San Valentino: da Aimo e Nadia per una cena stellata a lume di candela

13-aimoenadia-5ae79d84

Anche quest'anno, **Aimo e Nadia** proporrà menu speciali dedicati agli innamorati per la **cena di San Valentino**. In ognuna delle tre location della storica insegna milanese, **Fabio Pisani** e **Alessandro Negrini**, Chef Patron de Il Luogo, presenteranno ai loro ospiti differenti proposte culinarie, sempre di altissimo profilo e nella chiave dell'italianità e del gusto.

Il Luogo di Aimo e Nadia - insignito dalla Guida Michelin delle due Stelle e membro di prestigiose associazioni quali Relais & Chateaux, Les Grandes Tables du Monde e Le Soste – proporrà alcuni piatti signature come alcune novità, ad esempio il Risotto Carnaroli Gran Riserva con radicchio tardivo di Treviso, pralinato di nocciole Tonda Gentile e funghi porcini dell'Abetone.

Al bistRo gli innamorati saranno accolti in un **ambiente caldo, raffinato ed elegante** tra tessuti di Etro ed elementi di design selezionati da Rossana Orlandi. Il posto ideale per una cena a lume di candela pensato come un viaggio culinario in Italia che culminerà con un godurioso Cuore di cioccolato Gunaja al pepe di Sichuan con lamponi.

Nel cuore di Milano, **Vòce** - il nuovo punto di riferimento della cultura gastronomica milanese che dialoga apertamente con il Museo delle Gallerie D'Italia – propone un'iniziativa all'insegna della cultura. La sera di San Valentino, infatti, a tutti gli ospiti che riserveranno un tavolo per la cena verrà offerto un biglietto valido per due persone per vedere la mostra Romanticismo, in corso alle Gallerie D'Italia fino al 17 marzo.