Curati piatti, focacce, panini golosi assicurano rapidi pasti o aperitivi insieme a centrifugati e cocktail. Pregevole la pasticceria, sia di tradizione (dai brutti e buoni al Dolce Varese) che di matrice classica e contemporanea: eleganti torte e semifreddi, mignon, monoporzioni, gli ottimi grandi lievitati. Servizio cortese.

MAZZANO [BS]



F.Ili Zucchi
loc. Ciliverghe
via Conciliazione, 17/19
tel. 030 2620291
Chiuso i pomeriggi
di domenica e lunedì
* panificiozucchi.it



Sulla breccia dal 1955, la famiglia Zucchi accontenta l'affezionata clientela con un'offerta golosa e completa, che per molti prodotti fa appello all'azienda agricola di proprietà. Il forno regala ogni giorno una ricca varietà di ottimi pani, pizze, focacce e sfizi salati. Sul fronte dolce, squisiti i lievitati da colazione: brioches, muffin, girelle all'uvetta, fagottini al cioccolato, mini krapfen e

maritozzi per una caffetteria molto ben eseguita. Non da meno mignon, semifreddi, torte moderne e i dolci da ricorrenza. Ci si lascia poi tentare volentieri dalle tante allettanti proposte di gastronomia nel lungo bancone e dalle belle etichette, valide anche per un aperitivo di livello con curati stuzzichini. Notevole selezione di specialità gourmet da acquisto. Professionalità e cortesia.

MILANO



Alain Locatelli
v.le Coni Zugna, 9
tel. 389 9461050
Chiuso lunedì e martedì;
aperto solo la mattina



È una delle colazioni più in voga della città quella da Alain Locatelli. La costante fila rende il giusto merito alla qualità del lavoro del talentuoso pasticciere dalle radici svizzero-bergamasche. Solo le migliori materie prime per la sua viennoiserie di stile francese, che conquista per esecuzioni e golosità. La produzione non è immensa (lo spazio è quello che è), ma c'è sempre una buona varietà. Un capolavoro croissant e pain au chocolat, non da meno le chiocciole, il perfetto kouign-amann, il nodo al caramello salato. Da provare pure i quadrotti con frutta di stagione (su tutti, quello con composta di more, del giardino di famiglia). In repertorio, inoltre, cannellé e cannellesbulle, kouglof, cramiq

ottimi panettoni quando periodo. Ben fatti espressi e cappuccini. Aperto solo al mattino.



Alvin's Pasticceria
via M. Gioia, 141
tel. 02 66710828
Chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica pomeriggio
* alvinspasticceria.com



Accogliente bar pasticceria dallo stile che fa un po' "vecchia Milano" (l'insegna è attiva dal 1946). Si viene qui per acquistare torte e dolci per un'occasione, per concedersi una pausa dal trantran quotidiano o anche solo per un caffè al volo. L'espresso è eseguito con grande cura, è corposo ed evidenzia belle note di cioccolato. All'altezza pure il cappuccino, che sposa equilibrio e cremosità, perfetto al mattino con la fragrante viennoiserie, realizzata con lievito madre (deliziose le brioches con crema pasticceria) come anche il pane e i grandi lievitati (tra cui spicca il panettone con uvetta macerata nel Moscato). Tante le torte e i semifreddi e golosa la piccola pasticceria, di stile classico. Buona proposta di snack e piatti leggeri per il pranzo.



Baunilla
p.zza A. Aalto
tel. 02 45388101
Chiuso sempre aperto



Buon approdo per una pausa di gusto o l'acquisto delle dolci

delizie maison, è una delle sedi targate Baunilla, brand di successo con indirizzi in vari angoli della città (al momento sono cinque), ben riconoscibili dal largo uso del rosa, colore sociale. La caffetteria soddisfa sia nell'espresso che nelle sue declinazioni, e trova buona compagnia nella fragrante viennoiserie da colazione - di impronta francese - e nella invitante pasticceria mignon, molto varia e di bella fattura, in equilibrio tra classico e moderno, replicata anche in formato monoporzione e torta. Non manca nemmeno qualche curata proposta salata per uno spuntino e un valido aperitivo. Il locale è accogliente e ben tenuto, con una manciata di tavolini all'interno e un confortevole dehors sulla piazza. Servizio gentile e preparato.



Biancolatte
via F. Turati, 30
tel. 02 62086177
Chiuso sempre aperto
* biancolatte.it



Il colore del locale, bianco come il latte, è un evidente richiamo all'idea di genuinità e sapori di casa, e infatti la gran parte dell'offerta dolce verte su torte e biscotti, muffin e confetture con pane e burro. Tutto in bella vista, come la più accogliente delle cucine della nonna, ma in pieno stile shabby chic. C'è poi tanto altro, perché la proposta è pensata per tutte le pause

della giornata, da vivere in uno spazio ampio e confortevole. La colazione, oltre a brioche, caffè e cappuccini, consente diverse opzioni (tra cui yogurt e cereali), senza dimenticare i gustosi spunti per il pranzo o il brunch domenicale, l'aperitivo e la cena. Tra le specialità, il risolatte e le golose "tazze gelato" con cioccolata calda e panna. Corposa la lista di tè - dai classici ai rooibos -, e deliziose le crostate di frutta.



Biffi

c.so Magenta, 87

tel. 02 48006702

Chiuso sempre aperto

☞ biffipasticceria.it



Biffi conserva intatto il fascino del caffè antico - è nato nel 1847, ma le ristrutturazioni sono state diverse nel corso del tempo - e una solida fama che ne fa un luogo sempre molto frequentato. Il grande classico a colazione è il binomio kipferl con confettura di lampone ed espressino Biffi, anche se talvolta l'affollamento al mattino può un po' penalizzare il servizio caffetteria. Nelle vetrine spazio a cornetti, krapfen, trecce, girelle, affiancati da biscotti, pasticcini (dai bignè a cannoncini e tartellette di frutta), monoporzioni, torte, i rinomati grandi lievitati. Valida l'offerta per spuntini o pranzi di lavoro e quella per l'aperitivo, che vede protagonisti cocktail, pregiate bolle e gustosi sfizi (su prenotazione anche in versione a tutto caviale).



Buonarroti

via M. Buonarroti, 9

tel. 02 48007930

Chiuso sempre aperto

☞ cremeriab Buonarroti.it



È una storia ultracentenaria quella della Cremeria Buonarroti, un luogo dove regna la tradizione, a tutt'oggi un importante riferimento per il quartiere. Le atmosfere sono quelle che ci si aspetta da un indirizzo che fa della classicità la sua colonna portante, con una veranda esterna e un'intima saletta dotata di camino (che viene acceso in inverno) per colazioni o merende in relax, accompagnate da una buona caffetteria classica, tè e pasticcini. Tutto è di produzione propria, dai lievitati del mattino alla carrellata di torte in vetrina (da ricordare la millefoglie) - cui si aggiungono quelle su ordinazione - passando per il gelato, proposto nella bella stagione. Non mancano panini, tramezzini e piatti freddi per un pranzo veloce. Servizio cortese, anche se talvolta un po' distratto.



Cafezal

via Solferino, 27

tel. 02 62695506

Chiuso sempre aperto

☞ cafezal.it



Caffetteria e torrefazione artigianale, Cafezal è ormai un riferimento consolidato nel mondo del caffè specialty, e con la nuova apertura (ad aprile 2023) in

corso Magenta vanta oggi ben tre sedi cittadine. Ottima la miscela storica Garibaldi, un blend di Arabica (da Brasile e Uganda), che restituisce un espresso avvolgente e deciso. L'utilizzo di macchine a leva rende il caffè particolarmente cremoso, e il controllo millimetrico della temperatura garantisce estrazioni perfette. Da provare pure il cappuccino con Pedegral (caffè colombiano dalle note di cioccolato e caramello), che si sposa benissimo con gli americani cookies. Interessante la proposta brunch, con sandwich, brioche salate, piatti a base di uova e prodotti di stagione. Durante la stagione calda, anche fresche e dissetanti bibite a base di cold brew.



Clèa

via G. Boni, 25

tel. 02 83555166

Chiuso i pomeriggi di domenica e lunedì

☞ pasticceriaaclea.it



L'insegna di Gaia Zucchini e Cristian Ratkvokic attira golosi da tutta la città, grazie a un'offerta che abbraccia dolce e salato assicurando pause di gusto a ogni ora. L'appuntamento prediletto rimane quello della colazione, specie nel weekend, quando ci si può accaparrare un KuBo, croissant quadrato con crema alla vaniglia e caramello salato che si aggiunge al ricco parterre di lievitati (fino a una trentina di referenze), tra cornetti, veneziane, girelle, pane

e cioccolato sfogliato, Torpedo. Per accompagnare, espressi, caffè filtro e cappuccini decorati ad arte (da ottimi grani specialty). I grandi lievitati svelano una sapiente gestione del lievito madre, come anche il pane, le pizze e focacce per un pranzo al volo o l'aperitivo. Buoni e ben presentati mignon, monoporzioni e torte.



Clivati

v.le Coni Zugna, 57

tel. 02 8322591

Chiuso sempre aperto

☞ pasticceriaclivati.it



Le vetrine di Clivati sono davvero un ottimo biglietto da visita: ogni mese diverse e sempre impeccabili, mettono in mostra curatissime confezioni regalo e prelibatezze che conquistano al primo sguardo. Varcata la soglia sono le scintillanti cristalliere a catturare l'attenzione, grazie a un assortimento di pasticceria dolce e salata che combina varietà e qualità accontentando ogni voglia o gusto. Non stupisce quindi che il locale sia pieno già dal mattino: croissant, kipferl, pain au chocolat, krantz, brioche vegane si fanno ben apprezzare e si sposano al meglio con espressi aromatici e cappuccini equilibrati, con una crema di latte fine e vellutata. Anche sostanziose formule colazione al tavolo e una buona scelta di sfizi che si prestano pure per la pausa di mezzogiorno insieme a insalate e piatti dalla cucina a vista.

Riscuote sempre il meritato successo l'aperitivo, che ha i suoi cavalli di battaglia nei buoni cocktail e negli stuzzichini, dagli ungheresi a bigné al formaggio, muffin al salmone, cannoli alla milanese.



