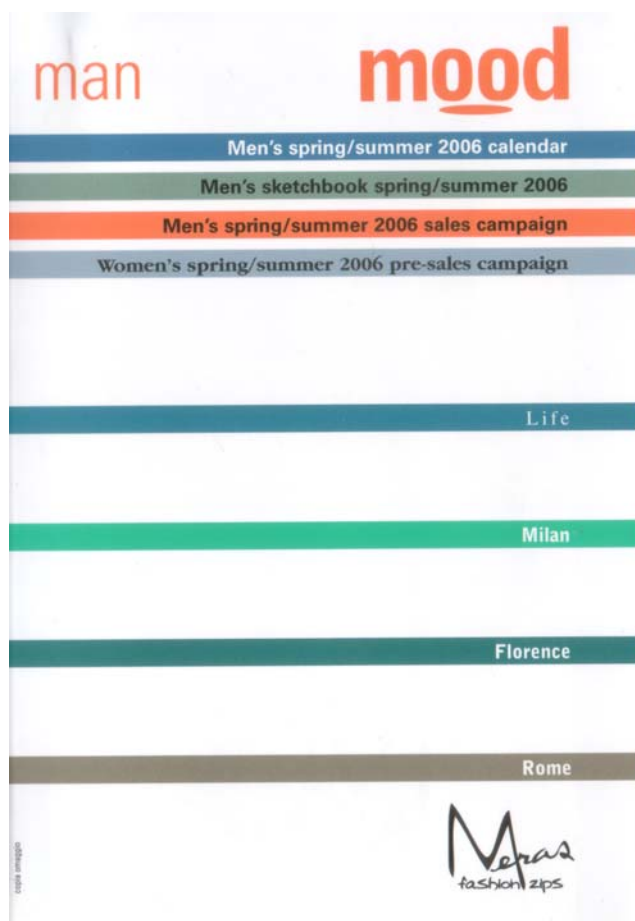




Restaurants MILAN

OUR FAVOURITES

Teatro 7

via Civerchio 9, tel 02 69900702

closed: sab e dom pranzo; lun e mart cena, Sat and Sun lunch, Mon and Tues dinner. € 30 approx

Un nuovissimo locale in zona Isola contraddistinto dal design contemporaneo e lineare che nulla concede al decorativismo. Teatro perché la cucina è completamente a vista, affacciata sulla sala come un palcoscenico sul quale si muovono, dietro una parete di cristallo, Rico Guarnieri, Renzo Neve e Claudio Colombo Severini, tutti con alle spalle solide esperienze nel settore. La cucina è coerente al contesto, semplice, leggera e saporita, un bell'esempio di cucina contemporanea. Nido il risotto al radicchio dove il radicchio mantiene forma e consistenza, equilibrato a saporito il paguro con tortino di pomodori olive e patate croccanti. Una curiosità è che è che sono stati scelti fuochi ed elettrodomestici non professionali, sono tutti elettrodomestici Merloni che chiunque può scegliere per la propria casa. Tra l'altro la mancanza di un congelatore professionale obbliga gli chef a una spesa giornaliera al mercato. A pranzo un ben calibrato menù a 11 euro. A new venue in the Isola area, distinguished by contemporary and linear design. It's like a theatre because the kitchen is completely visible and behind a glass panel Rico Guarnieri, Renzo Neve and Claudio Colombo Severini move around as if they were on stage. The cuisine is coherent with the context, simple, light and tasty, a good example of contemporary cuisine. Neat is the risotto with radicchio, with the radicchio keeping its consistency. Cookers and appliances have been chosen from a non-professional range, Merloni, that anybody can choose for their own house. And the lack of a professional freezer forces the chef to go shopping every day. Lunchtime menu at 11 Euros.

Al Pesce Spada

via Savona 86, tel 02 4233615

closed: domenica, Sundays. € 28 approx

Verace e ruspante trattoria siciliana. Impossibile perdere gli spaghetti alle sarde una abbondantissima porzione che è un mondo e un piatto a sé dove pan grattato, finocchietto, sarde e bucatini dialogano con rara armonia. Ottimi anche gli spaghetti alla norma e il pesce spada alla messinese. Servizio molto cortese. Genuine Sicilian trattoria. Impossible to miss the spaghetti with sardines, a very generous portion and a dish where breadcrumbs, fennel, sardines and bucatini converse in rare harmony. Excellent the spaghetti "alla norma" and the swordfish "alla messinese". Very courteous service.

Il Vicolo

via XXV Aprile 4a, Corsico, tel 02 45100057

closed: lunedì, Mondays. € 35 approx

Un posto fuori dal mondo, a cinque minuti da Milano, proseguendo lungo il Naviglio di Ludovico il Moro. Fuori dalla città, in un piccolo borgo, questo ristorante ha tutto il nitore e la pulizia di un piccolo e curato ristorante di paese. Il cuore e la cucina non sono però di paese perché lo chef patron Cristian Magni ha mano ed esperienze di alto livello che gli derivano dagli anni passati con maestri come Aimo Moroni e Carlo Cracco a Milano e con Marco Pierre White, una delle star della cucina inglese, a Londra. A mezzogiorno è disponibile un bel menù a 11 euro. A place out of this world, five minutes from Milan, carrying on from Naviglio di Ludovico il Moro. This restaurant will put you in a good mood immediately, you are out of the city and this restaurant is everything you would expect from a small village location. The heart and the cuisine are not village ones though, as chef patron Cristian has high level experiences from years of work with masters like Aimo Moroni and Carlo Cracco and with Marco P. White, one of the English cuisine stars in London. At lunchtime there is a menu for Euro 11.