

VOGUE

NEDERLAND

— JFK'S MINNARES
MIMI ALFORD

'Hij
kuste
me nooit'

beauty update

De nieuwe
Kaki's

— ANNA DRIJVER

'Liefde is
een enorm
risico, maar
dat houdt mij
niet tegen'

— INTERVIEWS

Todd Selby
Sidse Babett Knudsen
Michael Kors
Paul Smith
Saskia de Brauw

winter
trends

357
inspirerende
looks

New Proportions
Zwart Kant
Strak Silhouet
Sexy Leer

VOGUE NEDERLAND
— OKTOBER 2012
ADVIESPRIJS € 5,95
www.vogue.nl

14 Spazio Rossana Orlandi

Sinds 2002 zit deze meest toonaangevende expositieruimte/galerie van Milaan in een oude fabriek op de Via Magenta. Spazio Rossana Orlandi exposeert er werk van opkomende kunstenaars, vintage meubels en *limited editions* van hedendaagse ontwerpers. Sinds 2007 zit direct naast de galerie Pane e Acqua. Je kunt er ontbijten, lunchen, borrelen en dineren. Naar Italiaanse standaard is de kaart best experimenteel: een *primo* met licht gerookte coquilles of een pasta gevuld met bernage, een plant waarvan je zowel de bloemen als de bladeren kunt eten. Voor de minder progressieven staat er een rijtje klassiekers op het menu, waaronder de *ravioli del plin*, een specialiteit uit Le Langhe die meestal is gevuld met vlees, tijdens het seizoen natuurlijk ook met truffel. paneacqua.com, rossanaorlandi.com



14



15 Peck

Wie liever gaat *foodshoppen* dan boodschappen doen, gaat naar delicatessenparadijs Peck. Drie verdiepingen met alleen het allerbeste. De afdeling conserven en *sott'olio* kent haar gelijke niet in Europa. En dat enorme stuk Parmezaanse kaas of die paar ons San Daniele-ham die je graag mee naar huis wilt nemen, trekken ze hier met alle liefde vacuüm. peck.it



15

Bar Basso en meer

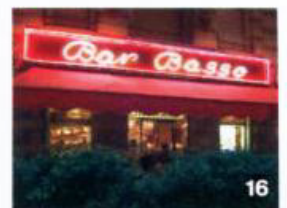
Voor Milanezen luistert het zeer nauw waar en hoe je je aperitief drinkt. Altijd goed is een *negrone sbagliato* (*negrone* verkeerd) bij **16 Bar Basso**. De klassieke cocktail wordt hier (ooit per ongeluk, nu expres) geserveerd met spumante in plaats van gin. barbasso.com

Klassiek is een Campari Soda aan de prachtige bar bij **17 Camparino** in Galleria. Op de muur achter de bar prijkt een famous papegaai-mozaïek, maar het belangrijkste hier is het ingenieuze hydraulische systeem dat vanuit de kelder een continue stroom ijskoud soda-water naar de bar stuwt. Dit water is het geheim van de enige echte Campari Soda. Te drinken met een schijfje sinaasappel. camparino.it. Het meest persoonlijke en intieme aperitief schenken ze in de min of meer geheime binnentuin van het **18 Bulgari Hotel**. Niets geen gedrang aan het barbuffet voor een olijf. In plaats daarvan brengt een onberispelijk geklede kelner een keur aan kleine gerechtjes:



18

balletjes buffel-mozzarella, rauwkost met ansjovisdip, inktvisjes en een schaal-tje sardines in het zuur. bulgarihotels.com. Vergelijkbaar en zeer *fashionable* tijdens de shows is de pianobar van het Four Seasons Hotel dat zit verstopt in een 15e-eeuws klooster in het hart van de Montenapo-buurt. fourseasons.com. Tot slot de favoriete *hideaway* van de Milanese creatieve elite, **19 Fioraio Bianchi Caffè**. Eigenlijk een bloemist, maar de bloemen zijn naar de kelder verhuisd en nu schenken ze er cocktails. *Molto chic*. fioraiobianchicaffe.it



16



17