Cova
via Monte Napoleone, 8
tel. 02 76005599
Chiuso sempre aperto
* pasticceriaacova.com



Da più di duecento anni sinonimo di lusso ed eccellenza, rimane un luogo dal fascino intramontabile, dove c'è attenzione e cura del dettaglio. Dal banco arrivano espressi cremosi e aromatici, vellutati cappuccini e il famoso Covaccino (caffè americano, cioccolato, panna e granella di pistacchio). Per l'accompagnamento dolce, croissant, kranz, piccola pasticceria e fette di torta o panettone (disponibile tutto l'anno). Per colazione anche spunti salati (sandwich, uova in ogni maniera e tramezzini), che insieme a tostini gourmet, piattini e insalate soddisfano pure chi cerca un pranzo veloce. Non manca comunque un'offerta ristorativa, con piatti tipici come cotoletta alla milanese e risotto mantecato. Cocktail e raffinati stuzzichini all'aperitivo. Personale preparato e cortese.



Cracco Café
Galleria Vittorio Emanuele II
tel. 02 876774
Chiuso sempre aperto
* ristorantecracco.it



Pareti dipinte a mano, mosaici, bancone dell'Ottocento: il caffè bistrot di Carlo Cracco ha tutto lo charme di un luogo esclusivo come la Galleria Vittorio Emanuele II, su cui si affaccia con i tavolini esterni. Che sia veloce al bancone o più rilassata, una sosta qui è sempre un'esperienza, per l'attenzione al dettaglio e per una proposta che, con un taglio più easy, mostra la stessa cura che si può trovare al ristorante al piano superiore. Si sceglie tra squisite brioche, piccola pasticceria, pane burro e marmellata o le splendide monoporzioni, tutto realizzato dalla pastry chef Ilaria Caneva e accompagnato da ottimi caffè e bevande. A pranzo e a cena, oltre a toast, sandwich e le famose pizze, eccellenti percorsi gastronomici. Aperitivo di classe, con ottimi calici, cocktail e assaggi gourmet.



Cucchi
c.so Genova, 1
tel. 02 89409793
Chiuso lunedì
* pasticceriaucucchi.it



Istituzione milanese dal 1936, è uno dei caffè storici meneghini che ben incarna l'idea di eleganza

e tradizione, in mano alla terza generazione di famiglia. Il caffè di Cucchi è fragrante, cremoso e servito alla giusta temperatura. Un rito intramontabile quello di accompagnarlo a colazione con una fetta di panettone o il famoso budino di riso, ma meritano pure krapfen e lievitati. Per chi ama il salato, tramezzini, bagel e mini sandwich farciti con prodotti freschi e di qualità. A pranzo, capresi, tartare di salmone, vitel tonnè, insalate. Fulcro della proposta rimane la pasticceria, articolata tra mignon, frolle, monoporzioni, cioccolato e confetteria (deliziosi i marron glacé). Molto milanese l'aperitivo, che offre calici di vino e cocktail classici serviti con pasticceria salata e mandorle.



Davide Longoni
Pane
via G. Tiraboschi, 19
tel. 375 5850656
Chiuso i pomeriggi di lunedì e domenica
* davidelongoni.com



Quella di via Tiraboschi è la prima delle sei insegne in capo al "pan-rivoluzionario" Davide Longoni. Naturalmente, al centro dell'offerta c'è il pane, innanzitutto per la spesa quotidiana, ma anche protagonista fin dal mattino, con burro e marmellata o nello shoku toast. Per un risveglio che sa di casa, dolci come la tortina della nonna o il caffè latte e biscotti, da accompagnare con espressi, cappuccini o caffè filtro

(da chicchi monorigine) ben eseguiti. L'arte della lievitazione trova bella espressione pure nella scelta di ottime sfoglie e lievitati (croissant, bun alla cannella, girelle), e nelle pizze, focacce, quiche servite a pranzo accanto a zuppe e insalate. Pane, con ghiottonerie varie (dal salame a burro e acciughe), anche all'aperitivo, innaffiato da vini e birre artigianali.



Egalité
via Melzo, 22
tel. 02 91763465
Chiuso sempre aperto
* egalitemilano.it



Pâtisserie, boulangerie, caffè e bistrot: ha molte frecce al suo arco questa interessante realtà che parla di Francia. Uno spazio arredato con gusto, dove fermarsi a pranzo o per un aperitivo con ottimi taglieri di specialità, d'Oltralpe e non solo, accompagnati da vini francesi, ma anche una panetteria con forno a vista dove acquistare l'ottimo pane e magari approfittare per una colazione con squisiti croissant e caffè di qualità. In vetrina non mancano mai i grandi classici della tradizione, come pain au chocolat, tarte tropezienne, éclair, cannelé, ma c'è spazio anche per i cruffin o altre deliziose contaminazioni. Soddisfazioni pure alla voce salati, con ghiottonerie come le focacce e i croissant farciti, croque monsieur, le profumate quiche.



Flagship Store

Lavazza

p.zza S. Fedele, 2

tel. 342 8411682

Chiuso sempre aperto

☎ lavazza.it



C'è tutto un mondo che ruota intorno all'oro nero concentrato in questo curato locale targato Lavazza, in una posizione che più strategica non si può, a due passi dal Duomo. Un indirizzo per coffee lovers, che offre ampia scelta in termini di monorigini, miscele e preparazioni, dall'espresso alle specialità regionali come la barbadada milanese (a base di espresso, cioccolato - all'acqua -, latte e panna). Spazio pure a vari metodi di estrazione, dalla chemex al cold brew, passando per pour over, aeropress e moka. Top di gamma gli specialty della linea 1895, come l'ottimo Cocoa Reloaded, blend dall'aroma di cioccolato e sentori di cannella e arancia. Completano l'offerta la pasticceria, le monoporzioni di Iginio Massari e le proposte salate, per uno spuntino o per accompagnare l'aperitivo.



Fòla

via L. Varanini, 12

tel. 02 49713413

Chiuso domenica e lunedì

☎ folamilano.com



"Greens & Sweets" è il motto del multiforme progetto (bar, pasticceria, gastronomia e

bottega) messo in piedi da tre socie con le idee chiare. La visione healthy, l'attenzione all'ambiente e alla selezione dei fornitori sono i cardini intorno ai quali ruota l'invitante proposta. Strepitosi i dolci, dalle torte (consigliata la mele noci e cannella) a quelli da colazione come croissant, pain au chocolat, baulus con crema di mandorle, uvetta e purea di ananas, nodi cachi e cioccolato (da provare pure i salati). Non ha nulla di banale la gastronomia, che rende protagonisti i vegetali in vellutate di gran gusto, insalate e piatti come il cavolfiore arrosto con crema di feta e pane saltato. Da bere, kombucha, succhi bio, tè, birre, vini, ma anche ottimi espressi e cold brew. Affidabile il servizio.



Gattullo

p.le di Porta Lodovica, 2

tel. 02 58310497

Chiuso lunedì

☎ gattullo.it



A tutt'oggi uno dei più rinomati salotti cittadini, Gattullo accoglie con le sue eleganti sale e un dehors all'ombra degli alberi dove è un piacere accomodarsi per una pausa in relax accompagnati da un servizio preciso e puntuale. I lievitati del mattino sono felici espressioni di un'offerta che parla di tradizione senza rinunciare a qualche virata più moderna. La sfoglia al mirtillo rimane un must, ma non sono da meno croissant, kranz, veneziane, maritozzi

e krapfen (tra i più buoni di Milano), da abbinare a espressi e affini eseguiti a mestiere. In estate arriva il gelato, mentre nella stagione fredda vanno forte tè e cioccolate con pasticcini e torte. All'aperitivo, vini e cocktail da gustare con tartine e finger, durante il giorno brioche farcite, pizze, piattini, insalate e i mitici panini.



Gelsomina

via C. Tenca, 5

tel. 02 66713696

Chiuso sempre aperto

☎ gelsomina.it



L'anima mediterranea di Gelsomina traspare già dall'ambiente, total white, intervallato da ceramiche blu mare e - qua e là - da fichi d'India e cactus. Un mood che si ritrova sia nei banchi, dove sfilano brioche col tuppo, cannoli, paste di mandorla e delizie al pistacchio, ma anche nei menu di pranzo, brunch e colazioni salate, in cui non mancano panelle, arancini, prodotti tipici. Ma non solo. Nell'offerta dolce, spazio pure a brioche, pain au chocolat, deliziosi maritozzi e veneziane, monoporzioni, tartellette e tanto altro. A supporto, una valida caffetteria, che propone anche singole origini e diverse estrazioni, dall'espresso (buono) a caffè filtro, cold brew ed estive varianti fredde. Nella sede in via Fiamma, formula aperitivo con ricchi taglieri, vini e birre. Servizio cortese.



Giacomo Caffè

p.zza Duomo, 12

tel. 02 89096698

Chiuso sempre aperto

☎ giacomomilano.com



Si trova in piazza Duomo, all'interno del museo di Palazzo Reale, è un caffè letterario dalle belle atmosfere d'epoca (e con godibilissimo cortile). Frequentato dai visitatori delle mostre ma anche dai tanti che si vogliono concedere una sosta di qualità in una cornice d'eccezione. Qui si può assaggiare un ottimo caffè (da provare pure nelle sue varianti), buone inoltre spremute e centrifughe da abbinare a colazione a deliziose veneziane e lievitati da scegliere in un'elegante credenza. Ampia offerta di snack (club sandwich, piadine, panini) cui si aggiungono a pranzo gustosi piatti caldi e freddi. La saletta e libreria al piano superiore è perfetta per un tè pomeridiano con una fetta di torta o un pasticcino. Valida selezione di vini e cocktail (anche analcolici) di bella fattura.



Giovanni Cova & C.

via Cusani, 10

tel. 02 36682366

Chiuso domenica

☎ giovannicovaec.it



Quasi al taglio del nastro del primo secolo di vita (è nata nel 1930), la pasticceria con la corona - il simbolo dell'insegna - continua a scintillare grazie alle

sue vetrine, tra le più invitanti della zona. Insegna famosissima per i grandi lievitati (panettoni in primis), il packaging bianco panna con le scritte azzurre per tanti milanesi (e non solo) è sinonimo di feste in famiglia. Gli stessi colori caratterizzano l'ampio e curato locale lungo la movimentata via Cusani, indirizzo molto affollato già al mattino da tanti lavoratori che lo scelgono per una colazione al volo prima dell'ufficio. Valida la viennoiserie, sempre fresca, ma il meglio lo dà la pasticceria, di classe e gustosa. Non sempre impeccabile la caffetteria. Buona la proposta di piatti per un pranzo veloce, piacevole l'aperitivo.

