

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi clicca qui. Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

Ok

Privacy policy

18:2 Milano 25. 03. 2021 17:02



CAMBIAMILANO VIVIMI QUI NON SBAGLI COMODO A CASA MILANOVIBRA VIDEO SFOGLIA IL GIORNALE

Movida

25 Marzo 2021

## Movida Delivery, pronti per le dolcezze pasquali?

Perché un delivery non si nega mai a nessuno

Lorena Pericoli | 25 Marzo 2021

Share



### Più letti

Movida |

**Movida Delivery, pronti per le dolcezze pasquali?**

Zapping Parade |

**#Milanodiserie, supereroi alla conquista del piccolo schermo**

Le ultime |

**Caos vaccini, continua lo "scaricabarile". L'amministratore di Aria, Gubian: «Le Asst ci hanno fornito dati**

Con i **ristoranti** chiusi, non resta che ordinare le prelibatezze offerte da Milano direttamente a casa. Ecco la selezione di Mi-Tomorrow dei migliori **delivery**.

### PASQUA GOURMET

**ACQUADA** • La Pasqua a tavola diventa gourmet con il menù a domicilio di Acquadra. La chef Sara Preceruti ha studiato una serie di piatti che permetteranno di creare anche a casa l'atmosfera del ristorante. Tra le cinque portate ci sono classici come la torta Pasqualina rivisitata, però, con uova di quaglia in carpione e crema di taleggio, e il brasato di agnello con patate ripiene di olive, pomodorini e puntarelle, insieme a tartare di tonno, tortelloni ripieni e riso al salto. Il dessert è l'uovo di Pasqua con cioccolato bianco e mango.

### In breve



Cambiamilano | Fabio Implicito

**A Milano nasce il distretto del fumetto: due mega murali dedicati a Valentina e Diabolik**



Zapping Parade

sbagliati»



- Via Villoresi 16, Milano
- 02.35.94.56.36
- 100 euro a persona, prenotazioni entro il 31 marzo
- [Acquada.com](http://Acquada.com)
- @acquada

## LA COLOMBA DEL MANDARIN

**MANDARIN ORIENTAL MILANO** • E' in vendita al Mandarin Oriental Milano la colomba di Nicola Di Lena. Il pastry chef che sovrintende a tutta la produzione di dolci e panificati dell'hotel di via Andegari, appena premiato come miglior pastry chef da Identità Golose, la prepara a regola d'arte con lievito madre, 48 ore di lievitazione, canditi selezionati e polpa di vaniglia purissima. Chi volesse può gustarla anche in hotel che dall'1 all'8 aprile propone Easter in Milan con pernottamento, prima colazione e menù pasquale.

- Via Andegari 9, Milano
- M3 Montenapoleone
- 02.87.31.88.88



- [mandarinbarmilano@mohg.com](mailto:mandarinbarmilano@mohg.com)
- @mo\_milan

## DOLCE O SALATA?

**PALAZZO DI VARIGNANA** • Non è una colomba nel senso stretto del termine, ma un dolce che ne prende spunto e viene rielaborato con l'olio extravergine di oliva Stiffonte di Palazzo di Varignana, olio profumato e aromatico ottenuto da una selezione di olive raccolte a inizio ottobre. Arancia candita e pasta di cedro candita ne completano l'aromaticità. Per chi volesse, invece, gustare le novità della recente campagna oleare dell'azienda di Castel San Pietro Terme c'è il box Oil & Chocolate con crema spalmabile all'olio d'oliva.



**#Milanodiserie, supereroi alla conquista del piccolo schermo**

Margherita Abis



Le ultime

**Caos vaccini, continua lo "scaricabarile". L'amministratore di Aria, Gubian: «Le Asst ci hanno fornito dati sbagliati»**

Fabio Implicito



Cambiamilano

**A Milano nasce il distretto del fumetto: due mega murali dedicati a Valentina e Diabolik**

Fabio Implicito



Vivimi

**Senith si prepara per l'Eurovision: «Quanto vorrei Flo Rida con me»**

Nico Donvito



- Via Ca' Masino 611,  
Castel San Pietro  
Terme (Bo)
- 051.19.93.83.00

[palazzodivarignanafood.com](http://palazzodivarignanafood.com)

- info@palazzodivarignana.com
- @palazzodivarignana

## LA COLOMBA CON LE AMARENE

**GIOVANNI COVA & C.** • Le proposte del catalogo 2021 di Giovanni Cova & C. sono in linea con la storia dell'azienda, ineccepibili nella realizzazione rispettosa del metodo artigianale e della qualità degli ingredienti, quotidianamente e sapientemente selezionati tra i migliori in commercio. Tra i prodotti di Pasqua si segnala la colomba al Limoncello, la super celebrata Pere e Cioccolato, l'inconfondibile Colomba con Amarene **Fabbi**, la freschissima Pesche e Yogurt e la golosa Cioccoricca®. E' stato attivato un servizio di prenotazione online e di delivery.

- Via Cusani 10,  
Milano
- M1 Cairolì
- 02.36.68.23.66
- [giovannicovaec.it](http://giovannicovaec.it)
- @giovannicovaec



TAGS

Articolo precedente

**#Milanodiserie, supereroi alla conquista del piccolo schermo**