

https://milano.corriere.it/notizie/cronaca/25_ottobre_06/torna-la-vendemmia-di-via-monte-napoleone-degustazioni-di-vini-nelle-boutique-e-menu-speciali-nei-ristoranti-9f481d79-d534-4fb3-a65b-dc4e791e9xlk.shtml

Torna «La Vendemmia» di via Monte Napoleone: degustazioni di vini nelle boutique e menu speciali nei ristoranti

di Laura Vincenti

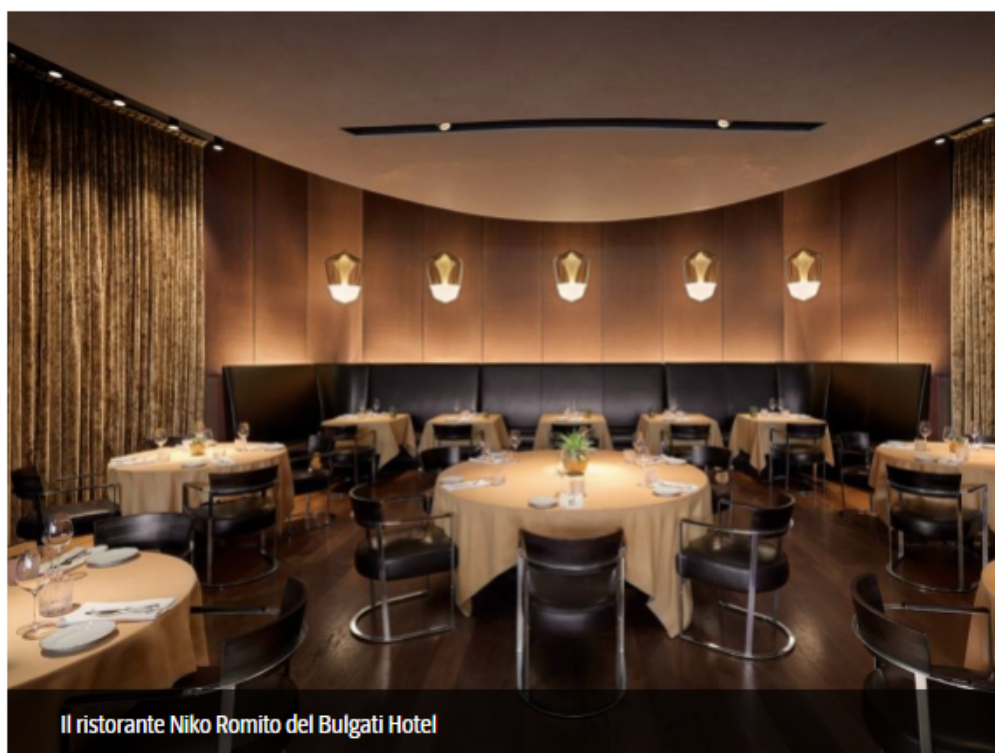
Dal 6 al 12 ottobre la sedicesima edizione de «La Vendemmia di Montenapoleone», evento ideato da MonteNapoleone district per celebrare la collaborazione tra alcune delle cantine più prestigiose italiane e internazionali, l'alta cucina e i marchi del lusso della moda e della gioielleria



Uno scorcio di via Montenapoleone allestita per la Vendemmia

Ormai è diventato un appuntamento fisso dell'autunno milanese che ogni anno torna ad animare **il Quadrilatero della moda, le sue boutique del lusso, i ristoranti, gli hotel: dal 6 al 12 ottobre** la sedicesima edizione di «La Vendemmia di Monte Napoleone», evento ideato da MonteNapoleone district per celebrare la collaborazione tra alcune delle **cantine più prestigiose italiane e internazionali, l'alta cucina e i marchi del lusso della moda e della gioielleria**. Per una settimana sono in programma **degustazioni ed eventi** nelle boutique e menu speciali nei ristoranti della zona e anche fuori il Quadrilatero. A fare da cornice all'evento, **le installazioni a tema ideate dal designer Vincenzo Dascanio** e allestite nel distretto, da via Monte Napoleone a Sant'Andrea, da via Verri a Santo Spirito, fino a via Gesù, Bagutta e San Pietro all'Orto. Quartier generale della manifestazione, **Casa Conte** che accoglie gli ospiti nel suo appartamento all'interno di Palazzo Melzi di Cusano, in Montenapo 18.