L'île Douce

VEDI SCHEDA PAG. 117



illy Caffè
p.zza G. Aulenti, 36
tel. 02 65560331
Chiuso sempre aperto
☘ illy.com



Nel luogo più avveniristico di Milano - il quartiere Isola, mai uguale a sé stesso da un giorno all'altro - rincuora e conforta la più classica delle tazzine di caffè a marchio Illy. Ma c'è di che scegliere anche per chi ama spaziare con i sapori, la carta dei caffè propone infatti anche estrazioni alternative (da provare il cold brew), una quantità di caffè speciali e di bevande calde e fredde. I tanti tavolini interni

e la zona dehors, incastonata tra i grattacieli, consentono soste piacevoli in compagnia di ottimi croissant o della golosa pasticceria. È un indirizzo che si presta pure per la pausa pranzo o per un aperitivo al tramonto, quando è tempo di allentare il nodo alla cravatta e godersi un cocktail da una lista interessante, soprattutto nelle proposte di drink al caffè, liquido e in polvere.



illy Caffè
via Monte Napoleone, 19
tel. 02 83549386
Chiuso sempre aperto
☘ illy.com



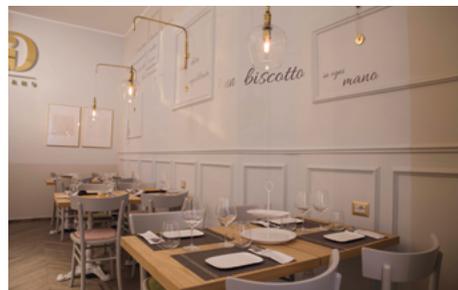
Il brand triestino ha in questa location nel cuore dello shopping meneghino una perfetta vetrina, un concentrato di eleganza e design. Ambienti incorniciati da legni pregiati, un inner garden impregiosito da una bella magnolia, il servizio attento: tutto crea l'atmosfera giusta per un'esperienza di livello. In una carta infinita, caffè in tutte le sue declinazioni: dagli espressi e americani (ottimi), a cold brew e speciali caldi e freddi. Si possono sposare con i dolci firmati Luigi Bassetto e un ventaglio di lievitati in cui non mancano ottimi spunti (croissant alla crema) ma anche qualcosa da migliorare (veneziana). Ricercata l'offerta food, ritagliata su una clientela cosmopolita, e degna di nota la lista di vini, birre e cocktail (da provare quelli al caffè). Prezzi in linea con qualità e posizione.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

MILANO L'ÎLE DOUCE

via L. Porro Lambertenghi, 15
tel. 02 49780658
Chiuso lunedì
☘ iledoucemilano.it



È una piccola oasi di ospitalità e gusto l'insegna di Angela e Fabrizio Barbato, apprezzata sia dai milanesi che da una nutrita clientela internazionale. Grandi soddisfazioni già dal mattino, grazie all'infinità di proposte dolci e salate: si possono ordinare uova in tutte le maniere, yogurt e frutta, croque monsieur, oppure farsi tentare dal banco, che ospita pizze al padellino, l'ottima viennoiserie (deliziose le tropeziene e i croissant al pistacchio), torte in fette, monoporzioni e biscotteria. Oltre alla bella scelta di bevande, una carta dei caffè (preparati ad arte) dove trovano spazio anche specialty, flat white, cold brew. Non manca il pane (da farine integrali) da acquistare o gustare con qualche buon piatto di stagione. Si beve anche bene, la cantina guarda alla Francia, tra grandi nomi e produzioni di nicchia. Chiudono l'offerta il rito del tè e un aperitivo con squisiti sfizi.



Caffetteria

Leonardo

via A. Saffi, 7

tel. 02 4390302

Chiuso sempre aperto

☎ caffetterialeonardo.com 🏠 📄

Bar e pasticceria a due passi da uno dei luoghi simbolo della milanesità, il Cenacolo Vinciano, è un'insegna di lungo corso che vanta tanti affezionati, grazie anche alla gestione accorta di Sureshi Shaffi, ex dipendente del locale, che lo porta avanti nel segno della continuità (rimangono tra le specialità della casa i kipferl e il biscotto bitterino) pur non rinunciando a qualche novità. Tra gli altri motivi di richiamo c'è l'atmosfera accogliente, data dai modi gentili dell'efficiente personale, e la bontà delle brioches della colazione - tra le più ambite della zona, da accompagnare a caffè e cappuccini ben fatti - che se la giocano con il delizioso budino di riso e le torte alla frutta. Per l'happy hour non possono mancare i bagel e la focaccia di Leonardo, e i piatti sono piuttosto sostanziosi.



Loste Café

via F. Guicciardini, 3

tel. 02 45375475

Chiuso domenica pomeriggio

☎ lostecafe.com 🏠 📄

C'è tutta l'esperienza e competenza di Lorenzo Cioli e Stefano Ferraro, rispettivamente sommelier e pasticciere dagli illustri trascorsi (leggi Noma di Copenhagen) dietro al successo di Loste, spazio dal design e anima cosmopolita. Il caffè (specialty e sostenibile) ha un ruolo centrale; in tazza e tazzina non solo cappuccino ed espresso (ottimi), ma anche flat white, cortado o filtro. Tra i pezzi forti i lievitati, burrosi e impeccabili, come l'imperdibile cinnamon roll, il cardamomo, il cruffin, il cubo con crema al caffè e lime o la salata, con salumi e formaggi di livello (la rotazione è continua). Eseguiti ad arte anche a bagel, focacce baresi e le creazioni a base frolla. Non da meno i piatti del pranzo, che prediligono vegetali di stagione e prodotti ricercati. Da luglio 2023, anche una sede nel Cerosa District, in via Varesina.



Luca

via A. da Fossano

Bergognone, 3

tel. 02 4692585

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio

☎ luicapasticceria.it 🏠 📄

Nel quasi mezzo secolo di onorata attività questa insegna è

diventata un solido riferimento per il quartiere. Buon connubio tra bar e pasticceria, è infatti sempre molto frequentata da una clientela che già dal mattino lo affolla per dare il giusto avvio alla giornata scegliendo dai vassoi ricolmi di brioches appena sfornate e assaporando cremosissimi cappuccini o espressi intensi e corposi.

Gettonati per acquisti e merende la fragrante pasticceria secca e i colorati mignon, una distesa di bigné, cannoncini, chiavi di violino, cubotti e tartellette, con crema e frutta o mousse, ben esposti in vetrina accanto a marron glacé pralineria assortita e specialità al cioccolato. Invitante la parata di semifreddi e torte. Ambiente classico e accogliente, con tavoli interni e in veranda.



Bar Luce

I.go Isarco, 2

tel. 02 56814858

Chiuso sempre aperto

☎ fondazioneprada.org 🏠 📄

Ospitato all'interno del primo edificio della Fondazione Prada, è un caffè di personalità, in cui colori e arredi strizzano l'occhio all'estetica degli anni '50 e '60, decenni di culto per il regista Wes Anderson, che ne ha progettato gli spazi. Altra particolarità: alzando lo sguardo scoprirete che il soffitto è ispirato alla copertura in vetro e alle decorazioni della Galleria Vittorio Emanuele. Dalla colazione all'aperitivo, ogni pausa è soddisfatta da un menu ricco di proposte dolci e salate.

Abbastanza classiche le referenze, tra vari tipi di caffè, invitanti brioches, dolcetti e tranci di torte (dalla pasticceria Marchesi 1824). Lunga lista di panini, che accontenta carnivori (anche con variazioni su roast beef, foie gras e porchetta) e vegetariani, e nota di merito a gelati e ghiaccioli. Buona scelta di cocktail.



Malia

v.le Legioni Romane, 55

tel. 02 36750657

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio

☎ maliamilano.com 🏠 📄

Qui le anime di bar pasticceria e bistrot convivono in perfetta armonia. A tenerle insieme è filo rosso della tradizione partenopea, omaggiata a dovere e rivisitata dai titolari (campani doc) Cristina Viviano e Francesco Romano, pasticciere e chef. È il luogo giusto per assaggiare, insieme a caffè ben fatti e cappuccini vellutati, babà, sfogliatelle, capresine e pastiere, ma sono pregevoli pure i cannoncini, le monoporzioni e la viennoiserie, che propone riuscite riletture come la veneziana caffè e caramello o il cornetto con ricotta e frutti rossi. Sfiziosa la rosticceria che tra mozzarelle in carrozza, arancini, panini napoletani, pizza di scarola, si affianca a pranzo a piatti gustosi e ben presentati, vedi la pasta patate e provola o la parmigiana.



Marchesi 1824
via Santa Maria alla
Porta, 11a
tel. 02 862770
Chiuso lunedì
 ☎ pasticceriaMarchesi.com

L'antica insegna anticipa l'atmosfera senza tempo di Marchesi, istituzione meneghina da quasi due secoli. La proposta ha nella colazione un momento d'oro: le preziose vetrinette in legno ospitano un ricco assortimento di lievitati freschissimi e profumati, dalle veneziane ai nodi, alle versioni speciali, vegane e aromatizzate al caffè. Trovano degna compagnia in espressi e cappuccini sempre impeccabili, come il servizio. Viaggiano su alti livelli pure la pasticceria fresca e la biscotteria, e per un'originale idea regalo ci sono le fiabesche confezioni di gelée e dolci. All'altezza il light lunch, con tramezzini, quiche e curati sfizi salati che si prestano pure per accompagnare calici di nome all'aperitivo. Esclusive anche le altre location cittadine e la sede londinese. Famoso il panettone.



Maré
ripa di Porta Ticinese, 67
tel. 389 2619726
Chiuso lunedì pomeriggio e
martedì tutto il giorno
 ☎ mareconlaccetto.it

Cucina, caffè, spiaggia e bottega sul Naviglio Grande: Maré è tutto questo. Nasce sul molo

di Cesenatico e poi sbarca a Milano per portare un po' della convivialità della riviera anche nella capitale lombarda. Qui si può venire in ogni momento della giornata per un pasto a base di freschi piatti di pesce, un aperitivo con sfiziosi assaggi di mare o una piadina al volo dal Chiosco della Piada. Molto ampio il menu della colazione, che oltre ai cornetti propone pancake, torte, pan brioche con burro e marmellata, vari tipi di toast e yogurt con frutta e cereali. Non mancano ricche English e American Breakfast da gustare con più calma, così come il brunch nel weekend, dolce o salato. Completano l'offerta smoothies, centrifughe fresche, un'ottima caffetteria e cocktail, da aperitivo o dopocena.



Marlà
c.so Lodi, 15
tel. 02 36536410
Chiuso lunedì
 ☎ marlapasticceria.it

Bella storia d'amore e di pasticceria quella di Lavinia Franco e Marco Battaglia: Marlà è tra i bar pasticcerie più amati e frequentati della città. Sul bancone, colorati mignon, monoporzioni e torte. Eccellenti i maritozzi, insieme ai lieviti del mattino. Non c'è che l'imbarazzo della scelta tra veneziane, brioche (anche vegane e integrali), sfoglie, girelle, saccottini al farro e krapfen. Gli espressi sono estratti a dovere e i cappuccini montati

ad arte. Infusi, tè e tisane sono ottimi compagni di merende con biscottini, meringhette e delizie al cioccolato. In linea con la qualità del comparto dolce anche quello salato. Arancine, croque monsieur, croissant, tramezzini, focacce e quiche sono tra le opzioni per pranzi o aperitivi con Spritz ben fatti. Buono pure il pane. Garbato e sorridente il servizio.



