

米兰，饮食及酒店业的建议。

餐厅的前十名中米兰：

1) 安蒂卡饮食店威盛米兰圣玛尔塔



2) 饮食店乐朗格corso进展科莫

3) 山丘耶西

4) ， 白细胞介素肉酱

5) 伤残詹尼诺

6) 克拉科派克

7) 唐LISANDER威盛曼佐尼

8) 宝格丽餐厅

[HOTELS IN MILANO](#)

[RESTAURANTS IN MILANO](#)

a world apart.

WWW.PORTOFINOWORLD.COM

HOTELS - SUITE - LUXURY HOTELS - BOUTIQUE HOTELS

[PORTOFINO](#) - [CAPRI](#) - [POSITANO](#) - [ROME](#) - [MILANO](#) - [VENICE](#) - [FLORENCE](#) - [PORTO CERVO](#)

9) 伤残贾科莫

10) 特鲁萨尔迪斯卡拉

其他建议：

由厨师卡罗克拉科运行厨房提供了创新菜肴的结合现在天米兰的传统口味。



卡罗克拉科的菜是从1800年标签的独特酒窖强调。

我认为，博洛尼亚是您所寻找的R完美！;))

倍倍尔，威盛圣维托雷，3 - 米兰

它被认为是对缪科雅普拉达最喜爱的餐厅！

[HOTELS IN MILANO](#)
[RESTAURANTS IN MILANO](#)
a world apart.

WWW.PORTOFINOWORLD.COM

HOTELS - SUITE - LUXURY HOTELS - BOUTIQUE HOTELS

[PORTOFINO](#) - [CAPRI](#) - [POSITANO](#) - [ROME](#) - [MILANO](#) - [VENICE](#) - [FLORENCE](#) - [PORTO CERVO](#)

尽我朋友的餐馆，美食和气氛，有一个餐厅，也作为一个博物馆，而不是在所有的服务吸引旅客节！

狂欢斯卡洛德伊索拉

陶醉

通过Thaon德狂欢3，米兰

饮食店Toscane Ticinese在Via



从外面看来不过是后院吃饭总是好的。

如果你是一个米兰高层寻找美食，当然，我可以建议你“饮食店德拉佩莎在Via马龙切利”。是晚餐或与客户，高水平和良好的服务午餐的理想去处。

在米兰美好的时光！

[HOTELS IN MILANO](#)

[RESTAURANTS IN MILANO](#)

a world apart.

WWW.PORTOFINOWORLD.COM

HOTELS - SUITE - LUXURY HOTELS - BOUTIQUE HOTELS

[PORTOFINO](#) - [CAPRI](#) - [POSITANO](#) - [ROME](#) - [MILANO](#) - [VENICE](#) - [FLORENCE](#) - [PORTO CERVO](#)

PORTOFINO WORLD

Milano Hotels and Suite - Italy

不要去饮食店托斯卡纳与客户!!!!去与您的朋友！

对于这样一个重要的时刻，我建议你去公园餐厅在公园凯悦酒店，仅2个大教堂步行。



我会尽力在宝格丽，在卡尔顿巴廖尼，甚至在黄金，Dolce和Gabbana的餐厅。

2009年荣获由米其林指南withn二星级，特鲁萨尔迪斯卡拉餐厅的宫殿特鲁萨尔迪斯卡拉一楼，已确立了在米兰的美食具有里程碑意义的本身。经过六年的设计和陈设，装修个月的菜单，并在一般情况下，整个气氛，品质极佳餐厅2006年6月开业。

[HOTELS IN MILANO](#)
[RESTAURANTS IN MILANO](#)
a world apart.

