EURUSD SPREAD DA 0.5 ACTIVTRADES Broker Online dal 2001 Inizia ora
Il 69.6% di investitori al dettaglio perde denaro a causa delle negoziazioni in CFD con questo fornitore. Valuta se comprendi il funzionamento dei CFD e se puoi permetterti di correre questo alto rischio di perdere il tuo denaro.

The Pure, insalateria milanese

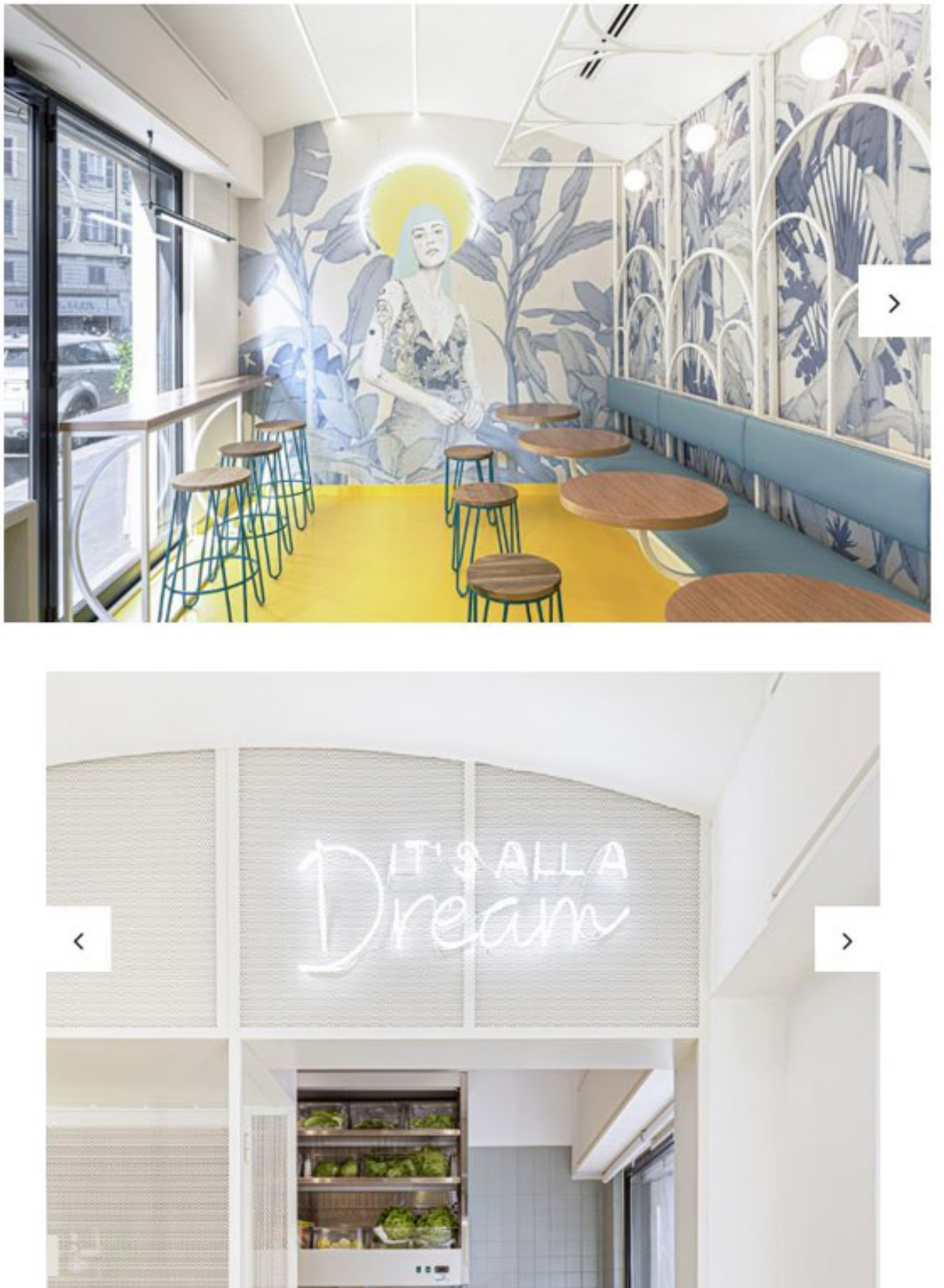
Un aureola al neon spunta dal delicato foliage: in questo locale in Corso Magenta il detox parte dalla decorazione e finisce in tavola, con un menu a base di bevande e insalate super healthy

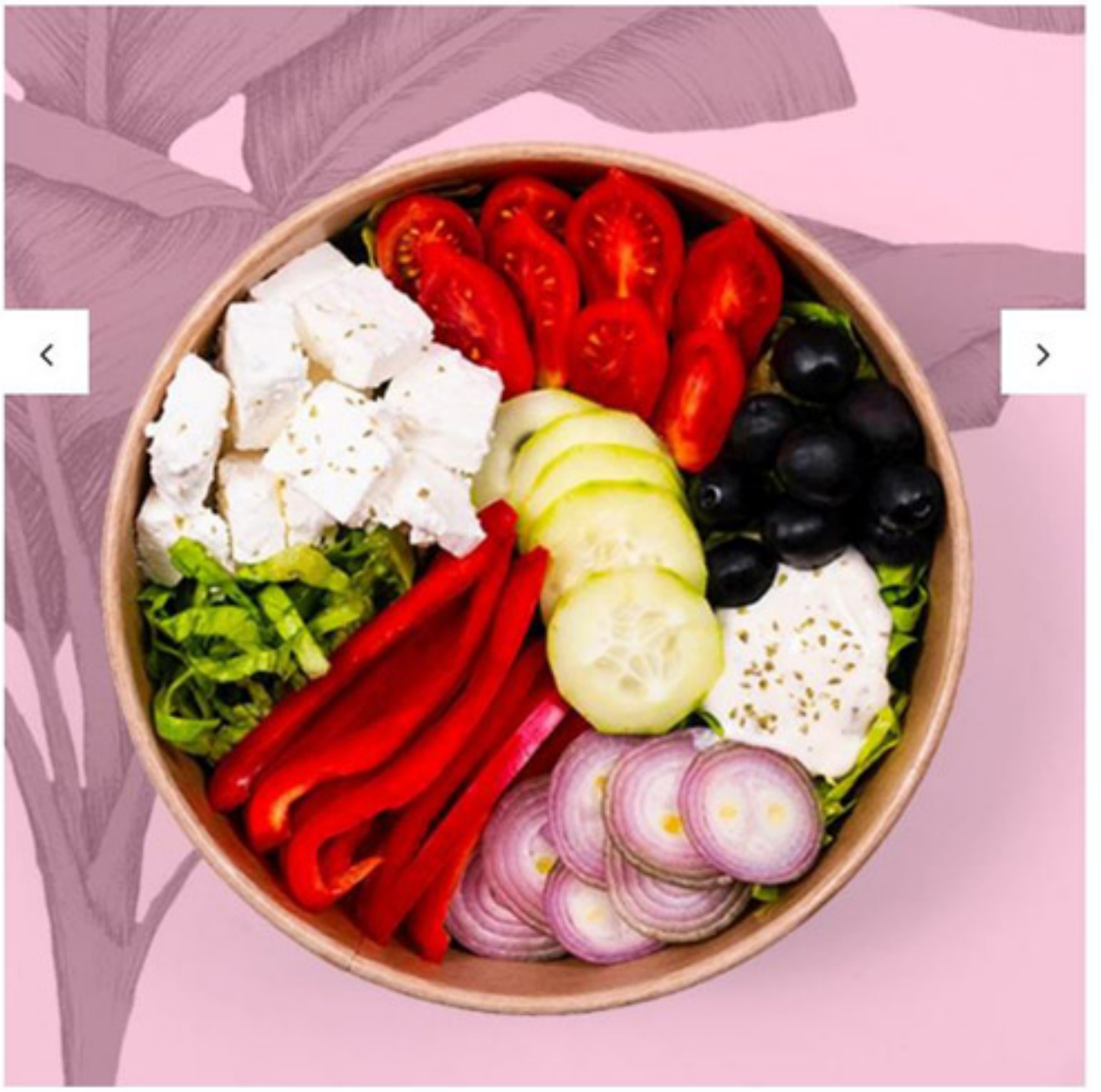
Redazione Living

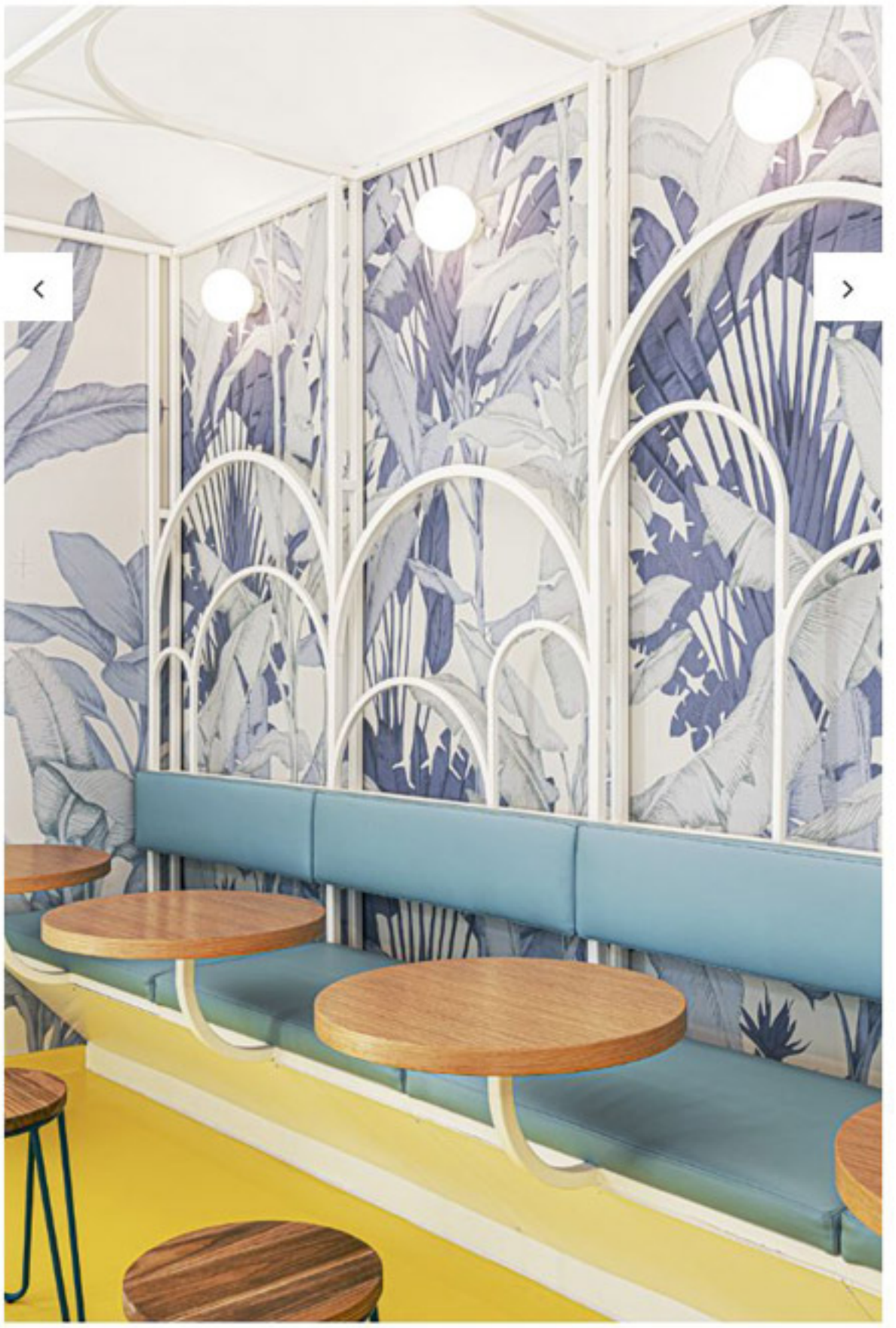
Santa lattuga, protettrice delle diete detox. Al **The Pure**, insalateria in Corso Magenta a Milano, i peccati di gola estivi