Martesana
via Cardinale
G. Cagliero, 14
tel. 02 66986634
Chiuso sempre aperto
 ☎ martesanamilano.com

Sede storica della nota maison di pasticceria, attiva da oltre 50 anni ma dall'aspetto minimal e moderno. È la miglior vetrina per le oltre 300 raffinate creazioni messe a punto nei laboratori: brioche e dolci per la colazione (eccellenti le interpretazioni del maritozzo e del pasticciotto), torte, una piccola pasticceria che rasenta la perfezione, praline e tavolette, gelatine, macaron, ottimi grandi lievitati. Asticella alta pure al banco caffetteria, grazie all'attenzione rivolta a ogni fase della preparazione di espressi - aromatici e di buon corpo - cappuccini, bevande calde e fredde. Il personale, sempre sorridente e disponibile, contribuisce a rendere assai piacevole ogni sosta. Martesana è presente in città con altri quattro punti vendita. Servizio catering.



Iginio Massari
via Marconi, 4
(ang. piazza Diaz)
tel. 02 49696962
Chiuso sempre aperto
 ☎ iginiomassari.it

È la perfetta vetrina di tutte le delizie del Maestro Massari, che rende oro tutto ciò che crea. La cura del dettaglio è la cifra della casa, dentro un grande video che trasmette non stop le sue preparazioni, che troverete disposte con precisione maniacale negli scintillanti espositori. L'assaggio non tradisce mai, squisiti i lieviti da colazione (da provare i maritozzi con panna), come anche mignon e monoporzioni, in un assortimento che affianca il classico, le rivisitazioni e le creazioni d'autore. C'è davvero di tutto, compresa una ricca carrellata di prodotti pronti per l'asporto, tra cui spopolano sempre i grandi lievitati. Bene espressi e cappuccini, realizzati con cura e mestiere, e valida la proposta di bevande per accompagnare la sosta. Il servizio è efficiente e veloce. In autunno inoltrato Massari sbarcherà in pieno centro a Roma.



Milano Roastery
p.le Medaglie d'Oro, 3
tel. 02 84131149
Chiuso domenica

È la prima torrefazione artigianale metropolitana di Milano e si incontra a pochi

metri dalla metro Porta Romana. Un bel locale su due piani dal design contemporaneo, con interni in legno, sedute in pelle e luci calde che regalano un'atmosfera accogliente. In degustazione (e da acquisto), Arabica selezionati nelle zone più vocate, ben valorizzati anche nelle varianti col latte, come il vellutato cappuccino (con caffè Etiopia), che per le sue note di frutti rossi trova perfetta compagnia nei muffin ai mirtili o nell'ottimo brownie. Buona scelta di brioche, fette di torta, golosi waffle, caffè speciali caldi e freddi, tè e centrifughe. Varie le possibilità per il pranzo, dai sandwich a open toast, pokè, insalate e qualche piatto. Piacevole l'aperitivo. Nota di merito per il personale di sala.



Moriondo
via Marghera, 10
tel. 02 48005643

Chiuso sempre aperto
☎ pasticceriamoriondo.com

Tra le botteghe storiche di Milano - l'anno di fondazione è il 1946 - Moriondo è un bar pasticceria molto apprezzato dagli amanti della tradizione. Di veramente tipico ci sono gli Amaretti di Mombaruzzo, da sempre il cavallo di battaglia della casa, ma il bancone dei dolci è davvero ben fornito delle specialità italiane più conosciute, dai cannoli, al babà, dalle cartellate pugliesi - particolari quelle al vin cotto - fino al panettone, altro

storico must dell'insegna. Ricchi e sfiziosi anche gli accompagnamenti salati per l'aperitivo. L'atmosfera, grazie ai colori caldi dell'arredo in legno, è accogliente e invita a sedersi per concedersi un momento di relax. Particolarmente cremoso il cappuccino, molto invitante la zona praliniera. Indirizzo perfetto anche per i più mattinieri, le serrande si alzano alle sei.



Nowhere - Coffee & Community
via Caminadella, 15
tel. 351 9488252

Chiuso lunedì
☎ nowherecoffeeorasters.com

Qui il colore rosa caratterizza tutto, dagli arredi ai bicchieri per l'asporto. Benvenuti da Nowhere, caffetteria specialty (e microtorrefazione) vivace e di tendenza - ci sono anche libri da leggere o vinili da acquistare - dove si viene prima di tutto per il caffè, grazie alle ottime monorigini Arabica da comprare o gustare in espresso, in estrazioni in filtro V60, aeropress, cold brew e in tante altre varianti. Poi c'è la cucina, da cui escono preparazioni interessanti per colazioni, brunch, pranzi e merende a tutto gusto. Ispirazioni e ricette arrivano da ogni angolo del mondo: squisiti i cannelés e i bun alla cannella e al cardamomo, mentre tra i salati spopola la

crumbled scrambled bomb, brioche soffocissima farcita con uova strapazzate e bacon. Molta attenzione alle proposte vegane e al beverage. Si chiude alle 16.



Onest
via G. Turroni, 2
tel. 351 8578998

Chiuso lunedì e martedì
☎ onestmilano.com

Un nome che è tutto un programma, anzi un Manifesto. Lea Pedrinella e Lorenza Licciardello hanno dato vita a questo locale dove vengono serviti specialty coffee, cibo e vino nel rispetto di materia prima e sostenibilità. Al mattino bakery e caffetteria, dove risvegliare i sensi con croissant e sfoglie dolci e salate, come la veneziana con crema pasticceria alla fava Tonka o la girella con patate e raspadura, ma anche pane (a lievito madre) burro e marmellata, omelette e torte (pure veg). Il tutto da accompagnare a ottimi espressi e cappuccini, flat white, ice latte, caffè filtro e pour over. Una proposta onesta, genuina e di grande gusto per ogni ora del giorno: dalla colazione alla cena, passando per pranzo, merenda e l'aperitivo, con piatti ben pensati e calici di piccoli vignaioli.



Orsonero Coffee
via G. Broggi, 15
tel. 366 5477441

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio

Brent Jopson e Giulia Gasperini sono stati tra gli apripista dei caffè specialty a Milano. La loro caffetteria nasce nel 2016 come una sorta di "esperimento": dal Canada portano il design leggero e minimal e centrano l'offerta interamente sull'oro nero, diventando ad oggi uno degli indirizzi più apprezzati dai coffee lovers. Il menu è ridotto all'essenziale ma non per questo meno valido: espresso (doppio), mocha, cortado, cappuccino, flat white, americano, pour over, tè di qualità, bibite bio. La miscela in degustazione è Cignobianco di Gardelli Specialty Coffees, cui si affiancano pregiate singole origini a rotazione. Contenuta ma di qualità l'offerta di lievitati (ottimi croissant e pain au chocolat), dalla pasticceria milanese Cléa. La bella atmosfera e la cordialità dei titolari sono certamente un punto di forza.



Caffè Pascucci
p.zza Duca d'Aosta
ang. via V. Pisani
tel. 02 66712248

Chiuso sempre aperto
☎ pascucci.it

La vicinanza con la Stazione Centrale (si trova proprio di fronte) e l'offerta ben articolata, fanno di questo indirizzo un

ottimo pit stop per viaggiatori o semplici golosi. La parte del leone è giocata dalla corposa proposta di bevande, che oltre ai classici della caffetteria italiana - da miscela bio - spazia sui signature Pascucci (come il Confuso, espresso con latte, cioccolata, panna e cacao), la moka, i caffè filtro, freddi e i "frappo", tutto con egregi risultati. Carta riservata a tè e infusi. Buono l'assortimento dolce e salato, pur senza picchi. Per pranzo, insalate, hamburger, piadine e poke (in stoviglie compostabili). Il caffè maison è anche in vendita, insieme a tanti prodotti a marchio. Il locale è spesso affollato, ma il servizio è veloce e non perde mai il sorriso.



Passerini
via Spadari
(ang. via C. Cantù)
tel. 02 8693614

Chiuso sempre aperto 📍 📞

Aperta dal 1919, questa pasticceria a due passi (di numero) dal Duomo ancora oggi è un punto di riferimento per tanti affezionati, turisti e impiegati della zona. La lista della caffetteria è veramente ricca, e comprende anche caffè con panna e cioccolato e un godurioso espresso tiramisù, con gelato fiordilatte e savoiardi. Da provare pure gli affogati, sempre con il gelato, che da Passerini è un grande classico. Validi, inoltre, la scelta di estratti (rilassante,

energizzante, abbronzante). L'offerta si articola lungo tutta la giornata, consentendo una buona pausa anche a mezzogiorno o all'aperitivo. Invitate e colmo di prodotti di qualità il banco dei formaggi e dei salumi, per panini o taglieri, non mancano piatti pronti da ordinare o portare via. Bella selezione di vini.



Bar Paura
via Bonvesin de la Riva, 3
tel. 375 5542697

Chiuso lunedì 📍 📞

Caffetteria aperta dalla colazione alla merenda, Bar Paura è da fine 2022 parte del progetto Sidewalk Kitchens, collettivo che ha reso via Bonvesin de la Riva la strada dello street food milanese. Uno dei grandi protagonisti è il caffè specialty di lalty, micro roastery delle Langhe che ha la firma di Mara dei Boschi, rinomata gelateria e cioccolateria torinese. Ampia la selezione di monorigini, con cui si realizzano ottimi espressi e caffè filtro. Bene anche cappuccini, flat white e matcha latte, da accompagnare a squisiti lievitati dolci e salati, vedi pain au chocolat, pane e marmellata, banana bread con burro di arachidi, girelle al pistacchio, toast. Ma c'è un croissant che è già iconico: si chiama cuore, è alto 3,5 cm e si può farcire con confettura o deliziosa crema alla nocciola di Mara dei Boschi.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

MILANO
PAVÉ

via F. Casati, 27
tel. 02 37905491
Chiuso martedì
📍 pavemilano.com



Locale tra i più amati della città, che in poco più di un decennio ha sdoganato un modo nuovo di vivere il bar. L'atmosfera è intima e informale, con il calore dei mobili di recupero e dietro al bancone visi giovani ed entusiasti. Si viaggia alti con i lievitati e le sfoglie del mattino, tra cui le double baked (ottima la nuova farcita con frangipane alle mandorle, arancia e sciroppo di lampone), la Centosessanta (confettura di albicocca 160%), la treccia al caffè. Imperdibili pure il pain au chocolat, le girelle e le varie opzioni vegane. Sandwich, bomboloni con salumi e formaggi, focacce baresi conquistano gli amanti del salato e, insieme ai dolci, creano una combo perfetta con espressi (anche monorigine), caffè filtro, flat white e cappuccini curati in ogni fase. A merenda golose cioccolate calde e tè (in estate cold brew e cioccolate fredde) accompagnano monoporzioni e torte. Disponibile tutto l'anno il panettone, magistrale come il pane a lievitazione naturale (in diverse tipologie settimanali). Crostoni, panini e piatti di stagione a pranzo, la giornata si chiude in compagnia di pizze appena sfornate e birre artigianali. Altre sedi e vari format (Pavé Break, Pavé Birre, Pavé Gelati e Granite).



