



MILAN



Photo: Stefania Ferraro

During the holidays, no Milanese dinner table is complete without **panettone**. The dome-shaped sweet bread, typically filled with candied fruit, is popular with locals of all ages. For the original article, sample one from Pasticceria Marchesi, a bakery that's been popping them out of the oven since 1824.

Via S. Maria alla Porta 11a. Tues-Sat 8h-20h/Sun 8h-13h, www.pasticceriamarchesi.it

Les jours fériés, pas de repas milanais sans panettone. Cette brioche sucrée en forme de dôme, généralement agrémentée de fruits confits, ravit les Milanais de tous âges. Pour goûter un vrai panettone, rendez-vous à la Pasticceria Marchesi, une pâtisserie qui en fabrique depuis 1824.

See hotels on pages 110-111

Festivities kick off December 7th as Milan celebrates the feast of St. Ambrose, the city's patron saint, and opera season gets underway at La Scala with a performance of Verdi's *Don Carlos*.

RESTAURANTS



TRATTORIA MASUELLI

This family-run trattoria is a favourite haunt when the weather turns chilly. Feeding patrons since 1921, the kitchen sticks to classic Piedmontese and Lombard dishes like agnolotti pasta and tripe soup. Expect attentive service from Pino and a wine list dominated by robust reds from Italy's north. Cette trattoria familiale est le refuge idéal quand le temps se fait frisquet.

Régalant ses clients depuis 1921, ce restaurant reste fidèle aux classiques plats piémontais et lombards comme les pâtes agnolotti ou la soupe de tripes. Vous apprécierez le service attentionné de Pino et la carte des vins dominée par de vigoureux vins rouges d'Italie du nord.

Viale Umbria 80. Fermé dimanche et lundi midi. Tél.: +39 02 55 18 41 38, www.masuelli-trattoria.com

NIGHTLIFE



N'OMBRA DE VIN

N'Ombra de Vin is a cosy wine bar serving up select French and Italian vintages by the glass as well as a few choice nibbles. And if you like what you're drinking you can buy a bottle on the premises. Just visit their shop downstairs, a cavernous cellar that used to belong to a monastery.

N'Ombra de Vin est un confortable bar à vins servant des crus français et italiens soigneusement sélectionnés à déguster au verre, ainsi qu'un choix d'excellents amuse-bouche. Et si vous aimez ce que vous buvez, vous pouvez acheter une bouteille sur place. Il suffit de visiter la boutique en sous-sol, une cave aux allures de caverne ayant jadis appartenu à un monastère.

Via San Marco 2. Lun-Sam. 9h-minuit. Tél.: +39 02 65 99 650, www.nombradevin.it

CULTURE



FONDAZIONE ARNALDO POMODORO

Housed in a former turbine factory, this gallery is for fans of Arnaldo Pomodoro, the contemporary Italian sculptor famous for his geometric shapes made from bronze. Until the end of March, there's a retrospective featuring 15 of his monumental masterpieces.

Située dans une ancienne usine électrique, cette galerie est destinée aux fans d'Arnaldo Pomodoro, sculpteur italien contemporain célèbre pour ses formes géométriques en bronze. Jusqu'à la fin du mois de mars, une rétrospective s'y tiendra, présentant 15 de ses œuvres monumentales.

Via Andrea Solari, 35 Mer-Dim 11h-18h, Jeu. 11h-22h, Tél.: +39 02 89 07 53 94, www.fondazionearnaldopomodoro.it

SHOPPING



TAD

Located in the trendy Brera district, TAD is a one-stop shopper's paradise. Browse for contemporary fashion and furniture and then visit the perfumery to craft your bespoke fragrance. Afterwards, get a pick-me-up at the café before slipping into the hair salon for a wash and blow and a little TLC from the masseuse.

Situé dans le quartier branché de Brera, TAD est le paradis des accros du shopping. Vous y découvrirez vêtements et mobilier contemporain puis visiterez la parfumerie où vous pourrez créer votre propre parfum. Dégustez ensuite un petit café avant d'aller vous détendre au salon de coiffure pour un shampoing et un coup de peigne et apprécier un moment de douceur bienvenu avec un petit massage.

Via Statuto, 12 Fermé le lundi, Tél.: +39 02 65 50 67 31, www.taditaly.com



SADLER

Michelin-starred chef Claudio Sadler deftly combines tradition with the modern in his recipes. Red onion risotto in a beer reduction and duck-filled ravioli in a pumpkin sauce are just two of his recent creations. The eatery has intimate dining rooms done in subdued colours that help make the meal that much more memorable.

Les recettes de Claudio Sadler, chef étoilé au guide Michelin, allient habilement tradition et modernité. Le risotto aux oignons rouges réduit à la bière et les raviolis de canard agrémentés d'une sauce au potiron comptent parmi ses récentes créations. Les salles du restaurant sont intimes et décorées de couleurs douces qui contribuent à rendre le repas encore plus inoubliable.

Via Ascanio Sforza 77. Lun-Sam, dîner uniquement. Tél.: +39 02 58 10 44 51, www.sadler.it



CAFE TRUSSARDI

Landscape architect Patrick Blanc made good on making Milan a little bit greener when he designed Café Trussardi for the Italian fashion house. His hanging garden uses hydroponic cultivation so there's no soil and no fear of dirt falling on your head (or in your drink).

L'architecte-paysagiste Patrick Blanc a fait œuvre utile en concevant le café Trussardi pour la célèbre maison de couture italienne, rendant ainsi Milan un peu plus verte! Son jardin suspendu basé sur la culture hydroponique n'a pas besoin de terre, nulle crainte donc de recevoir une saleté sur la tête (ou dans votre verre).

Piazza della Scala 5. Lun-Ven 7h30-23h, Sam 9h-23h, Tél.: +39 02 80 68 82 95, www.trussardiallascala.com



LEONARDO DA VINCI

SCIENCE AND TECHNOLOGY MUSEUM

After seeing *The Last Supper*, come here to learn about the scientific side of Leonardo da Vinci. Besides exhibits detailing his life as an inventor, there are instruments on view from communication pioneers Morse and Marconi. To boot, the museum's transport wing has a Cold War era submarine you can explore.

Après avoir admiré La Cène, c'est ici qu'il faut vous rendre pour en savoir plus sur le génie scientifique de Léonard de Vinci. Outre les expositions décrivant sa vie comme un inventeur, on y trouve les instruments de pionniers de la communication tels que Morse et Marconi. Pour débiter votre visite, l'aile du musée dédiée aux transports possède un sous-marin datant de la Guerre froide que vous pouvez visiter.

Via S. Vittore, 21 Mar-Ven 9h30-17 h, Sam-Dim 9h30-18h30, Tél.: +39 02 48 55 51, www.museoscienza.org



OFFICINA SLOWEAR

First came Slow Food, founded to fight off junk food. Now there's Slowear, launched to fight off fast fashion and promote quality Italian clothing labels. Among the timeless pieces for him and her at its boutique are precision-fit trousers from Incotex, casual jackets from Montedoro and smart knitwear from Zanone.

On connaissait le *Slow Food*, créé pour lutter contre la malbouffe. Voilà maintenant le *Slowear*, lancé en réaction à la *fast fashion* et pour promouvoir les marques de vêtements italiennes de qualité. Parmi les pièces intemporelles pour hommes et femmes proposées par cette boutique, on trouve des pantalons Incotex à la coupe parfaite, des vestes Montedoro décontractées et d'élégants pulls Zanone.

Viale Elvezia, 6 Lun-Sam 10h-19h, Tél.: +39 02 33 10 07 74, www.slowear.it