vengono assolti a suon di iceberg e spinacino, mixati con mandorle e salmone marinato e una scelta di salse da leccarsi i baffi. Perché passi la leggerezza, ma anche il palato vuole la sua parte. 'Purezza' è la parola chiave attorno a cui ruota il concept del locale, dal menù a base di insalate, drink e bowl esotiche super salutari, alla decorazione degli interni curata da **Nomade Architettura**. Uno spazio accogliente e di dimensioni contenute, ritmato dal leitmotiv dell'arco, protagonista su scale differenti, dal merletto in ferro verniciato bianco che incornicia le sedute un po' diner Anni 50, alla parete di fondo del locale dove appare la "santina". Nulla di mistico (al massimo un po' di misticanza). Nonostante l'effetto polittico urbano e l'aureola al neon, questa madonnina tatuata emerge dal foliage tropicale carta da zucchero del wallpaper, personalizzato dall'artista DarjiaBazdan insieme ad Asterisco e veglia indulgente sugli avventori. A contrasto, pavimento giallo limone e algidi neon illuminano la sala, separata dalla zona di acquisto, di ritro per il delivery e del laboratorio da una leggera struttura con bancone in ferro e lamiera forata, rigorosamente bianca, sovrastata dalla scritta luminosa 'It's all a dream'. A scaldare l'atmosfera ci pensano le *healthy vibes* del menu, tra insalate classiche (le Rituals) e versioni più elaborate da comporre a piacimento, centrifughe vitaminiche o digestive, e le *exotic bowls* per i più curiosi. Da provare la Mantra a base di yogurt magro, kiwi, mango, ananas, mandorle tagliate e coconut chips.