Peck
via Spadari, 9
tel. 02 8023161

Chiuso lunedì mattina e domenica tutto il giorno
☎ peck.it

Sono sempre motivo di attrazione le eleganti vetrine di Peck, impeccabili e abbellite con primizie e prelibatezze. All'interno, ci si perde volentieri tra i corner con prodotti di eccellenza, la gastronomia e la grande pasticceria, di cui si può avere un compendio accomodati al Piccolo Peck. Raffinato in ogni sua voce, il menu esalta la produzione dei laboratori con piatti iconici come vitello tonnato, roastbeef, le celebri tartine o la mattonella di patè. Tutte ottime scelte, come anche i primi con pasta fresca e le specialità di mare. Di valore la caffetteria, da abbinare a pregevoli lievitati, monoporzioni, piccola pasticceria. Da ricordare il gelato e i grandi lievitati. Si beve divinamente, grazie a una cantina che vanta più di 3000 etichette. Altre due sedi in città e l'estiva a Forte dei Marmi.



Princi
c.so Venezia, 21
tel. 02 76008210
Chiuso sempre aperto
☎ princi.it

In via Speronari c'è sempre il laboratorio del pane del calabrese Rocco Princi, che negli anni ha messo in piedi un'impresa

dal successo planetario. Le insegne Princi costellano infatti la città e sono presenti in varie capitali nel mondo con un'offerta che va ben oltre la vendita del pane, che rimane comunque l'anima principale, in esposizioni sempre curate e assortite. Accanto, la proposta di prodotti da forno e lievitati, dalle brioche (buone) a crostate, torte e le decine di pizze al taglio per una pausa a ogni ora. Anche piatti in pausa pranzo. Per accompagnare, bevande, caffetteria e cocktail, sui quali si punta in particolare nella sede di via XXV Aprile - la più bella a Milano - progettata da Antonio Citterio. Grande affollamento nelle ore di punta, con qualche ripercussione sul servizio.



Rinaldini Milano
via Santa Margherita, 16
tel. 02 39566725
Chiuso sempre aperto
☎ rinaldinipastry.com

È il centralissimo avamposto meneghino del pasticcere romagnolo Roberto Rinaldini, a metà strada tra piazza Duomo e quella della Scala. Riconoscibile grazie al largo uso del fucsia - colore sociale - è un curato locale in cui oltre ai "signature" Rinaldini (dal gelato ai macaral, dalle gnam-belline a torte e monoporzioni) si può trovare un'offerta di qualità a 360 gradi. Al mattino si può puntare sul classico "cappuccino e brioche" (buoni i lievitati, ben eseguita la caffetteria), oppure virare

su breakfast di ispirazione continentale o ancora su pancake (dolci e salati) con spremute ed estratti. Sostanzioso il menu del pranzo, che celebra la Romagna con piadine e spianate, accanto a primi con pasta fresca, hamburger e pokè. Da bere, qualche birra o calici di nome. Servizio professionale.



Rizzo - Come a Casa
via Varesina, 163
tel. 02 33431159
Chiuso lunedì pomeriggio e domenica tutto il giorno
☎ rizzocomeacasa.com

Appena fuori il centro cittadino, un locale che promette quanto annunciato dall'insegna. Qui, effettivamente, in un'atmosfera informale ma elegante, grazie a un servizio prodigo di attenzioni si fa di tutto per far stare il cliente "come a casa". In particolare, Rizzo è frequentato per una cucina di mare di qualità affiancata da qualche soluzione tipica e di terra, più rapida a ora di pranzo e con menù strutturato per cena. Ma è anche apprezzato per la produzione dolce che accompagna golosi break e colazioni, un repertorio che comprende - oltre a gustose brioche, krapfen e veneziane - sfogliatelle, cannoncini, monoporzioni (deliziosi il tiramisù e il profiterole, pure per fine pasto), torte e biscotteria. Valida la caffetteria, gli espressi sono intensi e ben estratti, i cappuccini bilanciati.



San Carlo
via M. Bandello, 1 ang.
corso Magenta
tel. 02 4812227
Chiuso sempre aperto
☎ pasticceriasancarlot.it

Rinomata pasticceria e bar che non sente certo il peso del tempo (quasi 70 anni di attività), vista l'apertura ad aprile 2023 del nuovo store in corso Magenta 75. L'elegante indirizzo di via Bandello, a pochi passi dal Cenacolo Vinciano ma in una via appartata, è il luogo giusto per concedersi una pausa di gusto. Tutto è curato, dal servizio (in divisa) alla caffetteria, molto gradevole (ottimo in particolare il cappuccino), dai buoni lievitati da colazione all'apprezzata pasticceria. Non mancano pancake, sfizi per uno spuntino (club sandwich, focacce e brioche farcite), piatti caldi e freddi per il pranzo, dalle omelette alla cotoletta. All'aperitivo si assaporano vini, Spritz e drink accompagnati da alzatine ricolme di gustosa pasticceria salata. Prezzi in linea con nome e posizione. Presente pure al Condé Nast bistrot di piazzale Cadorna.



Sant Ambroeus

c.so G. Matteotti, 7

tel. 02 76000540

Chiuso sempre aperto

☞ santambroeus.com



L'importante restyling ha restituito a fine 2022 una versione più contemporanea e cosmopolita del Sant Ambroeus, dal 1936 emblema cittadino. Parte di SA Hospitality group, affermata realtà italiana del fine dining negli Usa, si muove in un mix tra i classici della tradizione nazionale e accenti a stelle e strisce. Così, nella proposta della colazione non mancano i lievitati (merita la veneziana), i budini di riso e i paninetti ripieni, e nemmeno pancake, porridge, avocado toast salmone, uova in più ricette. Stesso stile nel menu, dove convivono fritto di pesce Palm Beach style e cotoletta alla milanese, spaghetti al pomodoro e cheeseburger di Black Angus. Cantina con etichette perlopiù italiane biodinamiche e naturali e cocktail d'autore. Ottima la caffetteria, di qualità la pasticceria. Bella veranda sul corso.



Savini Milano 1867

Galleria Vittorio

Emanuele II

tel. 02 72003433

Chiuso sempre aperto

☞ savinimilano.it



Da oltre 150 anni nel cuore della città, in Galleria Vittorio Emanuele II, Savini è un salotto

che mantiene tutto il fascino del locale storico, dove perdere lo sguardo tra sontuosi lampadari di cristallo, antichi banconi di legno e vetrine colme di dolci che invitano all'assaggio. Colazioni e merende sono assicurati da fragranti croissant, frollini burrosi e una bella carrellata di golosità che trovano sponda in espressi di livello e cappuccini ben montati. Merita l'esperienza dell'Afternoon Tea, servito come si conviene con pasticceria dolce e salata. Degna di nota la carta di cocktail per l'aperitivo, corredati da finger firmati dallo chef Matteo Gelmini, alla guida della cucina del ristorante fine dining dove si assaporano piatti iconici della tradizione meneghina e nazionale.



Scaringi

v.le Sabotino, 13

tel. 02 58304588

Chiuso lunedì



Sotto il marchio Scaringi si contano sei sedi cittadine più una torrefazione (da cui arriva il caffè a marchio, servito in belle tazzine decorate). Ogni locale ha le sue peculiarità, ma ad accomunarli è lo stile elegante da caffè classico e il personale in divisa. La pasticceria è quella della tradizione italiana, con una particolare propensione per le specialità meridionali, come le sfogliatelle, le zepole di San Giuseppe e i pasticciotti pugliesi. Da provare i ciambelloni in bella

vista sulle alzatine, da affondare in cappuccini dall'abbondante vellutata crema. Ricca la proposta di brioche, mignon, torte e praline, e sempre gettonati i dolci delle feste, panettoni e colombe in primis. Calde e accoglienti le sale da tè. Nell'indirizzo di viale Monza si può gustare anche il gelato.



Alessandro Servida

via Piave, 9

tel. 02 36591680

Chiuso sempre aperto



Alessandro Servida la pasticceria ce l'ha nel sangue: la sua passione nasce nell'insegna di famiglia a Pantigliate (ancora attiva) e lo porta ai vertici dell'arte dolce nazionale. Il suo avamposto milanese vanta una location moderna e accogliente, dove protagonista è il lungo bancone che ospita l'eccellente repertorio di torte, monoporzioni e mignon che conquista l'occhio prima ancora del palato. È l'indirizzo per una colazione con i fiocchi, grazie ai pregevoli croissant e pain au chocolat, ai soffici maritozzi e veneziane, alle invitanti tartellette, ma vale la pena concedersi pure uno spuntino con panini e focacce, o un light lunch, che offre insalate e qualche piatto, semplice e ben realizzato. Bene il servizio bar, che accompagna con una valida caffetteria, bevande, tè selezionati.



Sissi

p.zza Risorgimento, 6

tel. 02 76014664

Chiuso lunedì pomeriggio

e martedì tutto il giorno



Grazioso locale in stile bohémien che ha tra i suoi punti di forza la pasticceria di qualità. La colazione è certamente uno dei motivi di richiamo, grazie alla golosità delle brioche farcite al momento con crema o cioccolato. Bella scelta di frollini al burro, mignon con panna e frutta di stagione, praline e dolci delle feste. Valido inoltre il comparto salato, che si articola tra tramezzini, club sandwich e qualche piatto espresso che segue stagione e mercato. Tutto da accompagnare con una caffetteria che si esprime bene sia nell'espresso che nei caffè speciali variamente arricchiti, oppure con granite al caffè, spremute, frappè. Piacevole l'aperitivo serale, che abbina birre e drink classici a sfizi e finger food. Su prenotazione torte personalizzate e pasticceria salata.



