



IL BANCONE DELLA PANETTERIA MILANESE PANE&amp;CAFFÈ

## VELOCE, *ma di qualità*

È l'ultima tendenza: la panetteria (ma anche la drogheria, la pasticceria...) cambia. E diventa l'occasione per un risotto appena "sfnato" o per un piatto di pasta fatta a mano: un pranzo rapido da gustare in veranda o su comode poltrone. Contro il logorio della vita moderna. Di Marina Mauri

### MILANO

IL PANETTIERE VESTITO DI NUOVO Il panificio si trasforma e diventa Pane&Caffè: una ventina di posti a sedere e una veranda. La giornata inizia presto: all'alba escono dal forno pani di ogni genere, brioches e pasticceria mignon. Più tardi vengono serviti con un buon caffè di un'antica torrefazione di Signa; a pranzo vanno in tavola pappardelle fatte in casa, risotti e scaloppine. All'ora dell'aperitivo, si abbassano le luci e si apprezza l'atmosfera del locale *by night*, tra cocktail e stuzzichini, sempre artigianali (via Murat 70, tel. 02 606194).