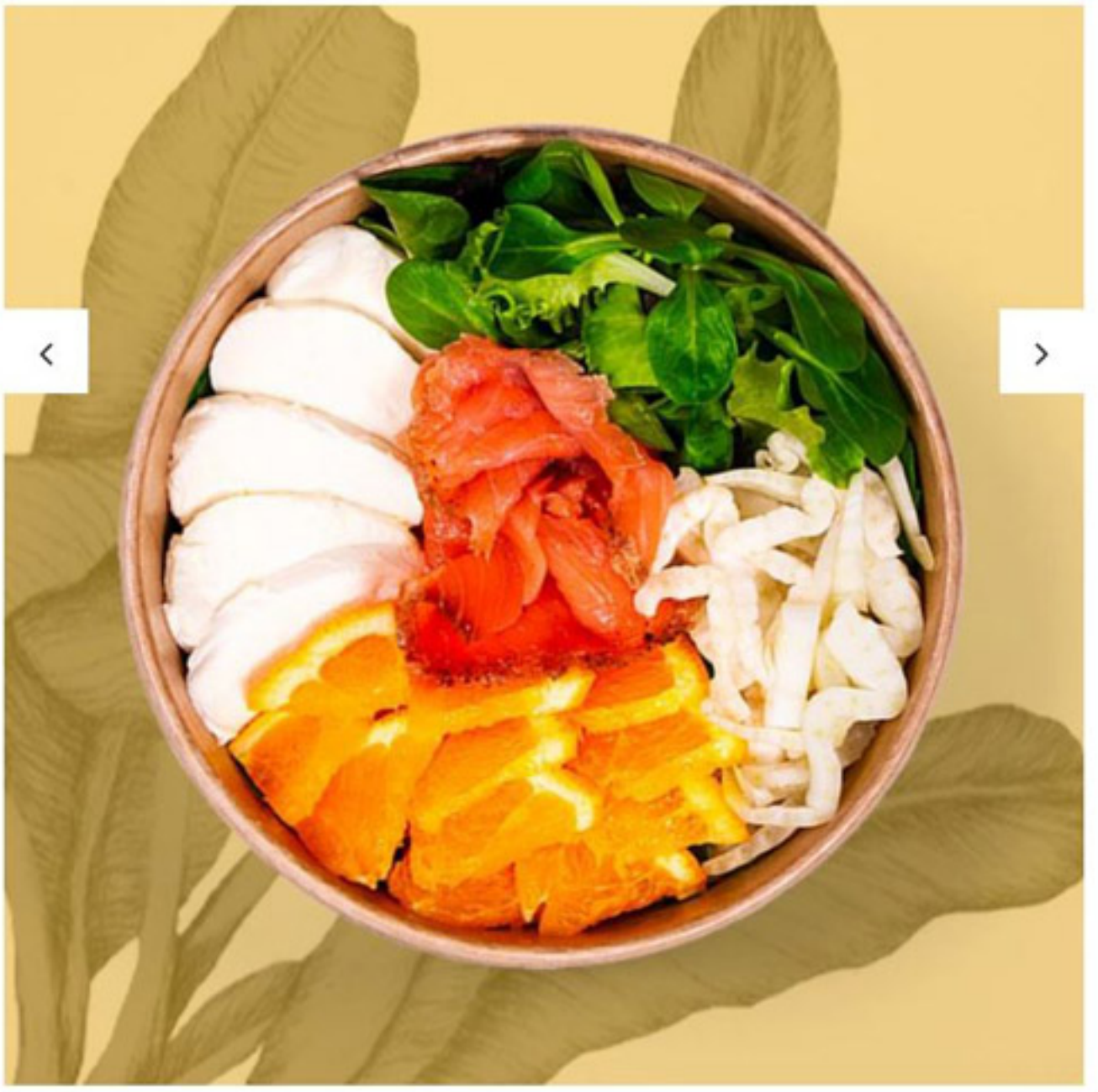
dove: Corso Magenta 29, Milano