Starbucks
Reserve Roastery

p.zza Cordusio, 3
tel. 02 91970326

Chiuso sempre aperto
☯ starbucksreserve.com/milano



La Reserve Roastery di Starbucks è di certo un luogo che coinvolge e stupisce chiunque ne varchi la soglia: un locale immenso diviso in isole tematiche che consente un'esperienza a 360°. Lo Scoop Bar è l'area torrefazione dove viene macinato il caffè da portare a casa; il Main Bar è l'angolo dedicato alla degustazione del caffè in tutte le sue varianti e ricette; poi c'è la zona mixology (l'Arriviamo Bar) dove gustare cocktail a tema, e infine il Princi bar con i prodotti dolci e salati del noto brand. La lista di preparazioni è praticamente infinita, l'espresso qui mantiene sempre il suo corpo robusto e un sapore deciso, ottimi i pour over per chi cerca note più fresche e delicate. Novità dell'anno, la già celebre linea Oleato: il caffè Starbucks emulsionato con olio evo di oliva Partanna.



Sugar
via V. Monti, 26

tel. 02 4815376

Chiuso sempre aperto
☯ sugarmilano.it



Uno spazio curato e total white accoglie in questo bar pasticceria

a due passi da Santa Maria delle Grazie, gettonatissimo per colazioni e merende. La miriade di prelibatezze che riempie vetrine e banconi, riforniti senza sosta dal laboratorio, invita a provare tutto. La piccola pasticceria è ideale per chi ama i classici (biscotti, bigné, cannoncini, cestini crema e frutta), mentre torte e monoporzioni (con creme, cioccolato e tanta frutta fresca) lasciano maggiore spazio alla fantasia. Da ricordare i pain au chocolat e i croissant, ripieni di confetture, creme, salumi e formaggi. Di qualità espressi (100% Arabica) e cappuccini, decorati ad arte, oltre a cioccolata calda, succhi e bevande. Ci si accomoda nella manciata di sedute all'interno o ai tavolini del dehors, anche per un pranzo veloce.



Taveggia 1909

via U. Visconti di
Modrone, 2

tel. 02 50033040

Chiuso domenica pomeriggio
☯ gamberini.eu



Un accurato restauro nel rispetto degli arredi originali e una nuova proprietà per lo storico blasonato Taveggia 1909, in mano ad Antonella Conti, Paolo Maino e Alessio Conti, già patron del bolognese Gamberini 1907. Ambienti di fascino e un'offerta in equilibrio tra specialità tradizionali e taglio internazionale. Un must il budino di riso, affiancato da

lievitati dolci e salati, french toast, uova e pancake da accompagnare con espressi di carattere, cappuccini, bevande. Tante e di valore le creazioni di pasticceria, per il tè delle cinque o l'asporto. A pranzo ci si affida a focacce, club sandwich, bagel o ai piatti del bistrò nella sala al piano inferiore, con giardino a parete. Interessanti etichette e ricca carta cocktail da abbinare ad alzatine con tartine, salumi, frittini. Servizio garbato.



Tiemì

via Emanuele
Filiberto, 11

tel. 02 82874844

Chiuso sempre aperto
☯ tiemipasticceria.it



Ha un taglio giovane e moderno la pasticceria bistrot di Beatrice e Valerio, perfetti padroni di casa in questo locale rosa e bianco all'ombra dei grattacieli di City life. Per la colazione ogni giorno è allestito un assortimento di lievitati freschi e fragranti, dai pain au chocolat a krapfen, veneziane e croissant in farciture classiche e non (mele caramellate, pistacchio e scorza d'arancia, cocco e lamponi), opzioni "senza". Se l'offerta dolce per il consumo sul posto (nel sopalco o ai tavolini esterni) o da asporto tiene bene il passo - buona la piccola pasticceria, accanto a praline, torte, gelato -, vale la pena ricordare anche le proposte per il pranzo, tra

primi con pasta fresca, taglieri, insalate. Valida la caffetteria, specie nel cappuccino. Simpatiche le bolle di sapone commestibili.



Tone - Bread Lab.
via Donatello, 22

tel. 351 8731109

Chiuso lunedì e i pomeriggi di sabato e domenica



Bakery di stile internazionale e laboratorio dove si sperimenta ogni giorno. Al timone Giovanni Marabese, una laurea e un master, tanti viaggi in cui ha sviluppato grande sensibilità ai temi del recupero di prodotti a rischio scomparsa e al sostegno dei piccoli produttori. È il luogo per colazioni "alternative", con cinnamon roll, babka, banana bread e le "tonde", focaccine di pan brioche dolci o salate farcite secondo stagione. Ricette da tutti i continenti per le tante varietà di pani, da farine scelte e poco raffinate, lievito madre e ingredienti ricercati. Da provare le specialità georgiane shotis e khachapuri (con uova e formaggio). In linea la caffetteria, con bevande come salep (turca), turmeric latte, caj albanese, infusi e tè frutto di accurata ricerca. Anche espressi e cappuccini.



Tutto Bene, Grazie

c.so Magenta, 30

tel. 02 84215056

Chiuso sempre aperto

☎ tuttobenegrazie.it



Stiloso bistro dalla formula all day che richiama nell'atmosfera i lounge bar newyorchesi. L'offerta è contemporanea e sfiziosa, soddisfa al mattino con yogurt con frutta fresca, muffin, cheesecake, crostate (squisita quella con confettura di sambuco) e brioche (buone) da riempire al momento e gustare con caffè, cappuccini, centrifughe o bevande. La proposta dalla cucina, a pranzo e cena, spazia da bowl e tartare a primi e secondi, sandwich (da provare al pastrami, con songino crema di carote viola e semi di chia), burger gourmet (da abbinare pure ai cocktail) e piatti da condividere all'aperitivo, come falafel, giardiniera fatta in casa, deliziose patate con salsa brava e yogurt. L'appuntamento serale è molto gettonato grazie anche alla bella drink list. Altro punto a favore la buona scelta di vini.



Torrefazione

Vercelli

via F. Cherubini, 2

(ang. c.so Vercelli)

tel. 02 48005210

Chiuso domenica

☎ torrefazionevercelli.it

Nata nel 1953, La Torrefazione Vercelli è a tutt'oggi un'insegna

nel cuore di molti affezionati, che la scelgono per l'acquisto di caffè (in chicchi e capsule) o per una pausa veloce in compagnia di un buon espresso al banco, estratto con cura e servito in tazzine di porcellana spessa per conservarne la temperatura. In degustazione si trova la miscela Bar, strutturata e corroborante, disponibile pure in vendita insieme alla Oro (100% Arabica) e alla Famiglia. Contenuta offerta dolce per accompagnare. Lo spazio interno è minuscolo, a rubare la scena sono le due vetrine sul trafficato corso, sempre cariche di delizie. In esposizione, confezioni regalo e tante specialità, tra cui praline, confetture, torte confezionate, caramelle, dolci delle feste. Servizio informale.



Viscontea

via E. De Amicis, 39

tel. 02 39430081

Chiuso sempre aperto

☎ visconteamilano.it



A pochi passi dalla Basilica di Sant'Ambrogio l'insegna è guidata dal pasticciere Michele Mastroianni con la moglie Nina Cordisco. Cuore dell'offerta è la pasticceria, principalmente di impostazione tradizionale e frutto di solida esperienza. Tra vetrine e banchi, brioche, biscotteria, mignon (babà, cannoncini, tartellette crema e frutta, budini di riso, bignè), cioccolatini, crostate, qualche monoporzione, torte fresche e da forno, dalla Sacher alla

meringata. Non mancano sandwich, tranci di quiche e brioche salate per un light lunch, in alternativa piatti freddi o caldi. Dal banco caffetteria, espressi e cappuccini ben eseguiti. Bottoncini, tartine e stuzzichini accompagnano cocktail classici e bollicine all'aperitivo. Bellissimi i panettoni decorati e le uova pasquali dipinte a mano.



Vista Darsena

via G. D'Annunzio, 20

tel. 329 3039686

Chiuso sempre aperto

☎ vistadarsena.it



I tavolini all'aperto a due passi dall'acqua e l'offerta all day sono i punti di forza di questo frequentato bar sul molo della darsena, che cambia atmosfera con lo scorrere delle ore. A colazione spunti salutari come centrifugati, spremute e succhi freschi affiancano la classica caffetteria per accompagnare brioche, frolle e muffin. È un buon indirizzo per un pranzo informale, in menu burger come il Purple (di barbabietola, con cavolo rosso marinato e salsa yogurt), focacce farcite con ingredienti freschi e di qualità, insalate, vellutate e piatti del giorno. Punto di ritrovo per serate in compagnia, il locale si affolla già dalle 17, per un aperitivo che consente di spaziare tra birre artigianali, cocktail, vini e sfiziosi stucchini. Servizio informale.



Vòce Aimo e Nadia

p.zza della Scala, 6

tel. 349 3273374

Chiuso sempre aperto

☎ voceaimoenadia.com



Spazio gastronomico del Museo Gallerie d'Italia di Milano, Vòce è uno dei salotti buoni della città, tra la casa di Alessandro Manzoni e il Teatro alla Scala. Le porte si aprono sull'elegante caffetteria, un giusto mix tra antico e moderno che rimanda ai bistro letterari. Il viavai di persone - soprattutto turisti - è continuo, talvolta mettendo sotto pressione il servizio. Scelta ampia a colazione, con una viennoiserie varia e gustosa, per chi predilige la pasticceria la proposta è in chiave mignon. Ricca la lista dei caffè, ben eseguiti, ma si passa anche per i gelati - tra cui stecchi, cremini e i biscotti - di Gusto 17. Il nome Aimo e Nadia richiama subito l'alta ristorazione e la coppia Fabio Pisani e Alessandro Negrini, con la cucina qui affidata al giovane chef Lorenzo Pesci. D'estate si mangia nell'incantevole giardino di Alessandro Manzoni.

MISSAGLIA [LC]



Comi

via Cavour, 4
tel. 039 9241274

Chiuso lunedì pomeriggio
* pasticceriacomi.it



Il locale di Emanuele Comi è uno spazio curato e versatile, dove godere di un'offerta di livello che, se ha da sempre il suo cuore nella pasticceria, soddisfa anche sugli altri fronti. A partire dalla caffetteria: di grande equilibrio gli espressi, ottimi anche cappuccini, macchiati e le golose cioccolate. A colazione si possono sposare con croissant e brioche dagli aromi di burro buono, che racchiudono confetture o creme setose, krapfen e girelle. Rinomati i panettoni (prodotti tutto l'anno) e i grandi lievitati, accanto a dolci tipici e torte contemporanee impreziosite da materie prime scelte (da quella con lampone, arancio e vaniglia alla mousse albicocca, mandorla e zabaione), crostate, mignon e monoporzioni. Anche salati (tra cui pizzette e focacce) e cocktail per l'aperitivo. Altra sede a Merate.

