

TIMEOUT 11.2005

20 GATTÒ

Via Castel Morrone 10
☎ 02-70006870
Sul biglietto da visita c'è scritto "Viaggi, robe e cucina". Infatti è sul retro di un'agenzia di viaggi e vendono anche abbigliamento e accessori. Ai tavoli (non molto grandi e apparecchiati con tovaglette di carta) servono specialità napoletane rivisitate e alleggerite. Chiuso domenica e lunedì. Sui 25-30 €.

21 GIULIO PANE E OJO

Via Muratori 10 ☎ 02-5456189
Un ristorante romano a Milano? Perché no? Popolare e patinato al tempo stesso, nelle sue due salette si mescolano vip e studenti, professionisti e manager. Pochi piatti ma ben realizzati: bucatini all'amatriciana, pajata, abbacchio. Chiuso domenica. Sui 30 €.

22 IL PELLAPRAT

Ripa di Porta Ticinese 13
☎ 02-58100895
Due salette intime sul Naviglio. Cucina a vista, dove si preparano buone ricette tradizionali leggermente rivisitate. Apre solo di sera, chiuso domenica. Sui 30 €.

23 INNOCENTI EVASIONI

Via della Bindellina ☎ 02-33001882
Uno dei ristoranti più romantici e raffinati di Milano. Oltretutto si mangia piuttosto bene: ricette tradizionali rivisitate con fantasia. Apre solo di sera, chiuso domenica. Sui 35 €.

24 LA BRISA

Via Brisa 15 ☎ 02-86450521
Rinnovato dopo un recente cambio di proprietà, continua a essere molto amato. Un ritrovo piacevole ed elegante, dove propongono una cucina creativa basata su ricette tradizionali lombarde. Chiuso sabato e domenica a pranzo. Sui 45 €.



Il romantico ristorante L'Amour vicino alla sede del Corriere della Sera.

25 L'AMOUR

Via Solferino 25 ☎ 02-6590176
Sembra una bomboniera con un'atmosfera romantica. Ricette tradizionali rielaborate con un pizzico di fantasia. Il servizio è molto cortese. Apre solo di sera, però la cucina rimane aperta fino all'una. Chiuso lunedì. Sui 40 €.

26 LUNGOLANOTTE

Via Lodovico il Moro 133
☎ 02-89120361
Un locale piccolo (una quarantina di coperti) e caratteristico sul Naviglio Grande. Si mangia e si beve bene. Chiuso sabato a pranzo e domenica. Sui 25 €.

27 MYBALI

Via Padova 13a ☎ 02-28040530
Più che per la qualità del cibo (cucina fusion, con alcuni piatti un po' avventurosi) ci si va per l'ambiente colorato e kitsch. Si cena con contorno di musica e spettacoli. Chiuso lunedì. Sui 40 €.

28 NOBU ARMANI

Via Manzoni (angolo via Pisoni)
☎ 02-72318645
Un must per gli amanti del sushi e degli ambienti cool. Ovviamente non bisogna avere problemi economici, perché il conto sarà dagli 80 € in su. Chiuso domenica.

29 NOY

Via Soresina 4 ☎ 02-48110375

Uno spazio polifunzionale (c'è anche una Spa) con arredo high-tech, molto amato da una clientela trendy. Propone una cucina di ricerca piuttosto raffinata e serate a tema. Chiuso domenica sera e lunedì. Sui 30 €. Il brunch domenicale costa 25 € tutto compreso.

30 OSTE DEL TEATRO

Via Pastrengo 16 ☎ 02-69010293
Di fianco al Teatro Verdi, un ristorante con pareti e divanetti rossi che propone un menù tradizionale con un buon rapporto qualità-prezzo. Chiuso sabato a pranzo, lunedì sera e domenica. Sui 25 €.

31 OSTERIA DELL'ARTE

Viale Faenza 2 ☎ 02-817568
Un gioiellino, arredato come una scenografia teatrale. A conduzione familiare, propone piatti tradizionali del nord Italia, senza una precisa connotazione regionale. Chiuso lunedì. Sui 35 €.

32 PIRANDELLO

Viale Gian Galeazzo 6 ☎ 02-89402901
Due sale piccole ed eleganti su due livelli: 50 coperti in tutto. Propone un'ottima cucina siciliana, quindi va bene a chi ama i sapori forti. Chiuso sabato a pranzo e domenica. Sui 30 €.

33 TEATRO 7

Via Civerchio 9 ☎ 02-69900702
Inaugurato a giugno, è un ristorante davvero teatrale, non tanto per l'arredo (design pulito ed elegante), quanto per lo show offerto dagli chef Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini: la cucina è a vista e si può "controllare" tutto anche dalla strada. Tra le particolarità del menù, pane e pasta fatti in casa. A pranzo menù a 12 €, per cena 30 € compreso il vino.

34 TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO

Via Lombroso 20 ☎ 02-59902122
Uno dei posti migliori per assaggiare un'ottima cucina regionale lombarda senza svenarsi. È una trattoria, ma di alto livello. Chiuso sabato e domenica. Sui 35 €.



Sopra, Rico e Claudio, i due cuochi del Teatro 7, nuovo ristorante davvero teatrale in zona Isola.