quando: dalle 10 alle 18

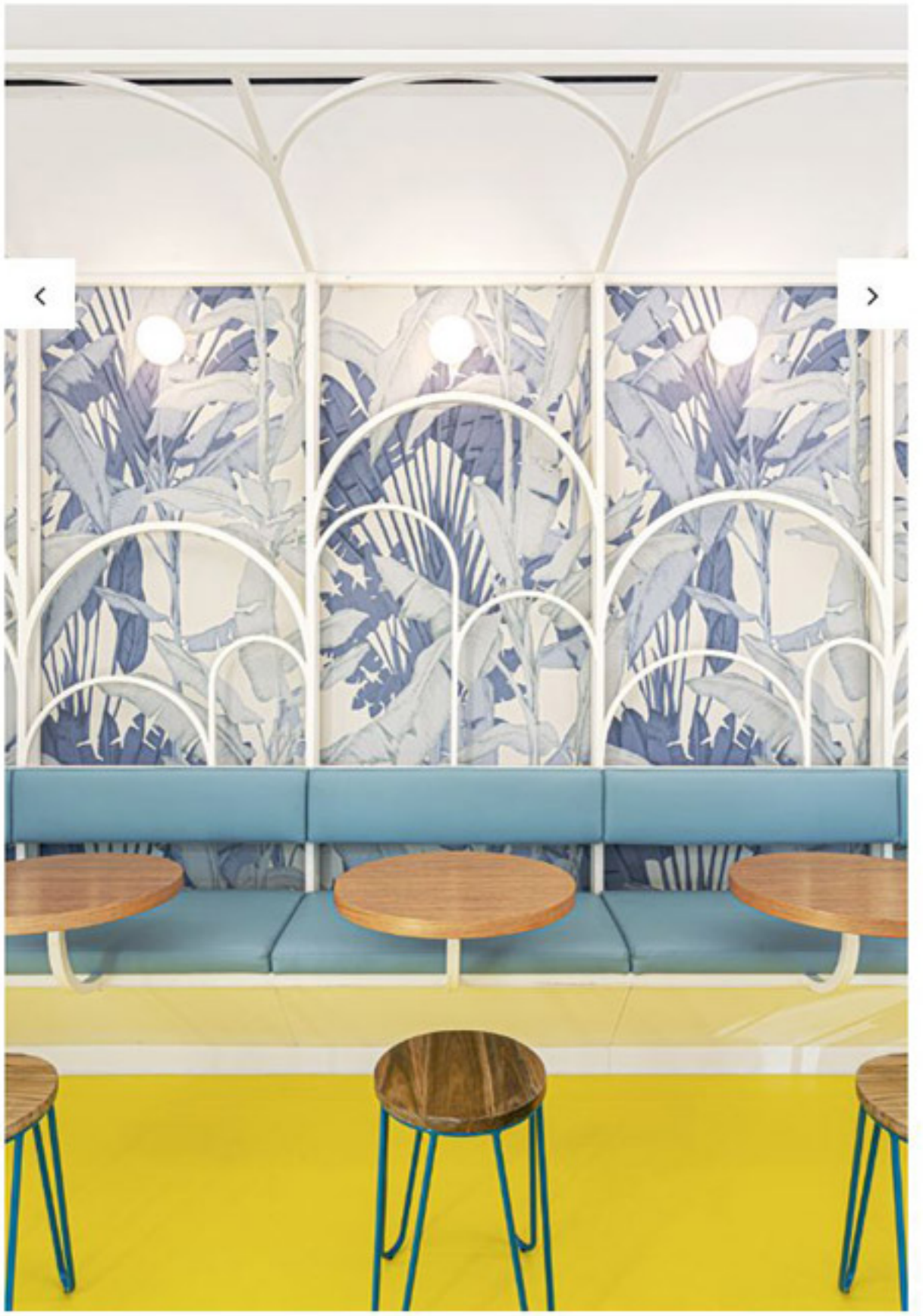
thepuresalad.it