A inaugurare la kermesse, **martedì 7 ottobre alle 18 l'asta benefica «Italian Masters»** battuta da Christie's Italia nella Sala Castiglioni di Palazzo Bovara in Corso Venezia 51 per aggiudicarsi pregiate bottiglie storiche e da collezione e raccogliere fondi da devolvere **in beneficenza alla fondazione Dynamo Camp**. Mentre **giovedì 9 ottobre all'ora dell'aperitivo, dalle 19 alle 21.30, le boutique ospitano degustazioni (su invito)** per fare shopping mentre si gustano etichette selezionate nazionali e internazionali. Infine, **venerdì 10 ottobre la degustazione «Solo per veri intenditori»** al Four Seasons hotel.

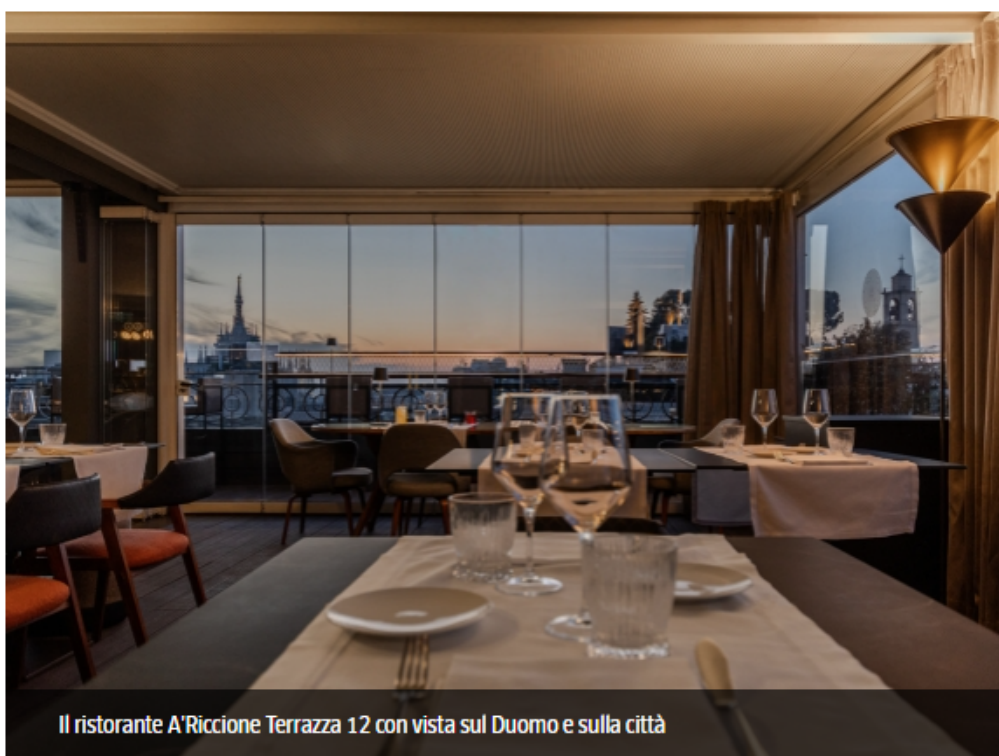


Il ristorante Niko Romito del Bulgari Hotel

E per tutta la settimana della Vendemmia, **20 insegne della ristorazione milanese, anche fuori dal Quadrilatero, propongono menu speciali a prezzo fisso**, tra i 35 e i 40 euro a pranzo e 70 euro a cena, con piatti che esaltano i vini selezionati. Un'occasione per fare un viaggio enogastronomico in città, ma anche, magari, per provare qualche insegna del lusso a un prezzo più accessibile.

Per esempio, **Bulgari Hotel**, in via Fratelli Gabba, per l'occasione presenta una nuova carta dei vini dedicata alle «**Donne eroiche del vino biologico**»: per tutta la settimana al ristorante **Niko Romito** menu pranzo con carpaccio di filetto, spaghetti e pomodoro e tiramisù a 40 euro, menu cena con vitello tonnato, spaghetti con burro manteca, scampi e acciughe a 70 euro in abbinamento a calici di vino.

Mentre **A'Riccione Terrazza12**, il ristorante di pesce di piazza San Babila con rooftop e vista sulla città, propone un menu lunch con trancio di ombrina e crostatina al caramello e cioccolato a 35 euro, il menu dinner con linguine ai frutti di mare, filetto di orata al pepe rosa e *dulcis in fundo* la Foresta nera (70 euro) sempre con calici in abbinamento. E tra le insegne che quest'anno, per la prima volta, aderiscono all'iniziativa, **Etereo di Casa Brera**, **Finger's Garden**, **Gallia lounge and bar**, **Sachi Milano** e **Sant'Ambroeus**.



Il ristorante A'Riccione Terrazza 12 con vista sul Duomo e sulla città