

Mellini diventa fusion

È la prima volta che Alessandro Mellini si cimenta con un ristorante. Nella sua lunga carriera - negli anni Ottanta fu tra i principali teorici e promotori dell'innovazione del design italiano - si è occupato di tutto: mobili, edifici, oggetti, coreografie; senza contare la direzione di riviste come *Casabella* e *Domus*. Ma un locale, mai. Per il suo esordio nel settore, l'architetto milanese ha scelto di dedicarsi al restyling di uno dei suoi indirizzi preferiti, La Collina d'oro, cucina asiatica contemporanea e fusion, da 25 anni a Milano, tra la Fiera e lo stadio di San Siro. Il risultato? Uno spazio artistico-evocativo (le pareti ospitano periodicamente mostre di fotografia curate dallo studio Occhiomagico) frutto del gioco fra il linguaggio tipico di Mellini e le icone dei ristoranti cinesi in Europa, con paraventi e lampade laccati, ma anche tavoli e sedie di elegante funzionalità e pareti monocromatiche che giocano sui contrasti. I menù sono due, cinese e giapponese, che dialogano tra loro secondo i gusti dei clienti, il tutto con un tocco thai.

La collina d'oro

via Rubens 24, Milano

tel. 024043148

tingshang@fastwebnet.it

