



Ristoranti

33 mete da global gourmet

Sono locali al top. Per qualità, creatività, glamour. Ecco i nuovi indirizzi dei nomadi del gusto. Destinati ad aggiornare l'agenda dei globetrotter della tavola

di **Fabrizia Fedele**

Dall'Argentina al Vietnam, passando, ovviamente, per l'Italia. A caccia dei ristoranti internazionali più nuovi, glamour, spettacolari. Capaci di stupire a ogni livello: per qualità del cibo, eccellenza delle materie prime, presentazione dei piatti, décor e location. 33 locali spettacolari, spesso di lusso, dove la creatività degli chef sa andare incontro alla curiosità di un pubblico sempre più sofisticato. Che a tavola vuole - anche - essere sorpreso.

Argentina. Buenos Aires **Casa Cusi**

Da fuori sembra una chiesa-fortezza, con un enorme portone in bronzo e finestre colorate. L'interno ha il fascino di un club di gentlemen inglesi anni '30. Alta cucina interpretata da German Martignoli.

Urbate 1458, tel. 0054 11 4833 1112

Australia. Sydney **Omega**

Ultramoderna location sotterranea per un ristorante dal design futurista stile Barabara. Dalla cucina escono i piatti creativi di un giovane chef greco. Come il baklava

di acciughe con pasta fillo, fichi bianchi, sardine e finocchio.

161 King St, tel. 0061 2 9223 0242

Cina. Hong Kong **Hutong**

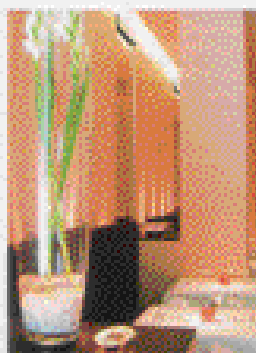
Al ventottesimo piano di un grattacielo ultramoderno è stata ricreata l'atmosfera degli hutong, gli antichi vicoli di Pechino. Interni da

"Lanterne Rosse": tavolini per due e angoli privi chiusi dai tradizionali paraventi in legno. Vista mozzafiato. Specialità della casa i granchi crudi ubriachi.

1 Peking Rd. (28th floor), Tsing Sha Tsui, tel. 0085 2 3428 8342

Francia **Mei Mansion**

In contrasto con lo sfrenato sviluppo urbano dalle architetture futuriste, ecco un locale che fa rivivere antiche atmosfere. Si trova nella residenza di Mei Lanfang, fa-



Dall'alto e in senso orario: il Cinc Sentis a Barcellona; l'Hutong a Hong Kong; Peter Conistea, cuoco di Omega, Sydney; gli chef di Wauabli a Bombay; quelli del milanese Teatro 7; la sala circolare di Wauabli; gli arredi minimali del Lari di Shanghai



moso cantante dell'Opera di Pechino.

24 Daxiangfeng Alley, Xicheng District, Beijing, tel. 0086 10 66125845

Giappone **Lari**

Un locale ultra-glam con vista sulla grande diga. Si può mangiare nella splendida sala nei toni del bianco, o nel lounge bar disegnato da Michel Graves. Pesce e crostacei freschissimi da ogni parte del mondo.

Three on the Bund, 6th Floor, Zhongshan Dongyifu, tel. 0086 21 4321 9522



Francia Parigi

La Table du Lancaster

È il ristorante di uno degli hotel più esclusivi di Parigi. Il décor è ispirato a un raffinato stile orientale. La cucina è nelle mani di Michel Troisgros, uno dei più celebri chef francesi. Il menu è diviso per temi, secondo le materie prime scelte personalmente dallo chef. Prenotate un tavolo nel fiorito e raccolto giardino zen.

7 rue de Berry, tel. 0033 1 40764018
www.hotel-lancaster.fr

11 rue Treillard, tel. 0033 1 45410994;

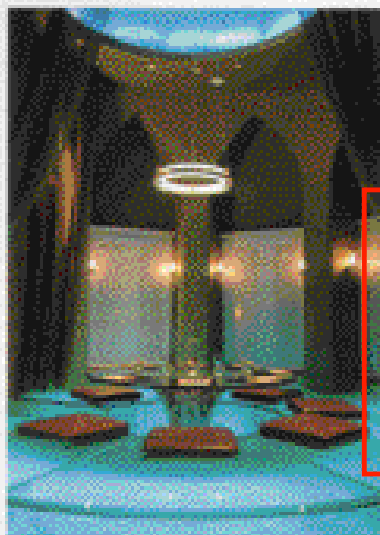
www.dominique-bouchet.com;

Germania Francoforte

Silk

È il bed restaurant del Cocoon Club. Si mangia e si beve comodamente sdraiati su grandi letti in pelle bianca dopo aver indossato dei sandali di bambù. Il menu di dieci portate va consumato rigorosamente con le mani.