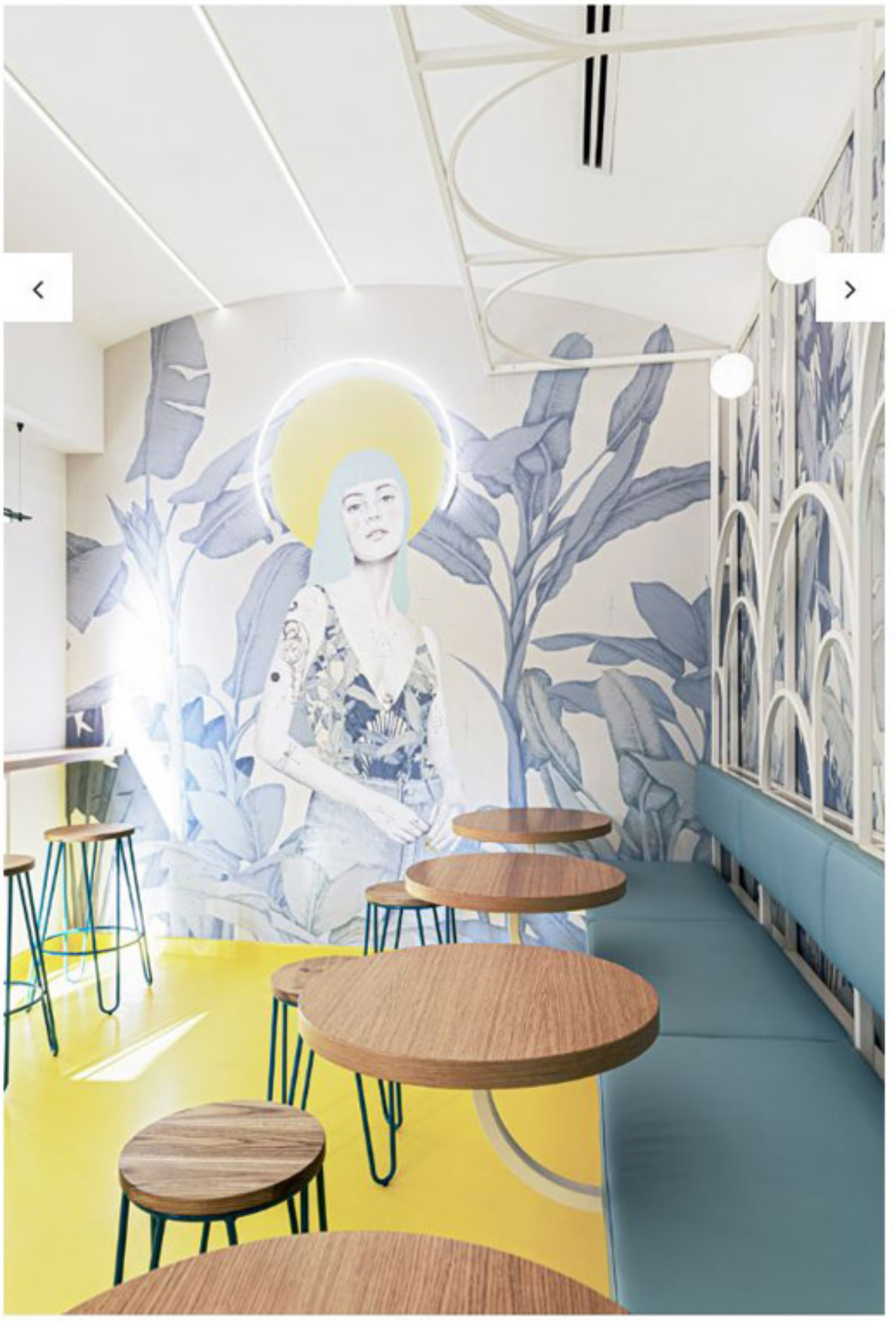

IT'S ALL A
Dream











IT'S ALL A
Dream