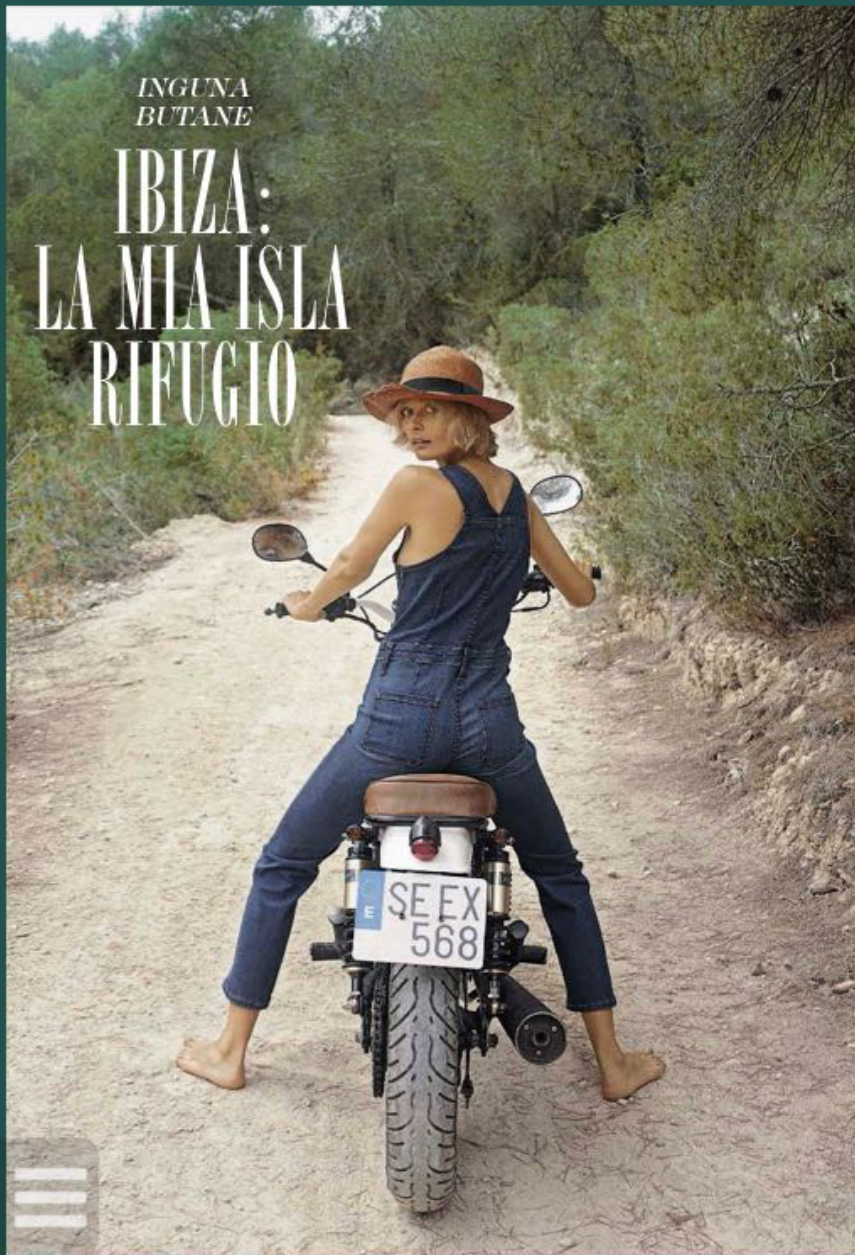


VANITY FAIR

VIAGGI



INGUNA
BUTANE

IBIZA:
LA MIA ISLA
RIFUGIO

ROYAL INDIA
NEI PALAZZI
DEI MAHARAJA



GRAND TOUR
ESTATE ITALIANA



HONEYMOON
DALL'AFRICA
ALLE MALDIVE



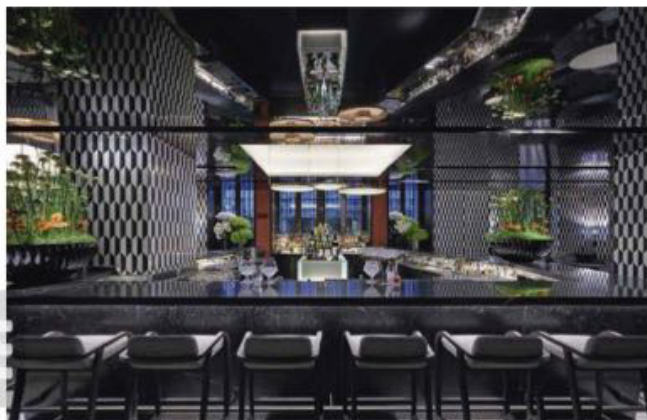


DOLCI STELLARI IN HOTEL

Se è naturale cercare negli hotel di lusso ristoranti stellati e spa sontuose, non ci si aspetta la pista di pattinaggio, il bowling né la pasticceria dove comprare le paste della domenica! Invece nell'ultimo mese ne sono state aperte due: la boutique di Cédric Grolet al Le Meurice Paris (dorchestercollection.com) e la Pie Room di Chef Calum Franklin (*nella foto*), con take away e masterclass all'Hotel Rosewood London (rosewoodhotels.com).

TRE COSE DA ASSAGGIARE

Zurigo vanta lo Zürcher Geschnetzeltes (cioè vitello con panna e funghi), il primo ristorante vegetariano del mondo (Hiltl) e un festival gastronomico con 150 eventi gourmet tra cene, corsi di cucina, degustazioni, tour e duelli tra chef famosi e no: Zurich Food, 24 maggio-3 giugno. zuerich.com



PRANZO ALL'ITALIANA
Cannelloni ripieni, pollo alla cacciatora, dolci al carrello: Antonio Guida, 2 stelle Michelin al Mandarin Oriental di Milano, propone il pranzo della domenica più tradizionale.
mandarinoriental.com