Nordenstr. 30 b, tel. 0049 69 90020505
www.cocoonclub.net



Grecia Atene

Milos

Il terzo Milos, dopo quello di Montreal e New York, offre cucina greca da gourmet. Qui oltre alla cucina a vista, troverete anche le materie prime a vista: pesci e frutti di mare, sono esposti sul ghiaccio. Qualità e freschezza sono assicurati: i prodotti di mare sono pescati solo un paio d'ore prima.

Hilton Athens, 46 Vasilikis Sofias Avenue, tel. 0030 210 728100

Italia Bombay

Wasabi

Il nome la dice lunga: proprio nel Taj Mahal Hotel si trova uno dei migliori ristoranti giapponesi al mondo. Masaharu Morimoto, dopo i grandi successi a Filadelfia e New York si è trasferito qui. Con i suoi coltelli creati con la stessa tecnica delle spade samurai, lavora il pesce che arriva direttamente dal mercato di Tokyo. Anche sushi vegetariano.

The Taj Mahal Palace and Tower Apollo Bunder, tel. +91 22 5665 1346, www.tajhotels.com

Società

Inglaterra, Londra
Le Cote

Un ristorante sottomarino super chic, nel cuore del fashion londinese. Sala centrale circolare e privé separati da tende di gaza. Cucina francese in formato tapas e una curata cantina con grandi vini francesi.

1 Wilbraham Place, tel. 0044 20 75019999
Yauatcha

Sopra tra bar con luminosi pannelli di vetro blu, dove si possono degustare oltre cento varietà di tè con pasticcini francesi e cinesi. Di sotto c'è la dining room con acquario tropicale. Alta cucina cinese.

15 Broadwick Street, tel. 0044 20 74948888

Lussemburgo, Tel Aviv
Messa

Ristorante bianco totale e lounge bar total black. Atmosfera e frequentazioni cosmopolite. Menu a tema: fusion di gastronomia global e local con qualche influenza curda. Come antipasto, legato d'oca grigliato su biscotto danese con salsa di cioccolato bianco senza zucchero.

19 Haarbach Street, 00972 3 685 6859

Italia, Torino
La Pista

Si trova proprio sulla pista del Lingotto, dove un tempo venivano collaudate le ammiraglie della Fiat. Da qui si domina la città e si vedono le Alpi. Interni minimal chic, grandi spazi e una favolosa cantina a vista. Non perdetevi i rombi di pasta con branzino e salsa di gamberi di fiume e i tournedos di tonno con carciofi scottati e salsa di bottarga.

Via Nizza 262, ingresso con auto, con parcheggio sulla pista, via Nizza 294, tel. 011 43134231, www.lacista.it

Stilano
Teatro7

Qui la cena diventa spettacolo. Da una grande vetrata sulla cucina si può assistere a ogni fase della preparazione dei piatti. La sala è come una platea e i tavoli più vicini alla scena sono quelli più ambiti. Ci si viene anche per corsi di cucina ed eventi speciali. Sul sito con una webcam si può vedere in diretta cosa succede ai fornelli.

Via Civerchio 9, tel. 02 60900702

www.teatro7.com

San Marino**De Pisto dell'Hotel Bauer**

Un luogo straordinario: un albergo delizioso a San Marino. All'interno un ristorante gourmet con una meravigliosa terrazza. Da non perdere i cicchetti di bavarella e la tagliata di astice con mango, germogli di soia e gelatina al pompelmo.

San Marino 1459, tel. 041 5267022
www.bauerwinetalia.com

Francia**Green tea**

È la prima Casa del tè della capitale. Ma è anche ristorante e boutique con mobili di antiquariato, abiti e scarpe chic. Qui si viene per il rito del tè e per i "Dian Xin", deliziosi spuntini dolci e salati. A cena, alta cucina orientale.

