

Ristorante L'ILE DOUCE
Via Luigi Porro Lambertenghi 15, Milano



A Milano Isola... L'Isola del Dolce...

 *Tra Italianità e francesità* 

A soli 4 mesi dall'apertura, la pasticceria di ispirazione francese **L'île Douce**, nel quartiere Isola di Milano, è già diventata punto di riferimento per appassionati ed esperti del settore grazie alle sfiziose e pregiate creazioni, capaci di stupire l'occhio e il palato con accostamenti azzardati ed equilibrati al contempo.

In primis i fragranti **croissant al burro di Normandia**

... dalle eleganti decorazioni a base di *frutta disidratata, secca e fiori edibili*

... dalle farciture più classiche come crema, cioccolato o pistacchio fino a quelle più originali quali l'esotica composta di *mango, ananas e litchi* o la *purea di mela*.

Ma la vera sorpresa sono quelle monoporzioni, mignon, e torte dalla bellezza disarmante, avvolte da lucide glasse e realizzate con cremosi, ganache e gelatine, **di tradizione francese, ma dalla personalità italiana.**

Qualche esempio?

***L'île Douce**, per cominciare... un omaggio a Milano: bavarese al pistacchio con aspic di champagne e litchi ai petali di rosa, decorata con lo skyline meneghino.

***Origines**, dedicato a *San Marco dei Cavoti* (Benevento), paese natale dei giovani fondatori della pasticceria e del... *croccantino*, che compone la base di questo dolce di cremoso cioccolato fondente, caramello e frutta secca.

***Voiles**, in omaggio a *Luigi Biasetto*, dalla cui scuola prende ispirazione il giovane e talentuoso pastry chef **Fabrizio Barbato**. Base di croccante alla nocciola, mousse al cioccolato fondente e un cuore di gianduia con sottilissime foglie di cioccolato, mou alla nocciola e pralinato leggermente salato... a dir poco C E L E S T I A L E.

E...un'infinità di altre tipologie di torte, semifreddi e bavaresi dagli accostamenti più disparati come *cioccolato bianco e zenzero *mandorle, marzapane e amaretto *arachidi e caramello *meringa agli agrumi...

Non può manca uno dei simboli della pasticceria francese...il **Macaron**, dal quale nasce l'accattivante **Figuièr**, mousse ai lamponi tra due strati di meringa au macaron con fichi.

*** Dei vari tipi di **Panettone in Vaso** paleremo il prossimo Natale ;-)

Se alle suggestive ed originali proposte aggiungiamo la raffinatezza della location d'ispirazione francese e l'accoglienza del team - giovani professionisti, appassionati e solari - otteniamo un modello vincente e unico nel suo genere.

Senza ombra di dubbio un locale ed una squadra d'eccellenza che farà la storia della pasticceria milanese.



Milano, 27/02/2018

www.xcarmen.com