

A tavola con i bambini

Dining with children

Ottimi dolci, pasta fatta in casa, e un picnic nel parco.
Great pastries, homemade pasta and a picnic in the park.

DI FRANCA DELL' ARCIPRETE SCOTTI

VIVI BISTROT VILLA DORIA PAMPHILI



Immerso nel verde di Villa Doria Pamphili, a pochi passi dal San Pietro, ViVi Bistrot è un fiendle dell'800 ristrutturato con garbo, mantenendone lo spirito originario. Prodotti bio in un locale dagli arredi provenzali. Menu e picnic pensati per i bambini. A loro è dedicata una parte del giardino, attrezzato con giochi, lavagne, matite colorate, tavolini e sedie a misura. In estate un percorso divertentissimo di giochi, pittura, arte del riciclo e lezioni di inglese.

Surrounded by Villa Doria Pamphili park, a few steps from San Pietro, ViVi Bistrot is a 19th century barn renovated with grace, keeping all the original spirit. Organic products in a Provencal setting. Menu and picnic ideas designed for kids, who can enjoy the part of the garden equipped with games, blackboards, crayons and tables and chairs for children. Plus, during summer, a lot of funny activities, games, painting, of recycling art and English lessons.

VIVI BISTROT VILLA DORIA PAMPHILI

Via Vitellia, 102 Roma
Tel. (+39)06.5827540

PASTA B



La cucina singaporiana fusion nel cuore di Milano, unica in Europa. Perfetto per famiglie con bambini, perché si può mangiare a qualsiasi ora. Anche i più piccoli gusteranno i golosi ravioli, alla piastra, al vapore e bolliti, interamente fatti a mano, arricchiti da diversi e gustosi ripieni, e i noodles, ovvero gli 'spaghetti' tipici della tradizione orientale, freschi di giornata, senza conservanti o additivi. Atmosfera easy ma curata, a due passi dal Duomo.

The Singaporean fusion cuisine in the heart of Milan, unique in Europe. Perfect for families with children, here you can eat at any time. Even the little ones will enjoy delicious grilled, steamed and boiled ravioli, made entirely by hand and enriched by many tasty fillings, as well as daily fresh noodles, the 'spaghetti' typical of the Eastern tradition, without preservatives or additives. Casual yet comfortable setting, a few steps from the Duomo.

PASTA B

Via Hoepli, 3 Milano
Tel. (+39)02.72004298

BORGOSPESPO 1



Un Italian Food court per portare in un contesto unico prodotti esclusivamente Made in Italy, specialità di circa quaranta produttori, da Nord a Sud. Nato per iniziativa dell'imprenditore Alessandro Rosso nel cuore della città. Qui le famiglie trovano a tutte le ore, anche per una breve pausa, le specialità di vari brand storici della storia di Milano: la Trattoria Bagutta 1924, Al Panino Bistrot, la Drogheria Parini 1915 e i prodotti della Pasticceria Taveggia Milano 1909.

An Italian Food court which combines a unique location with exclusive products Made in Italy by about forty producers from every region. Founded by entrepreneur Alessandro Rosso in the heart of the city. Here families can taste at anytime, even for a short break, the specialities of many Milanese historical brands: Trattoria Bagutta 1924, Al Panino Bistrot, Drogheria Parini 1915 and Pasticceria Taveggia Milano 1909.

BORGOSPESPO 1

Via Borgospesso, 1 ang. via Montenapoleone
Milano
Tel. (+39)02.36683500

ANTICO FORNO ROSCIOLI



Ristorante, Salumeria, Antico Forno, Caffè Pasticceria: tutti luoghi del gusto sapientemente gestiti, dove trovare il meglio della produzione romana, italiana e internazionale, selezionata con maestria dal 1972. I bambini apprezzeranno i famosi suppli romani, la focaccia, la mozzarella in carrozza, la pizza rossa bassa senza mozzarella o altre pizze dai topping divertenti e gustosi. Oltre a vari tipi di dolci, crostate, torte di mele e biscotti.

Restaurant, Delicatessen, Bakery, Coffee and Pastry shop: all expertly managed gourmet places where to find the best of the Roman, Italian and international production, carefully selected since 1972. Children will enjoy the famous Roman rice balls, focaccia, mozzarella in carrozza, low red pizza without mozzarella and many other pizzas with original tasty toppings. In addition, a huge variety of cakes, pies, apple pies and cookies.

ANTICO FORNO ROSCIOLI

Via dei Chiavari, 34 Roma
Tel. (+39)06.6864045

PECK



130 anni di eccellenza culinaria a due passi dal Duomo di Milano. Con l'apertura domenicale del negozio, le famiglie e gli amici possono vivere il rito del Pranzo della domenica, con ricette di una volta, secondo una nuova interpretazione della tradizione grazie all'estro dello Chef Matteo Vigotti. Alla base di ogni piatto i migliori ingredienti e prodotti Peck uniti a creatività e innovazione. Fondato a Milano nel 1883 da Francesco Peck, un salumaio originario di Praga, Peck è tra le più rinomate realtà enogastronomiche di livello in Italia ed un marchio ben noto nella fascia alta del mercato europeo del cibo e della ristorazione.

130 years of culinary excellence a stone's throw from the Duomo of Milan. Thanks to the Sunday opening of the store, families and friends can experience the ritual of Sunday lunch, with traditional recipes from the past re-interpreted by creative Chef Matteo Vigotti. Each dish is prepared with the best ingredients and Peck's products, mixed with creativity and innovation. Founded in Milan in 1883 by Francesco Peck, a butcher born in Prague, Peck is among the most famous gastronomic stores in Italy and a well-known brand in the European market of top-quality food and catering.

PECK ITALIAN BAR & RESTAURANT

Via Spadari, 9 Milano
Tel. (+39)02.8023161

B-FLOOR



Un livello tutto dedicato ai più piccoli, con animatori, maghi e truccabimbi; un altro piano dove i genitori possono godersi ore liete all'insegna del gusto, con un brunch American style in piena regola. Insomma, un vero e proprio Baby Brunch messo in scena ogni domenica al ristorante B-Floor, dalle 12 alle 16. Corposo il buffet, con una duplice anima: quella dolce ingolosisce con pancake, cheesecake, mousse e crostate; quella salata è ritmata da salumi, formaggi misti e verdure grigliate. Servito al tavolo, invece, uno sfizioso piatto con polpettine, focaccine, gnocco fritto e croque monsieur.

A floor is entirely dedicated to children, with entertainers, magicians and face painters ready to cheer the young audience. Meanwhile, on another floor parents can enjoy happy tasty moments with a full-blown American brunch. In short, a real Baby Brunch staged every Sunday at B-Floor restaurant, from noon to 4pm. The rich buffet offers both sweet and savoury foods, such as pancakes, cheesecake, mousses, tarts and cold meats, cheeses and grilled vegetables. In addition, a delicious dish with meatballs, buns, fried dumplings and croque monsieur is served at table.

B-FLOOR

Via G. Govone, 42 Milano
Tel. (+39)02.36517329