Arredi Feng Shui, all'interno c'è un piccolo giardino segreto.

via Po di Marna 28, tel. 06 6786628

www.green-tea.it

Napoli**Parinella**

Un open space su tre livelli con una sorta di cupola ottagonale di cristallo e un sistema di illuminazione variabile. Ristorante, pizzeria, wine e beer bar, ma anche musica live e performance di attori. Garden lounge con piante esotiche e panorama provati.

via degli Alabardieri 10, tel. 081 4238455

Maldivine, Rangali Island**Ithaa**

È il primo ristorante sottomarino al mondo, aperto da poco nell'Hilton Maldives Resort & Spa. Un tunnel in acrilico a pochi metri sotto la superficie dell'oceano indiano. Solo dodici coperti, tavoli e sedie in legno scuro e pelle e piccole lampade su ogni tavolo per un'illuminazione che non disturba la quiete marina. Cucina fusion.

Hilton Maldives Resort & Spa Rangali Island, tel. 00960 668 0629, www.hilton.com

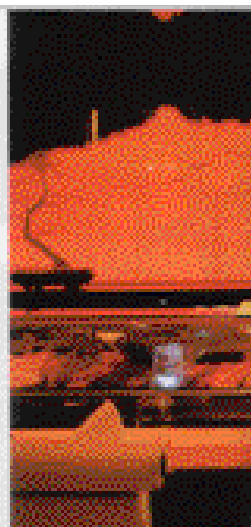
Marocco, Marrakech**Casa Lalla**

Una grande casa marocchina con un affascinante ristorante proprio sul tetto. Qui Richard Nest, due stelle Michelin a Londra e una stella a Cannes, propone un geniale mix tra cucina francese, marocchina e orientale. Tra i piatti: cappuccino allo zenzero con un piccolo triangolo di pasta ripiena di ostriche, tajine di foie gras e pita con pezzi di datteri. All'esterno meravigliosi cocktail con tappeti, divani e pouf dove sonnecchiare con calma un tè alla menta.

16 Derb Jemaa, Riad Zitouna, Lakdime, Medina, tel. 00212 4442 9757



Richard Nest, chef di Casa Lalla a Marrakech. A destra: Magi, New York; Messa, Tel Aviv. Al centro, da sinistra: Ithaa, alle Maldive; La Pista, Torino. In basso a destra: il ristorante Green Tea. Sotto: Alan Yau, proprietario di Yauatcha

**Rasour Agafay**

Un club esclusivo nel cuore della Medina. Da ex residenza di una nobile famiglia, è stato trasformato in un locale su tre piani. Salotto per gustare cocktail e tè, serviti con involtini di piccione e pasticceria maghreb, ma anche ristorante, con salame e cortili con cuscini e tappeti. Terrazza pensile.

52, Sabet Gama Rasour, tel. 00212 4442 7000, www.kasouragafay.com

Russia, Mosca**Simple Pleasures**

Locale trendy con enormi finestre sul fiume Seretenska. Menu mediterraneo con qualche piatto global. La lista dei vini comprende bottiglie francesi, australiane, sudafricane e californiane. Anche la miglior lista dei whisky della città.

22/1 Ul. Seretenska (M. Sukhannikovo), tel. 007 095 207 4043

Singapore**StraitKitchen**

Il cibo qui è la versione deluxe dello street food locale. Tre chef, un malese, un indiano e un cinese grigliano e friggono ognuno le specialità del suo paese. Businessman di tutto il mondo e signore vestite Chanel si ritrovano al buffet del Grand Hyatt.

10 Scotts Road, tel. 0065 6416 7114

Spagna, Barcellona**Cinc Sentits**

Il nome vuol dire cinque sensi in catalano e qui la cucina è contemporanea catalana. L'atmosfera è rilassata. Non perdetevi il menu omakase, una sorpresa dello chef!

Aribau 58, tel. 933 239490, www.cincsentits.com

Udon

Noodle bar. Il design segue i principi del Feng Shui, il menu presenta piatti orientali, sia cinesi che giapponesi.

Princesa 23, tel. 933 105969, www.udon.es

Stati Uniti, Los Angeles**Geisha House**

È un ristorante-bar dall'aspetto stravagan-

