

<http://icon.panorama.it/food/natale-gli-8-brunch-buoni/>

Natale, gli 8 brunch più buoni

Chiara Degl

Da quelli più tradizionali, all'americana, fino ai più sofisticati.

Ecco una guida ai migliori pasti che mettono insieme colazione e pranzo durante le feste

Un pasto abbondante, a metà tra la colazione e il pranzo, un po' dolce e un po' salato.

È il brunch consumato nel fine settimana, dalla tarda mattinata al primo pomeriggio, con tutta calma, da soli o in compagnia.

Quando? Per Natale o dopo le feste, ecco brunch più buoni .

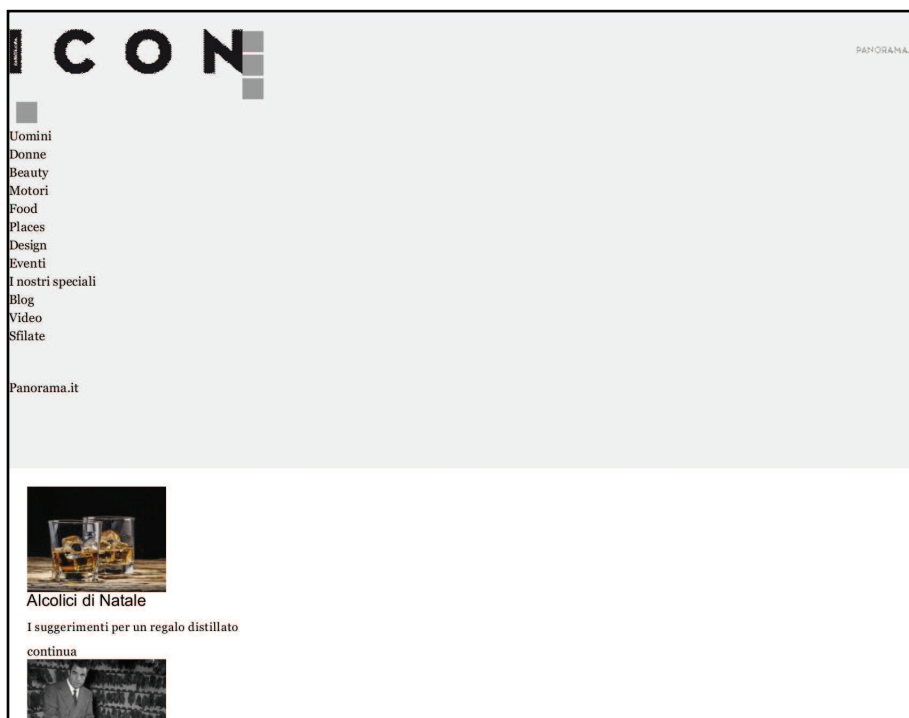
Nuovo di zecca il brunch da Peck , icona gourmet di Milano da oltre 130 anni.

L'ecclettico chef Matteo Vigotti vizia, anche di domenica, i suoi ospiti con l'eccellenza della gastronomia italiana proponendo dalla selezione di salumi e formaggi accompagnati dal pane e dalle focacce appena sfornate ai crudi di pesce, dai fritti alle insalate più sfiziose, dal delicato Club sandwich con astice o dalla raffinata Tarte tatin con pere e robiola fino ai Pancake con maionese al curry e gambero alla lemongrass.

Senza scordare primi, secondi e dolci che replicano i successi della gastronomia d'autore.

Restando nella città meneghina, da fare almeno una volta è la Sunday Brunch Experience, un viaggio nel gusto in perfetto Armani style.

Sempre più nuovo e chic è l'appuntamento domenicale all'interno dei raffinati Armani/Ristorante e Armani/Bamboo Bar , dove viene proposto un light lunch multisensoriale a base di tartare, crudi di mare, insalate più assaggi di quinoa con mela verde, melograno e avocado.



<http://icon.panorama.it/food/natale-gli-8-brunch-buoni/>

Da non perdere un classico come il galletto alla brace con peperoni arrostiti o le stuzzicanti milanesine di tacchino, le quiches di verdure o le originali frittatine.

Tutto inaffiato dai migliori vini e champagne della cantina.

Un modo originale per festeggiare il primo giorno del 2016 l'ha pensato Dario Parascandolo, l'Executive Chef che propone il brunch domenicale al Ristorante Terrazza Danieli tra i sapori e i profumi tipici del Capodanno.

All'ultimo piano dell' Hotel Danieli Exclesior di Venezia insieme alla ricca selezione di vini spiccano, tra le classiche uova strapazzate e salsicce di maiale, i branzini e le orate alla griglia, le tagliatelle e la pasta corta all'uovo fino al Tiramisù Danieli.

Per chi ama i pic nic, il 26 dicembre al nuovissimo centro benessere dell' Hotel Miramonti di Frabosa Sovrana, ricavato all'interno della roccia alpina, è possibile godere di un accattivante brunch gourmet a lume di candela con vista strepitosa sulle piste da sci del Monte Moro.

Tutto dopo la sauna del bosco a 77°C, il bagno di vapore, la tradizionale sauna finlandese, il percorso Acqua Alpina.

Comfort Brunch nelle sale del 5 stelle Grand Hotel Majestic di Bologna con piatti che nutrono anche l'anima.

Curato dall'executive chef Claudio Sordi, il menu ripercorre la tradizione con ricordi della cucina classica a metà strada tra la napoletana e la romana.

Previsti il Brunch Natalizio in programma per tutto il mese di dicembre, compreso quello al lume di candela e quello degli auguri.

Un'intensa settimana di lavoro? L' Hotel Atlantic di Riccione offre momenti di relax e deliziosi istanti di buon gusto con il pacchetto Brunch & Spa, ossia un ingresso alla nuovissima Thalasso SPA più la scelta tra oltre 100 piatti leggeri e stagionali da spizzicare dopo tre ore di assoluto wellness marino.

Dalle spremute di agrumi ai centrifugati di verdura accompagnati da spiedini di frutta e pasticcini della casa a basso contenuto calorico.

Oltre, naturalmente, ai primi e secondi anche vegetariani, vegani e biologici.

Si segnalano inoltre freschissimi piatti di pesce.

L'arrivo sul mercato di prodotti stagionali è il filo conduttore del brunch domenicale di Villa Cora , Firenze.

Previsto per il 6 dicembre il tema legato al vin brulè: una delle bevande calde che ricordano i profumi dell'inverno.

Il 13 dicembre è dedicato al pane.

Con varie forme, farine e tipologie, lo chef Alessandro Liberatore porta in tavola i pani più tradizionali della toscana, oltre a quelli più diversi delle varie regioni di Italia.

<http://icon.panorama.it/food/natale-gli-8-brunch-buoni/>

Il 20, ormai vicini al Natale, il menu del brunch porta in sfida panettone e pandoro con le varie creme e torroni.

Ultimo appuntamento di dicembre quello del 27 con tutti i piatti più apprezzati del 2015 più alcune sorprese e anteprime.

Il brunch domenicale nella capitale si fa all' Open Colonna, definito il luogo non luogo polivalente di Roma, concepito a immagine e somiglianza del suo padrone di casa: Antonello Colonna.

Lo spazio serra del Palazzo delle Esposizioni muta con il passare delle ore offrendo inediti scorci attraverso la trasparenza dei materiali sia di giorno che di sera.

I piatti sono curati nei minimi dettagli.

Gustose le lasagne di zucca e fegatini di pollo, da provare il diplomatico crema e cioccolato con caramello al sale, il tiramisù o meglio ancora la marchesa al cioccolato.