

Paolo Gianfelici - Elvira D'Ippoliti

MENÙ BENESSERE A ZURIGO

Percorsi nella natura e nella gastronomia

IBN Editore



PREMESSA	pag.	7
INTRODUZIONE	pag.	9
ZURIGO DI GIORNO	pag.	11
<i>Le rose e il vigneto</i>	pag.	12
<i>Il lago delle anatre generose</i>	pag.	14
<i>Pescando emozioni a Schipfe</i>	pag.	16
<i>Il monastero tra i fiori</i>	pag.	20
<i>L'asino tecnologico e il Grand Cru di cioccolato</i>	pag.	23
<i>Nei panni di una nuvola</i>	pag.	26
<i>Il pollo nel fieno</i>	pag.	28
ZURIGO DI NOTTE	pag.	31
<i>Angeli nelle terme</i>	pag.	31
LA CITTÀ MENÙ		
Antipasti		
<i>L'involtino biologico - Restaurant Tüfi</i>	pag.	35
<i>L'oasi nel cortile - Glogge Egge</i>	pag.	36
<i>Il bello e il buono del lago - Lakeside</i>	pag.	37
Pietanze		
<i>Il trionfo della fantasia:</i>		
<i>La classe del poeta chef - The Restaurant Dolder</i>	pag.	39
<i>Un quadro nel piatto - Rigiblick</i>	pag.	42
<i>L'emozione vien mangiando - Carlton</i>	pag.	43
<i>L'intervallo goloso - Opera</i>	pag.	45
<i>I piatti classici:</i>		
<i>Zurigo è servita - Zur Waag</i>	pag.	46

<i>Mangiai d'arte - Belcanto</i>	pag.	48
<i>La tradizione nel piatto:</i>		
<i>L'arma della salsiccia - Zeughauskeller</i>	pag.	49
<i>Turisti di gusto - Johanniter</i>	pag.	50
<i>Svizzero puro - eCHO</i>	pag.	51
<i>Il giro della Svizzera in cento formaggi - Swiss Cuchi</i>	pag.	53
<i>Non di sola biada - Reithalle</i>	pag.	54
<i>All'ombra del Grossmünster - Le Dézaley</i>	pag.	54
<i>A cena nelle fabbriche pigre:</i>		
<i>"Beat-eat" generation - Steinfels</i>	pag.	55
<i>Fusione di sapori - Gnüsserei</i>	pag.	55
<i>Ciclismo a tavola - Les Halles</i>	pag.	56
Dessert		
<i>La forza dell'ortaggio - Hiltl</i>	pag.	59
<i>Il vino che ispira - Weinschenke</i>	pag.	60
<i>Galleggiando si sogna - Herzbaracke</i>	pag.	61
<i>La stagione dei piedi scalzi - Barfussbar (Frauenbadi)</i>	pag.	62
UN'OCCHIATA ALLA CITTÀ-MENÙ	pag.	65
INDIRIZZI E INFO UTILI E DILETTEVOLI	pag.	81
INDICE ANALITICO	pag.	95