

**MANGIARE (BENISSIMO) SOTTO IL LIVELLO DEL MARE DA UNDER, IN NORVEGIA** a pagina 34

**L'HARD ROCK PARTÒ CANTINA A LONDRA, E APRE IL LOCALE PIÙ GRANDE DELLA CATENA A PICCADILLY** a pagina 18

**SPECIAL ESTATE** in. 45 - 2017

Mr Food & Mrs Wine & Mr Inebriate

www.mr-food.it  
www.carbonaraclub.it  
www.facebook.com/carbonaraclub

**Mr Food & Mrs Wine**

**MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA**

**Sine, ristorante gastrocromatico - Sapere è sapore a Frosinone - Paella d'autore a Napoli, boom di novità - Austria, le cene segrete - Parma, non solo prosciutto - Cheese, il mondo del formaggio - Christopher Hay, ambasciatore del gusto - Un Porto d'eccezione - Arcane, il Rum ideale - Dubai, le meraviglie di Atlantis - Jole, i sapori della nonna - Riedel, il bicchiere adatto - Il panino più gustoso - I segreti del barbecue perfetto - 1898 The Post, dorme nella storia a Gand - L'albergo? È un cinema! - Pellegrino, alla scoperta di cibo e vino siciliani - Cucina cinese a domicilio - Taglio Reale, i piaceri della carne a Roma e molto altro...**

HISTORI  
MOLINO STUCKY  
VENEZIA

**1898 THE POST GAND**

**NUMERO SPECIALE - 80 PAGINE**

**ESTATE**

CHRISTOPHE HAY, LA BARBECUE DI MONTLVAULT

**MR FOOD**  
**Mensile**  
**Motoperpetuo Press**  
**Tiratura: 100.000 copie**

estate 2019

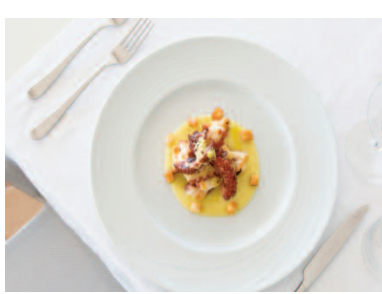
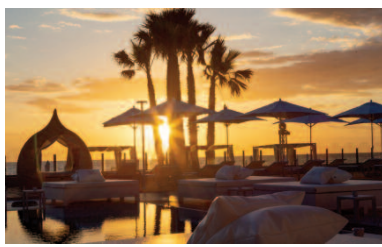
# Labelon, una dining experience in giro per il mondo

**Un solo luogo per un viaggio nei sapori del mondo, dalle aragoste dell'Atlantico alle rare ostriche bretoni, dalla cucina tradizionale alle variazioni nipponiche di sushi e sashimi. Questo vi offre il beach club sul litorale flegreo**

Viaggiare, si sa, è la cosa più bella che esista, anche per la gioia di scoprire nuovi cibi e tradizioni del gusto, nuove usanze a tavola. E se fosse possibile riunire in un sol luogo tutti i sapori del mondo per un tour gastronomico tanto divertente e piacevole al palato quanto comodo? Questo è Labelon, un beach club che è anche dining experience, con i suoi due ristoranti d'alta gamma per un'offerta davvero completa: il Mediterraneo, con menu firmato da Fenesta Verde, lo storico ristorante di Giugliano (NA) - pescato fresco del mare nostro, carni e sapori dell'orto, profumi di agrumi e ricette



che si tramandano da secoli - e l'Oceanico, chic e sofisticato, con un menu à la carte di ostriche e crudi di mare dal mondo, aragoste dell'Atlantico e molluschi bretoni, variazioni di sushi e sashimi, realizzato da due brand di cucina fusion internazionale come Métis e Kiss Kiss Bang Bang,



**MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA**

**Mr Food**

**45**

**Crismmola, il panino dell'estate**  
**Un omaggio al territorio, all'albicocca così dolce e pregiata che cresce sul Vesuvio: una delle eccellenze dell'agricoltura napoletana rivisitata in forma di snack**

Un giorno ideale per gli aquilonisti è il 24 aprile, il giorno in cui il vento di Scirocco si abbassa e si calma, e si può gustare la migliore albicocca di Crismmola.

È la prima volta che un panino di albicocca si presenta in un panino di albicocca. Un panino di albicocca, con un panino di albicocca, è un panino di albicocca. Un panino di albicocca, con un panino di albicocca, è un panino di albicocca.

**Platina Ono**  
Crismmola 2, Roma  
Tel. 06.2741342

**Info:** ogni settimana, un piatto di ambiente di uno di questi: nel menu, sempre dall'alto.

rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi