

Pasticceria **MARLÀ**
Corso Lodi 15, Milano

Due Giovani pasticceri e prodotti di qualità...

Tra le grandi novità dell'autunno... Marlà!

Il laboratorio di pasticceria nasce dalla passione della giovane coppia Marco Battaglia e Lavinia Franco. Entrambi pasticceri, con background diversi. Si sono incontrati nella Pasticceria Martesana, dopo varie esperienze – Lavinia è stata allieva di Philippe Conticini passando da Ernst Knam, alla Pâtisserie des Rêves in corso Magenta, mentre Marco ha alle spalle una lunga esperienza in Martesana.

Il risultato di questa unione è una pasticceria fresca e all'avanguardia, un po' tradizionale un po' innovativa, un po' francese un po' italiana (con richiami alla tradizione siciliana e campana).

Un luogo dove si fondono perfettamente due tra le più grandi eccellenze culinarie al mondo: il croissant francese e il caffè italiano. Cappuccini cremosi preparati a regola d'arte ed un grande assortimento di brioche per la prima colazione: dal croissant salato, dolce, vegano o integrale, dal pain au chocolat alla sfoglia con crema cotta e mele, dal chifel al kranz.

Tra le tante prelibatezze, non lasciatevi sfuggire il loro cavallo di battaglia: la **piccola pasticceria**. Oltre ai pasticcini più noti – bigné, cannoli siciliani e cannoncini, babà (disponibili anche nell'originale *versione al cioccolato*), meringhe, sfoglie e biscotteria – troverete varietà di **cremosi e mousse monoporzione** davvero eccezionali per originalità di accostamenti, gusto, qualità di realizzazione e consistenza: dei veri capolavori di pasticceria, così perfetti e curati da sembrare finti.

Versioni mignon di cheese cake, crème brûlée, bavaresi e cremosi con pistacchio, nocciola, caramello, frutta, caffè...

Il tutto è accompagnato da un servizio impeccabile, accogliente e brillante, con particolare attenzione al cliente.

Il locale è aperto da mattina a sera, anche per la pausa pranzo con proposte salate.

Linee pulite e vetrine minimaliste caratterizzano il locale, che offre diversi i posti a sedere all'interno ed anche all'esterno nella bella stagione.

I prezzi variano: caffè € 1,10 e cappuccino € 1,50; croissant e brioche da € 1,00 (versione mignon) a € 2,20 in base alla farcitura e fattura. Le mini-porzioni cremose € 1.50 cadauna. Forse un po' sopra la media della zona ma la bontà e qualità della fattura, aiutano a giustificare il costo ;-)

Milano, 28/10/2018

www.xcarmen.com

