



A cura di
Carmelo Bruno
@MeloBruno89



HAPPY HOUR

MARINONI AD EXPO APERITIVO SPECIALE

 **MARIA MARINONI FOOD & DRINK** - Aperto tutti i giorni dell'anno dalle **5.00** del mattino fino alle **21.00**, Maria Marinoni Food & Drink in piazza Cadorna 14 è un luogo curato dove ritrovarsi a qualsiasi ora del giorno per fare colazione, pranzo, merenda o per consumare un aperitivo. In occasione di Expo 2015, il forno ha allestito il suo stand nell'area di ristorazione N. 24 lotto E9, all'interno del sito di Rho.

 Ad orario happy hour, il chiosco targato Marinoni propone un ricco ed ampio buffet con bruschette, pizza calda, panini farciti, olive ascolane, polpettine di verdure, crostini con salumi e patatine. Il tutto da consumare in abbinamento a cocktail preparati a regola d'arte come tequila sunrise, margarita, negroni, cuba libre, caipirinha, mojito, long island e spritz. Non mancano gli analcolici della casa con mela verde, kiwi, pompelmo e lime. Per accedere all'aperitivo, è necessario essere in possesso del biglietto d'ingresso Expo 2015 che, dalle **19.00** alle **23.00**, ha un costo di 5 euro.

 Il chiosco Maria Marinoni vi aspetta tutti i giorni dalle **18.00** alle **23.00**. Aperitivo proposto a 10 euro. Seconda consumazione a 5 euro.

 Expo 2015 - Accesso Ovest
20016 Pero (Mi)
Tel. 02.72.00.14.49

A CENA

VOGLIE MESSICANE TUTTI IN CORSO COMO

 **GÀNAS** - Voglie, sfizi. È questo il significato di Gànas, nome del ristorante messicano di corso Como 2, in piena movida milanese. Nelle forme e nei colori, il locale richiama la tradizione maya e l'atmosfera che respirereste sul golfo del Messico. Il Gànas è diviso in due sale: una è adibita principalmente a ristorante, mentre la seconda, al piano inferiore, è uno spazio buono per tutte le occasioni, anche per organizzare le vostre mostre. Da questa stagione in avanti, sono disponibili tavoli anche all'aperto nell'area pedonale del corso.

 Nella cucina del Gànas arrivano solo ingredienti tipici: ogni qualità di chiles, pale di cactus, tomatillos e tutti i tipi di spezie aromatiche. Il menù è diviso in tre parti fondamentali: il menù de la Calle è quello più popolare, racchiude pietanze a base di carne, crostacei, verdure e formaggi; il Nueva Comida è quello che più rappresenta il Gànas, con le migliori proposte tipiche messicane di carne, pesce, molluschi e famose salse; Los Platos Especiales, infine, sono quei piatti fuori menù, che variano a seconda delle stagioni. Da provare i vini latinoamericani e i rum invecchiati.

 Gànas è aperto tutti i giorni, dalle **18.00** fino alle **3.00** del mattino.

 Corso Como, 2
20121 Milano
Tel. 02.65.90.444

DOPO CENA

DISCORADIO PARTY CON GABRY PONTE

 **FABRIQUE** - Secondo appuntamento domani sera al Fabrique con l'adrenalina e le sonorità potenti degli anni Novanta. Merito di Discoradio Party, festa da sempre sinonimo di sound senza tempo e senza età, che sembra davvero contenere l'elisir dell'eterna giovinezza. La serata organizzata in collaborazione con Unconventional Events, We Love The 90's e, appunto, Discoradio, avrà come special guest uno dei massimi profeti degli decenni d'oro: Gabry Ponte, quello di *Time To Rock*, *Geordie*, *Figli di Pitagora* e *Vivi nell'aria*.

 Il disc jockey e produttore discografico torinese lo scorso anno è entrato nella top 100 Djs Poll della rivista *Dj Mag*, che nomina i cento migliori professionisti del mondo. Artista più che poliedrico, la sua peculiarità è sempre stata quella di combinare la cultura dance con la musica pop, due forme che secondo il suo punto di vista "si incastrano in maniera naturale". Domani, 9 maggio, Gabry Ponte sarà affiancato in consolle dai dj Edo Munari e Matteo Epis. Walter Pizzulli al microfono.

 Prevedite a 15 euro più d.d.p. su **www.mailticket.it** e **www.ticketone.it**, 20 euro in cassa. Apertura cancelli alle **23.00**.

 Via Gaudenzio Fantoli, 9
20138 Milano
Tel. 328.37.31.176

Vai su **www.mitomorrow.it**:
fatti conoscere cliccando su...

