

LA PRIMA COLAZIONE DI SENATO HOTEL MILANO

GENTILE OSPITE BUONGIORNO

Abbiamo selezionato i migliori ingredienti della campagna lombarda e di altre regioni d'Italia per prepararle una colazione indimenticabile. Ecco cosa sta per assaggiare:

l'aroma del caffè Mokito, una delle più antiche torrefazioni milanesi;

il tè di Dammann Frères. Seduce il palato dei francesi dal 1825 e oggi delizierà il suo con blend eccellenti e di altissima qualità;

il succo d'arancia appena spremuto per avere tutta la freschezza, il gusto ed i benefici della vitamina C;

il latte, il burro e le uova che trova morbidamente strapazzate o sode della Latteria Soresina in Val Padana, a 80 km da Milano, dove le mucche pascolano felici e le galline corrono libere nel pollaio;

lo yogurt prodotto con i fermenti lattici vivi selezionati e il succo di mela della Cooperativa Sociale di Chiuro, un villaggio della Valtellina, terra di gusto e sapori da scoprire. Meraviglioso detour da Milano;

la pasticceria, le brioche e le torte firmate da Valentina, un laboratorio alle porte di Milano;

la bresaola della Valtellina e i suoi formaggi tipici come bitto e casera, il prosciutto cotto Branchi della Val Baganza considerato il top in Italia. E ancora il crudo di Parma, il Grana Padano e il Quartirolo selezionati da Luigi Guffanti di Arona, inserito dal Wall Street Journal come quinto cheese shop al mondo;

il salame di Varzi, vicino a Pavia, stagionato 24 mesi. Michelangelo ne ha impiegati solo il doppio per affrescare la Cappella Sistina.