MOGLIA [MN]



Chantilly

via dell'Artigianato, 22c
tel. 0376 565044

Chiuso lunedì tutto il giorno
e martedì pomeriggio
* chantillymoglia.it



Il locale di Massimo Foroni e Greta Belladelli nasce dalla passione per il gelato (campo in cui eccelle) e per le cose buone e naturali in generale (c'è anche grande attenzione alle intolleranze alimentari). Qui si prediligono materie prime bio e da filiera breve, preferibilmente di piccole aziende di zona. Monorigini e miscele selezionate regalano espressi ricchi di sfumature, da accompagnare con brioche e croissant profumati e scioglievoli (con lievito madre e farine macinate a pietra) ricchi di squisite creme o confetture maison. Bella scelta di tè e imperdibili le cioccolate calde, frutto di una pregiata materia prima con cui si producono pure ottime praline e torroni. Da provare le paste, le crostate con frutta e le torte. Piacevole l'aperitivo.

MONTICHIARI [BS]



Salamensa

via Mons. O. Romero, 69
tel. 331 7596597

Chiuso sempre aperto
* daldossogroup.it



Il segreto del successo di Salamensa è una formula che

combina la piacevolezza degli spazi con un'offerta versatile e di qualità, adatta a una pausa fuori casa a colazione, pranzo, nel tardo pomeriggio oppure la sera. Il locale è imponente e curato, con laboratori a vista e una quantità di tavoli e tavolini. C'è l'imbarazzo della scelta già al mattino, quando oltre al classico binomio cappuccino e croissant (davvero buoni), si può spaziare dal dolce al salato con proposte più o meno sostanziose, vedi pane burro e confetture, pancake, waffle ma anche yogurt e frutta, uova strapazzate o in omelette, croque monsieur. Bene l'offerta di ristorazione a pranzo, nella quale spicca la pizza (al taglio e al piatto). Menzione per le torte da forno, pensate anche per chi ha particolari esigenze alimentari.

MONTORFANO [CO]



Crème

via Cantù, 2
tel. 031 553172

Chiuso martedì



Locale curato a due passi dal lago di Montorfano, con interni dominati dai toni caldi del legno e fuori un piccolo spazio verde ideale per un rilassante aperitivo con un buon calice, una birra artigianale, taralli, pizza e olive. Un gradevole ritiro che si presta in ogni stagione pure per un pranzo leggero, magari insieme a una fetta di torta salata, una fresca insalatona o golosità con pan brioche (in inverno si aggiunge qualche piatto caldo),

da provare anche a colazione insieme a espressi dal buon bouquet aromatico e cappuccini equilibrati. La giusta dose di dolcezza è assicurata da brioche farcite al momento, gustose mele in camicia, muffin, tarte tatin e altre torte caserecce. Ottima la selezione di tè, anche da acquisto. Servizio cortese.

MONZA



Q.B.

p.zza F. Corridoni, 2a
tel. 039 6365989

Chiuso sempre aperto
* qbmonza.it



Le originali altalene (al posto delle sedute) ai tavoli vicino alle vetrine regalano un tocco in più a un locale già piacevole e accogliente, ampio e luminoso. Ideale a colazione, grazie a un menu che offre una quantità di opzioni tutte molto valide: oltre all'immane binomio cappuccino e brioche (buonissimi), prevede pancake con sciroppo d'acero, toast dolci e salati, breakfast bowl (yogurt, frutti di bosco e cereali), uova strapazzate e brioche salate. La pausa pranzo è affidata a ricchi sandwich, insalate, poke e piatti freddi, mentre chi cerca spunti per una merenda può scegliere dal bancone dolcetti e monoporzioni (da provare la cheesecake ai frutti di bosco). Consigliati l'aperitivo e l'ottimo brunch del weekend (meglio prenotare). Gradevole la sosta anche nell'adiacente piazzetta.

NIBIONNO [LC]



Agorà
via A. Manzoni, 26
tel. 031 690273

Chiuso sempre aperto

✪ agoranibionno.com



Un locale moderno, dalla proposta che spazia agilmente tra il dolce e il salato accompagnando ogni momento della giornata. Al mattino l'ampia e golosa offerta di lievitati si affianca a una caffetteria che si esprime bene sia nell'espresso che nel cappuccino, morbido, con una crema dalla trama finissima. Dal laboratorio escono curati mignon, monoporzioni come Mirtilla (financier al cioccolato, composta ai frutti di bosco, crema e mirtilli), torte classiche e contemporanee, gelato e delicatessen, tra cui i boeri e i marron glacé. Un menu di piatti "veri" a pranzo e cena (dall'hamburger alla tartare di mare, passando per risotti e piatti di carne), accanto a panini e tranci di pizza. Ricco l'aperitivo, con taglieri di formaggi e salumi serviti con pinza. Si beve bene. Servizio rapido.

PARATICO [BS]



Bohem
via Roma, 15
tel. 035 4261001

Chiuso lunedì

✪ bohem.cloud



La location, in un'antica stazione ferroviaria ristrutturata con gusto, ha fascino e personalità ed è un luogo dalle diverse anime che ha il suo cuore nella splendida boutique di fiori, affiancata dalla confetteria in stile vintage, zeppa di caramelle e bon bon artigianali di ogni foggia. Nella suggestiva lounge o ai tavoli all'aperto, ci si può fermare per una colazione con croissant, fette di torte, pancake, yogurt con granola e frutta, da abbinare a nettari, infusi o un buon caffè. Chi ama il brunch può aggiungere avocado toast o uova alla Benedict. Nel weekend, breve menu di piatti unici per la pausa pranzo, ravvivata da un calice di Franciacorta, ottimo anche come aperitivo in alternativa a drink classici. Auspicabile una maggiore organizzazione del servizio.

PAVIA



Pasticceria Demetrio
via A. Guidi, 33
tel. 0382 34191

Chiuso domenica pomeriggio

✪ demetriopasticceria.it



Un locale molto noto in zona. E non solo per la storicità

dell'insegna (l'anno di nascita è il 1750) ma soprattutto per la qualità della sua pasticceria. Che, al mattino, richiama clienti in cerca di golose colazioni a base di caffè intensi a cui si affianca un'ampia proposta di viennoiserie (da lievito madre) che spazia tra kranz, croissant, girelle e maritozzi (da provare nella versione con confettura, frutta e spolverata di lamponi). Poi paste e mignon, classici e moderni (dai bigné alla sfera al pistacchio), torte di ispirazione contemporanea e fedeli ai dettami della tradizione, biscotteria, praline, grandi lievitati delle feste e dolci delle ricorrenze. Proposte salate per l'aperitivo. Altre sedi in viale Libertà 5 e viale Matteotti 28.



Caffè Janko
c.so Strada nuova, 19
tel. 0382 32289

Chiuso lunedì pomeriggio e domenica tutto il giorno

✪ janko.it

Una storica insegna del mondo del caffè, nata nel 1968 per mano di Angelo Ianco e oggi condotta dalla terza generazione di famiglia. L'inconfondibile aroma dei chicchi è il benvenuto che riserva questo elegante locale del centro (la torrefazione è in San Martino Siccomario), dove si viene per l'acquisto del caffè per casa (disponibile in grani, macinato secondo esigenza, in cialde) o per concedersi una tazzina al bancone estratta

con tutti i crismi, scegliendo tra diverse miscele e tostature spiegate a dovere (volendo) da un personale disponibile e preparato. Ottimi pure i cappuccini e le altre declinazioni dell'espresso, da accompagnare con buone brioche e dolci. In vendita anche tante specialità da scaffale, dai tè a caramelle e cioccolatini, dagli oli alle conserve.



Vigoni
c.so Strada Nuova, 110
tel. 0382 22103

Chiuso lunedì

✪ tortavigoni.com



Locale storico d'Italia e la più antica pasticceria cittadina, deve a Enrico Vigoni (che la aprì nel 1878), la fama della celebre torta Paradiso, di cui codificò la ricetta. Ancora oggi tra i vanti di casa di questo elegante locale, si può acquistare anche nello shop on line. L'insegna è un ottimo riferimento pure per colazioni di livello: caffè estratti a dovere, cappuccini vellutati, bella schiera di lievitati del mattino, tra brioche, croissant e krapfen con creme e confetture. Ampia offerta dolce, classica e di tradizione (mignon, torte, biscotteria, cioccolateria), cui si affianca una proposta salata valida anche per una rapida pausa pranzo. Oltre a Retro Bistrot, al civico 108, altre due sedi in viale della Libertà 7 e corso Cavour 64 (Minerva Bar & Lounge). Servizio catering.

SARONNO [VA]



qb Caffè e Cucina dal 1953

v.le Rimembranze, 69
tel. 02 9622053
Chiuso sempre aperto
 ☎ qb1953.com



Locale curato dalla proposta dinamica, che si modula - cambiando anche l'atmosfera - seguendo lo scorrere delle ore. Si può cominciare la giornata con cappuccini e viennoiserie, yogurt e spremute, o golosità varie (muffin, fette di torta, pasticcini) che si prestano anche per la merenda. Quella della ristorazione è l'anima prevalente dell'insegna: prevede un menu agile a mezzogiorno, con qualche piatto di pesce o carne, hamburger, pinse e sandwich, mentre a cena offre una carta strutturata e più sofisticata su entrambi i fronti, di terra e mare, che propone - tra gli altri - spaghetti al nero di seppia, tartare di pescato del giorno e gustose insalate di mare. Valido l'aperitivo, con snack e cocktail.

SENAGO [MI]



La Bottega del Pane

via Mantica, 19
tel. 02 9953029
Chiuso domenica
 ☎ labottegadelpane.weebly.com



Il termine "bottega" è decisamente riduttivo per il locale della famiglia Scigliano,

vero scrigno di prelibatezze. Merita menzione innanzitutto il pane (o meglio, i tanti pani), con lievito madre e farine selezionatissime. Non sono da meno le ottime focacce e pizze variamente condite, le brioche (originale quella con all'interno un cannolo siciliano) e i dolci, dalle torte da forno a delizie come la millefoglie monoporzionata fino ai grandi lievitati. Bella selezione di salumi, formaggi, conserve, sottoli e specialità gastronomiche, protagoniste di panini gourmet e all'aperitivo, in cicchetti, squisiti taglieri e specialità del giorno. Per accompagnare, un'adeguata scelta di etichette, cocktail, bevande e una caffetteria all'altezza. Ambiente curato e servizio cordiale e preparato.

