Milano, il brunch chic è in Piazza Gae Aulenti

Riparte la stagione del brunch del fine settimana all'**illy Caffè in Piazza Gae Aulenti**: ogni domenica, dalle 12 alle 15. Un appuntamento all'insegna della convivialità e del relax, immersi nel quartiere più moderno e stimolante della città, all'ombra dei nuovi grattacieli di Porta Nuova. Un menù di ricette e prodotti dolci e salati, una selezione di prodotti del Gruppo illy (Mastrojanni, Domori, Damman e Agrimontana), il tutto accompagnato da speciali preparazioni di caffè. Oltre ai classici espresso, cappuccino, caffè all'americana, durante il brunch sarà possibile degustare caffè "slow" come quello preparato con la moka o con il metodo syphon e ricevere tutte le informazioni, le curiosità e la storia dei diversi metodi di preparazione del caffè. Tra le proposte al buffet, ci sono una ricca selezione di salumi emiliani (mortadella, coppa piacentina, Strologhino, salame Felino), Carpaccio di manzetta prussiana con battuto di alici e capperi e mini croissant salati farciti. Tra i dolci, la scelta comprende anche selezione di plumcake, sbrisolona tradizionale e vegana e un tiramisù in bicchierino fatto in casa con espresso illy e cacao Domori, mentre la carta propone crema di patate con insalata di polipo, pomodori secchi e olive taggiasche, lasagnetta fatta in casa del giorno, polpettine di vitello al pomodoro su crostone di pane e verdure al forno e salmone al vapore con bietole al peperoncino e patate prezzemolate. Immancabile la colazione continentale con uova strapazzate - bacon croccante - insalata di pomodorini, erbe aromatiche e olive taggiasche - pancake e sciroppo d'acero. Il prezzo, incluso acqua minerale e una bevanda calda a scelta), è di 20 euro.