

TUTTI IN RIVA AL MARCIAPIEDE

Pedane di legno come moli, ombrelloni e sedute in tek: è ora di tornare ai tavoli con vista asfalto!

TEATRO 7
02-69900702

Made in Italy. Da quando hanno aperto nel 2005, all'Isola, sono sempre pieni: a pranzo grazie alla formula "due portate-dodici euro" studiata dai due chef-manager (Rico Guarnieri e Claudio Colombo Severini, aiutati dalla fedele Maria Barbato), formula che piace e soddisfa palati e portafogli; la sera perché la medesima formula si trasforma in un menu settimanale che include sempre un piatto per tipologia (ortaggi, legumi, riso, pasta, carne, pesce, frutta e dolci), e il fatto che si ceni con vista sulla cucina dove recitano i cuochi non implica supplementi in denaro. Ma a creare un ulteriore imbuto alle prenotazioni ora è arrivato l'esterno-estivo: pochi tavoli su pedana rialzata in legno, protetti da due ombrelloni quadrati in tela nera, dove chi mangia fuori può 1) fumare in santa pace, 2) far morire d'invidia i passanti del quartiere, che nei piatti vedono tortino di finocchi con frullato di pomodoro, insalata di orzo alle erbe, risotto mantecato al basilico, involtino di faraona con fave e guanciale o tortina d'anguria con formaggio bianco...

Via Civerchio, 9
Chiuso sabato e domenica a pranzo, lunedì e martedì a cena

PARCO SUSHI - SPALLANZANI
02-20404951

Italian-giappo. Un altro, è vero (il quarto in città). Ma questo batte tutti gli altri. Perché l'arredamento è molto New York city, perché è aperto a orario continuato (sushi a merenda?) ma soprattutto perché si è corredato di un piacevole dehors tendato affacciato sulla pedonale (quindi un po' meno smog) via Spallanzani: eleganti sedie da regista e tavolini tinto-tek che vi faranno sentire come nel ristorante di un marina-chic. Ma non è finita qui: tra i soliti sushi (che, attenzione, qui non perdono i chicchi di riso), compaiono diversi maki new entries (come il Florida, con avocado, gambero e Philadelphia); poi ci sono i nuovi tataki, ovvero le tartare (deliziosa quella al branzino), spaghetti soba e poi i teppan alla piastra, di pollo o salmone, da accompagnare al riso nero con gamberi e verdure, il tutto a cifre abbordabili. E non dimenticate i cocktail (8 euro), con le specialità al saké come il Saké Parco Sour, con pompelmo rosa e tonica, da consumare rigorosamente all'aperto.

Via Spallanzani ang. viale Regina Giovanna
Chiuso domenica

SHAMBALA
02-5520194

Fusion. Quest'inverno il giardino innevato con le statue dei Buddha sembrava uscito da una scena di *Kill Bill* Volume 1: da urlo. Ora che inverno e neve se ne sono andati, sono rimasti i Buddha immersi in una vegetazione simil-tropicale (bravura dei giardinieri o afa estiva?) che, debitamente illuminati da candele e agghindati con morbidi tessuti colorati, fanno da cornice altrettanto da urlo al menu etno-chic del locale. Si mangia sotto un tetto balinese Alang-Alang, con tavoli e sedie orientaleggianti dislocate su una pedana di legno, che invece che a bordo piscina è a bordo di una piccola vasca d'acqua, serviti e riveriti da personale giovane e attento (alle più fortunate capiterà il modello parigino, se non sfil...). con musica di sottofondo della nuova compilation-ambient firmata Shambala. Infiniti i menu, da cui estraiamo il Po Piah Sod, sushi vietnamita in carta di riso con verdure, salmone e salsa agrodolce allo zenzero e il Thao Tuna Sashimi, tonno scottato in semi di coriandolo, pepe rosa e salsa di tamarindo. Ma avete ben altro da scegliere, tenendo presente che sborserete sui 40 euro.
Via Ripamonti, 337
Chiuso lunedì

QUATTROCENTO
02-89517771

Modaiolo. I tacchi a spillo non sono i più adatti, ma per fortuna è il momento di infradito griffate e sabot, o - perché no - del piede nudo che fa tanto radical chic: non importa che cosa indossiate ai piedi, ma che li poserete su 400 metri quadri di pedana in legno e altrettanti di prato verde. Siete infatti al Quattrocento, ex-foresteria del Convento di Castellazzo, ristrutturata da Max de Luca e illuminata da Gianluca Pacchioni, che puntuale apre il giardino estivo. C'è tutto quello che fa tendenza: sedute e divani bassi, cuscini firmati Trussardi e amache, candele e lanterne, colonna sonora su cd registrata ad hoc e un menu che include piatti curati sì ma non complicati, come il fritto di gamberi con fiori di zuccch-ne farciti con ricotta e basilico o il meloncino con asparagi, prosciutto crudo, insalatina di stagione e grana. Tra i primi estivi, cavatelli al ragù di verdure di stagione e fionchi di ricotta salata o trofie liguri al pesto leggero; seguiti dalla sdoganata fiorentina, dalle milanesine di vitello e dall'ormai onnipresente tonno in crosta di sesamo. Dolci e gelati, e conto in linea con l'ambiente.
Via Campazzino, 14
Chiuso lunedì. Aperto solo la sera