SEREGNO [MB]



Velò

via D. Pacini, 20
tel. 0362 265740
Chiuso sempre aperto
 ☎ caffevelo.it



L'ambiente accogliente, spazioso e moderno negli arredi, è la cornice ideale per godere di un'offerta golosa che copre l'intera giornata. La caffetteria parte da chicchi di qualità (Caffè Milani) trattati con le dovute cure in ogni fase dell'estrazione, che si tratti di espressi, moka, caffè filtro. Ben eseguite le varianti col latte (pure senza lattosio, di soia o mandorla), e non mancano golosi speciali,

cioccolate, tè e bevande. Per accompagnare, a colazione o merenda, una buona scelta di lievitati e sfoglie, biscotti e dolcetti. In alternativa, una crêpe, una fetta di torta o di crostata. Diversi gli spunti per un light lunch, da quelli più veloci (panini focacce club sandwich) a insalate, piatti unici caldi e freddi (come le tartare o il roastbeef). Buona la gelateria.

SEVESO [MB]



Griso

via N. Tommaseo, 13
tel. 0362 523807
Chiuso domenica; in estate anche sabato pomeriggio
 ☎ griscoffee.com



È il profumo del caffè che accoglie non appena entrati in questo bel locale, dove si respira appieno la passione per l'oro nero, selezionato e tostato in proprio (è una rinomata torrefazione) per un ventaglio di miscele tutte da provare. Ne sono esempi la famosa Comare Segreta, 90% Arabica dalle note speziate e di fave di cacao, e La Storica, un blend 100% Arabica dai toni di caramello, frutta secca e cioccolato fondente, di piacevole acidità. Si possono acquistare per casa (in lattine con azoto) o assaporare in ottimi espressi, estratti nei dovuti modi e tempi, ma la lista di bevande è ampia. La classica colazione all'italiana è assicurata da una bella scelta di lievitati. In vendita cioccolato, vini,

liquori, dolci. Un valore aggiunto la gentilezza e competenza dei titolari e del personale. Frequenti eventi e degustazioni a tema.

TREVIGLIO [BG]

Marelet

VEDI SCHEDA PAG. 140



Paolo Riva

v.le A. De Gasperi, 14/e
tel. 0363 305162
Chiuso sempre aperto
 ☎ pasticceriaapaoloriva.it



Dinamico e frequentatissimo il locale di Paolo Riva, che "coccola" la propria clientela con una proposta articolata e golosa. A colazione sono tante le varianti di croissant da assaggiare (comprese versioni vegan) insieme a caffè di buona esecuzione da torrefazione maison, blend e monorigini selezionate e tostate in proprio (lavorazioni artigianali anche per il cioccolato). Per la pausa pranzo piatti veloci ma curati. In alternativa fantasiose coppe di gelato e frutta fresca, dolci in monoporzionata, eleganti pasticcini e torte, anche al trancio. Gustosa la pizza in padellino, con topping di qualità, ottima a cena accompagnata da buone etichette o birre artigianali. Interessanti gli aperitivi, serviti con invitanti stuzzichini. Altra sede a Crema.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

TREVIGLIO [BG]

MARELET

v.le C. Battisti, 21

tel. 0363 1849877

Chiuso domenica

☎ marelet.it



Si vede tutta l'esperienza e la visione della famiglia Colleoni - ristoratori da generazioni con all'attivo anche il vicino ristorante San Martino - nel progetto di Marelet, struttura polifunzionale (con pure 18 camere supertecnologiche) pensata nel minimo dettaglio e nel segno della sostenibilità. Bellissimo il locale, dove godere fin dal mattino delle delizie realizzate da un laboratorio che lavora con tecnica e creatività: ottimi croissant, brioche al mango, sfoglie con crema e frutta e tanto altro, tutto supportato da una perfetta caffetteria. Non meno curata la cucina, più smart a pranzo, con insalate, burger (da manuale), piatti del giorno, crudità di pesce o tartare (c'è persino il carrello dei formaggi), mentre la sera punta su piatti classici, perlopiù di mare. Pregevole la cantina, ed eccellenti i cocktail, spesso ispirati dalle erbe aromatiche dell'orto di famiglia, serviti con originali appetizer.

URGNANO [BG]



Spirit Of Coffee

via Roma, 133

tel. 349 8882189

Chiuso giovedì pomeriggio; lunedì, martedì e mercoledì tutto il giorno

☎ spiritofcoffee.it

Ha aperto solo nel 2019, eppure questa caffetteria (e microtorrefazione) è già un riferimento nella bassa bergamasca per gli amanti degli specialty. Qui appassionati e neofiti si possono avvicinare a questo mondo grazie a Gian Andrea Sala, abile tanto dietro al bancone quanto nel divulgare nozioni su provenienze, caratteristiche e metodi di preparazione. In degustazione (e da acquisto), caffè dai profili aromatici ricchi e complessi, esaltati dalle estrazioni che meglio rendono loro giustizia, dall'espresso alle versioni filtro (dripper, V60, cold brew, delter coffee). Altrettanto curate le varianti con il latte, a partire dall'ottimo flat white. Croissant, torte home made e biscotti accompagnano le pause insieme a ricercati tè e nettari di frutta bio a km0. Anche un'area dedicata alla formazione.

VARESE



Colombo e Marzoli

p.zza Giovine Italia, 2

tel. 0332 242508

Chiuso lunedì pomeriggio e domenica tutto il giorno

☎ colomboemarzoli.com

Nata nel 1923 come panificio (frutto dell'unione delle famiglie Colombo e Marzoli), nel tempo l'insegna ha ampliato offerta e sedi in città, ed è nota per la qualità dei suoi prodotti realizzati con perizia e selezionati ingredienti. Il locale, forno e "caffetteria con cucina", è piacevole nei suoi toni pastello, e consente sia l'acquisto per l'asporto che una sosta al tavolo. Si viene al mattino per la spesa e si può approfittare per una buona colazione con un espresso aromatico, brioche e lievitati sempre freschi, torte e una bella serie di dolci (dalla treccia paradiso alla caprese). E poi proposte per uno spuntino, una rapida pausa pranzo o un aperitivo (torte ripiene, sandwich, insalate e piatti del giorno). Buona selezione enoica.



Pirola

via C. G. Veratti, 10

tel. 0332 283913

Chiuso sempre aperto

☎ pirolavarese.it

Ha da poco superato i sessant'anni questa insegna a trazione familiare nata dall'ingegno di Piero Pirola, creatore - tra le altre cose - del

cocktail signature della casa: l'Apollo 11 (ideato nel giorno dell'allunaggio). Oggi come allora è un must all'aperitivo, piacevole da sorbire nel curato spazio all'aperto. Altro caposaldo di Pirola è l'articolata proposta dolce, che oltre a tipicità locali come il Dolce Varese e i brutti e buoni, offre torte (dalle cheesecake alla golosa Budinosa al pistacchio), monoporzioni, piccola pasticceria, cioccolato e specialità delle feste. Valide colazioni, con buona caffetteria e brioche della casa. Pausa pranzo "vera", con menu breve ma completo. Servizio rapido e cortese. Catering e banqueting.

VENEGONO SUPERIORE [VA]



Buosi Food Experience

via Baracca, 18
tel. 0331 857492
Chiuso lunedì
 ✪ buosi.it



Bella pasticceria e bar guidata da Denis Buosi con i figli Andrea e Lorenzo, ideale pit stop che garantisce sicure soddisfazioni. A colazione, ad esempio, quando si sorseggiano espressi decisi e cappuccini cremosi ed equilibrati, da sposare con gli ottimi croissant e lievitati, in tante forme e gusti. Per un tocco di golosità in più c'è l'intramontabile Buosino, caffè arricchito da crema di latte e cioccolato (e anche il cucchiaino è di cioccolato). Altrettanto

pregevole l'assortimento di pasticceria, classica e moderna. Pure gli amanti del salato avranno di che scegliere, tra pinsa, focaccia, pizza, mini baguette e paninetti. Notevole il gelato, nella bella stagione da godere anche nel piccolo spazio verde all'esterno. Corsi di pasticceria. Altra sede a Varese, in piazza Beccaria, 6.

VIGEVANO [PV]



Pasticceria Colombo

p.zza Ducale, 40
tel. 0381 74946
Chiuso lunedì

✪ pasticceriacolombo.it



I tavoli del dehors adagiati sulla spettacolare piazza Ducale sono certamente il plus di questa insegna, da oltre venticinque anni in mano ad Andrea Colombo. Professionista della cucina perfezionatosi nella pasticceria, ha costruito un'offerta capace di assecondare ogni pausa della giornata. La gamma di lievitati da colazione accontenta tutti i gusti: da provare la golosa veneziana con gianduia e pistacchio, buoni anche croissant, kranz e brioche veg; per una merenda si può invece puntare su monoporzioni o la piccola pasticceria. Oltre a espressi e ottimi cappuccini, il servizio bar propone caffè speciali come il Cremino (con crema di latte e cacao), centrifughe, tè e cioccolate. Qualche piatto freddo, panini, pizzette, salatini (ma non solo) per il pranzo o un aperitivo. Sala al piano superiore.



TRE TAZZINE e TRE CHICCHI

ZANICA [BG]
MORLACCHI

via Padergnone, 2
tel. 035 670074

Chiuso lunedì; in luglio e agosto anche domenica pomeriggio

✪ pasticceriamorlacchi.it



Altissima professionalità, materie prime senza compromessi e uno staff ottimamente coordinato sono gli ingredienti di un successo costruito con spirito imprenditoriale ma un'impronta autenticamente artigianale. Le giornate iniziano con brioche irresistibili: dai soffici rotoli con crema cotta, mele e cioccolato, a kranz uvetta e arancia, danesi con frutta fresca, fagottini ai frutti di bosco, trecce a doppio impasto (di sfoglia e brioche), pain suisse (ci sono anche uova cucinate o yogurt). Perfettamente eseguita la caffetteria (da provare il caffè Morlacchi, a triplo strato), accanto a nettari di frutta selezionati e centrifughe. Ampia carta di piatti espressi a pranzo, a cura dello chef Dario Soldo, oppure pizze al trancio e maxi toast (tondo) con pane della casa. Chi passa per merenda, accolto dall'affabile Miriam, si può sbizzarrire con le creazioni di Sergio Soldo, come mignon, fette di torta, biscotteria da tè (una storica specialità il torrone morbido). L'aperitivo sarà ben consigliato da Moira che ha cura della drink list, con etichette di pregio e buoni cocktail serviti con sfizi salati. Nel weekend pure pasticceria salata e qualche primo da asporto.