

Novembre 2017

DESIGN TOUR

Sotto, il ristorante Kaléo, a Beirut, Libano: l'interior design è di David and Nicholas per il gruppo Found'd (foto di Marco Pinarelli); a destra, Kutchi Deli Parwana ad Adelaide, in Australia, progetto di Studio Gram (foto di David Sievers).



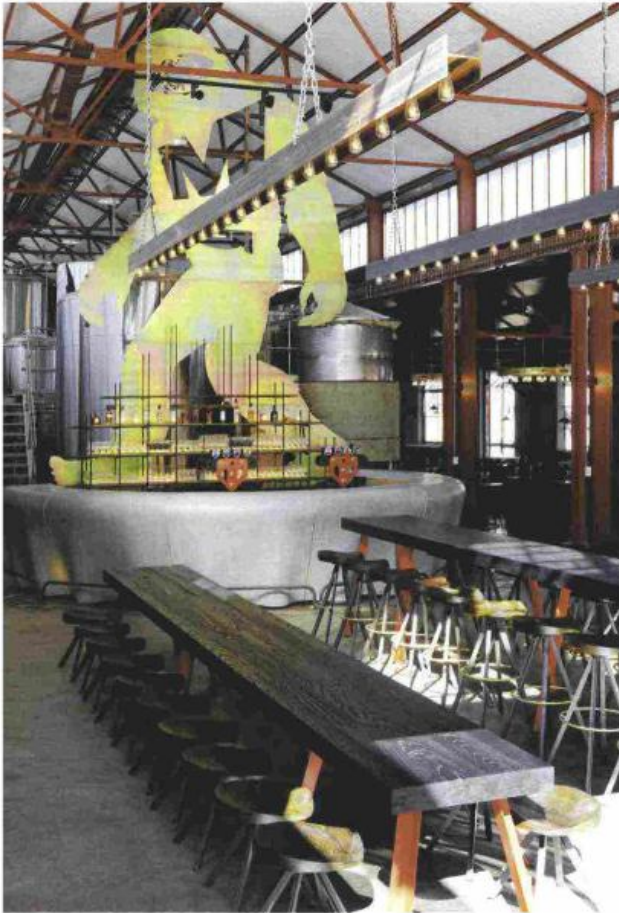
# INDOVINA DOVE ANDIAMO A CENA

Un nuovo libro celebra l'arte del ricevere, raccogliendo alcuni dei locali più "in" del momento. Perché ai ristoranti e bistrot del 2017 non si richiede solo ottimo cibo, ma un'atmosfera e un interior a prova di Instagram

DI MARZIA NICOLINI

Novembre 2017

DESIGN TOUR



Mad Giant Beer, ristorante e birrificio a Johannesburg firmato da Haldane Martin (foto di Micky Hoyle). Sotto, il ristorante vegetariano Orang+Utan di Kiev con piastrelle bianche e luci al neon: progetto di AKZ Architectura (foto Olexiy Yanchenkov).

**NON SONO SUL LIBRO  
 (MA DCASA CONSIGLIA)**

**ROMANTICO** La cornice, poetica, è Venezia. Il nuovo Bistrot da Cici all'Hotel Salute Palace, fresco di restyling, accoglie con eleganza i propri ospiti, coccolandoli con assaggi stile bacaro dello chef Stefano Bison.

**COLORATO.** Ambientazione carioca per il ristorante Temakinho di Milano (terza apertura nel capoluogo lombardo). La vivace carta da parati, le poltroncine da giardino e le pareti rosa e azzurre teletrasportano a Rio e dintorni.

**AUTENTICO.** Orgoglio italiano da Balboa Italia, nuovo ristorante a Palm Beach, in Australia. La cucina è autentica e di sostanza, come sottolinea l'interior rustico, nel senso migliore del termine.

Accoglienza calorosa tra tavoli di legno grezzo e muratura a vista.

**MARINO.** L'ispirazione di Bar Douro, ristorante portoghese a Londra, è l'Oceano. A conduzione familiare, con azulejos blu e bianchi per i rivestimenti, pavimenti in rovere e tubature a vista.

**ARTISTICO.** A Barcellona, Bellavista Jardin del Norte è un locale dalle molte anime con colori vistosi, installazioni d'arte contemporanea, accostamenti arditi di materiali e arredi. Un mix riuscito, perfetto per un pubblico giovane e curioso.

PICCOLI  
 BAR LOW COST,  
 MA ANCHE  
 GELATERIE  
 E CAFFÈ  
 CHE HANNO  
 L'ASPETTO  
 DI TEMPLI  
 DA HAUTE  
 CUISINE