WWW.PORTOFINOWORLD.COM

HOTELS - SUITE - LUXURY HOTELS - BOUTIQUE HOTELS

[PORTOFINO](#) - [CAPRI](#) - [POSITANO](#) - [ROME](#) - [MILANO](#) - [VENICE](#) - [FLORENCE](#) - [PORTO CERVO](#)

在宽大的窗户下，特鲁萨尔迪斯卡拉餐厅的样子：到同名的广场一对是由红色的粉刷墙壁，木地板，舒适的皮革扶手椅和无可挑剔的白表的设置特点餐厅特别的地位。

菜单，与季节，已初步平衡的基础和清洁的风味菜也感谢最精致烹饪的技巧，它们包括：生和熟的红虾，从西西里岛，香脆苋菜，“Taggiasca”橄榄油，甜菜根雪糕；“米兰烩饭”的金牛犊sweetbreads，芥末与南瓜鹿肉鞍，黑烟威士忌果冻和果子狸酱，奶油的咖啡和巧克力巧克力温暖地面球。

厨房里，单一的钢铁块，是一个非常先进的设备和技术宝石是从一个玻璃墙，可以让客户直接参与谁，如果他们愿意，可以成为观众的美食餐厅划分特鲁萨尔迪斯卡拉餐厅。

地窖里也开放，并已超过500个品牌的选择，包括最负盛名的，从所有最重要的葡萄酒生产在世界各地。

厨师安德烈伯顿提供了一个创意美食其当代的说明和卓越的特点：以最好的原料选择和使用的原料专家感谢，这使他创造了午餐或特鲁萨尔迪斯卡拉餐厅晚餐一种独特的体验美食的想法。

随着特鲁萨尔迪斯卡拉餐厅，特鲁萨尔迪的解释的美食世界，加入了这些人都尊敬的完美和谐的灰狗公司的价值观。

该餐厅是星期六休息午餐及星期日。

[HOTELS IN MILANO](#)
[RESTAURANTS IN MILANO](#)
a world apart.

WWW.PORTOFINOWORLD.COM

HOTELS - SUITE - LUXURY HOTELS - BOUTIQUE HOTELS

[PORTOFINO](#) - [CAPRI](#) - [POSITANO](#) - [ROME](#) - [MILANO](#) - [VENICE](#) - [FLORENCE](#) - [PORTO CERVO](#)

饮食店米兰，通过圣玛尔塔。

这个地方波纹管在米兰市中心（大教堂区）近四季酒店。

这是非常优雅的“老派”米兰食品...

餐厅Bagutta

14/16, 威盛Bagutta

电话+39 02 76002767

不过你可以到特鲁萨尔迪斯卡拉用品（非常昂贵的！）

或倍倍尔！克拉科是最好的！

金正日Boeucc餐厅，通过在米兰最古老的条纹（近曼佐尼的房子，），

唐Lisander或通过曼佐尼12,

拉Briciola

通过索尔费里诺/威盛马沙拉

电话：02 655 1012

在贾卢

通过米拉佐6

[HOTELS IN MILANO](#)

[RESTAURANTS IN MILANO](#)

a world apart.

WWW.PORTOFINOWORLD.COM

HOTELS - SUITE - LUXURY HOTELS - BOUTIQUE HOTELS

[PORTOFINO](#) - [CAPRI](#) - [POSITANO](#) - [ROME](#) - [MILANO](#) - [VENICE](#) - [FLORENCE](#) - [PORTO CERVO](#)



Milano Hotels and Suite - Italy

电话：02 657 1581

餐厅拉利伯拉

通过巴勒莫21

电话：02 805 3603

克拉科和特鲁萨尔迪斯卡拉, 是最好的。

酒店在米兰

米兰餐厅

[HOTELS IN MILANO](#)
[RESTAURANTS IN MILANO](#)

a world apart.

WWW.PORTOFINOWORLD.COM

HOTELS - SUITE - LUXURY HOTELS - BOUTIQUE HOTELS

[PORTOFINO](#) - [CAPRI](#) - [POSITANO](#) - [ROME](#) - [MILANO](#) - [VENICE](#) - [FLORENCE](#) - [PORTO CERVO](#)