



Maria Azzurra Rossi <maria.azzurra.rossi@gmail.com>

---

## Fwd: Fabiana ecco i nostri Tips della settimana.

1 messaggio

---

Giulia Milza <giulia.milza@gmail.com>

25 marzo 2019 11:03

A: Maria Azzurra Rossi <maria.azzurra.rossi@gmail.com>

----- Forwarded message -----

Da: **FAby m** <fabionzolaz@hotmail.com>

Date: lun 25 mar 2019 alle ore 10:57

Subject: Fwd: Fabiana ecco i nostri Tips della settimana.

To: [giulia.milza@gmail.com](mailto:giulia.milza@gmail.com) <[giulia.milza@gmail.com](mailto:giulia.milza@gmail.com)>

Inizio messaggio inoltrato:

**Da:** The Good Life <[info@thegoodlifeitalia.com](mailto:info@thegoodlifeitalia.com)>

**Data:** 25 marzo 2019 08:11:14 CET

**A:** [fabionzolaz@hotmail.com](mailto:fabionzolaz@hotmail.com)

**Oggetto:** Fabiana ecco i nostri Tips della settimana.

**Rispondi a:** [info@thegoodlifeitalia.com](mailto:info@thegoodlifeitalia.com)

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

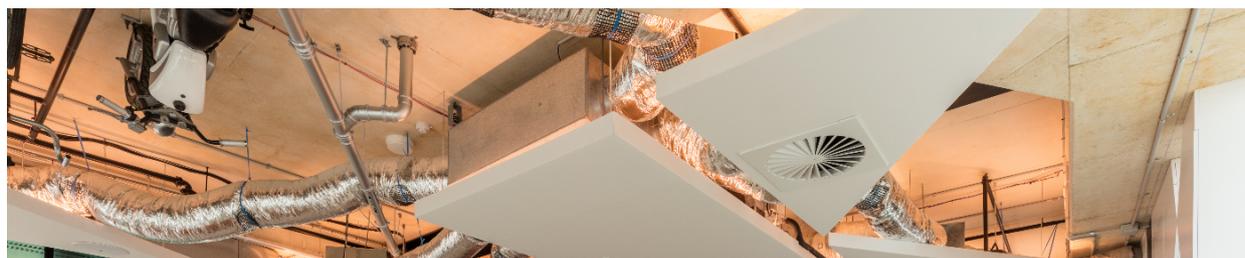
---

# The Good Tips

---

Dalla redazione di *The Good Life*.

\_RESTAURANT\_





## D'ARENBERG CUBE RESTAURANT

Dal Sudafrica all'Australia. Un viaggio, quello della coppia di chef Brendan Wessels e Lindsay Dürr – insieme nella vita e nel lavoro – che li ha condotti dal loro Paese natale alla McLaren Vale australiana, dove guidano la cucina del D'Arenberg Cube. Il proprietario, Chester Osborn, è discendente di molteplici generazioni di imprenditori del vino, e desiderava creare un posto dall'aspetto eclettico – assomiglia, infatti, a un cubo scomposto – che stimolasse i 5 sensi e il buon bere. Sui differenti livelli ci sono infatti una stanza sensoriale dedicata al vino, una fermentatrice virtuale, e altre esperienze tattili. Guardando dalle vetrate gli immensi vigneti della famiglia, si può sperimentare con il menù degustazione (ovviamente in abbinata alle etichette, di famiglia e oltre), provando mousse di foie gras marinate ricoperte di gelatina di Porto, o l'anatra con fiori d'ibisco e barbabietola.

Per immergersi in un viaggio sensoriale ad alta gradazione alcolica: [darenberg.com.au](http://darenberg.com.au)

\_HOTEL\_



## CONDOMINIO MONTI

Un rione che sta vivendo una nuova primavera, quello romano di Monti. Una volta quartiere generale di fabbri, antiquari, falegnami e cromatori, è oggi la destinazione preferita per gallerie, mercatini vintage e vinerie. Un angolo che, nonostante l'inarrestabile gentrificazione, mantiene un fascino antico e autentico. Così è stato naturale per gli imprenditori Kasja Osinski e Filippo Ribacchi inaugurare qui Condominio Monti, un hotel che valorizza la dimensione comunitaria del posto. Nelle 33 camere immaginate da Matteo Soddu dello StudioTamat le palette cromatiche sono accese, le carte da parati e i motivi decorativi rimandano al concetto di esotico. E a piano terra, si può cenare all'Osteria Oliva, guidata dallo chef stellato Fabio Baldassare.

Per visitare un lato nuovo della città eterna: [condominiomonti.it](https://condominiomonti.it)

## \_EXHIBITION\_

