

IL RISTORANTE

GRAN GALEONE

VIA FIAMMA ANG. MELLONI

02.73.84.898

Tipo di ristorante:

trattoria per famiglie

Chiusura: giovedì

La cucina chiude all'1.30

Coperti: 110 dentro + 45

fuori

I prezzi: sui 25/30 euro,

bevande escluse

Coperto e servizio: 2 euro

Carte di credito: tutte

Accesso disabili: no

1 Voto cucina

2 Voto ambiente

3 Voto cantina



CARNE & PESCE IL «GRAN GALEONE»

Il posto giusto per le famiglie

C'era una volta la trattoria per famiglie... beh, qualcuna c'è ancora, come il Gran Galeone, che rappresenta in maniera esemplare questa tipologia. A cominciare dall'ambiente: classicissimo, con tanta luce, tanto legno,

boiserie basse e pavimento di cotto. È un locale molto grande, pieno di gente ma non caotico, con i camerieri iper-efficienti che garantiscono un servizio rapido. Tutto è costruito sulle esigenze della clientela. La lista delle vivande è vasta, come è giusto che sia: 103 proposte più 29 pizze. Troverete piatti di mare e di terra come il cocktail di gamberetti, i fusilli con salsiccia e rucola, il risotto giallo con i porcini, le tagliatelle in salsa di noci, il pesce ai ferri, fritto e alla griglia, il filetto al pepe verde, la cotoletta, le scaloppine a piacere e il carrello dei dolci. Ci sono altri coperti sul marciapiedi davanti. Il locale chiude tardissimo: bravi.

SPESA DOC



UNA SCUOLA SPECIALE

Fra le tante scuole di cucina che ci sono a Milano, il Teatro 7 è di certo la più bella: è moderna, tecnologica, elegante e scintillante che di più non si può. Da direttamente sulla strada. Propone ovviamente tutti i corsi canonici, dalla pasta alle verdure, dal pesce alle zuppe e così via; e si può anche scegliere se seguire un intero corso oppure singole lezioni. Ci sono anche corsi più sfiziosi, che loro chiamano «Kitchen & Love», con metà uomini e metà donne, per le coppie che si vogliono affiatate anche in cucina per vivere meglio insieme, e altre proposte all'insegna dell'allegria, del gioco e, perché no, della goliardia.

TEATRO 7, VIA THAON DI REVEL 7 02.89.07.37.19, WWW.TEATRO7.COM

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
LINGUINE G 400,
FRUTTI DI MARE MISTI
(COZZE, VONGOLE,
SCAMPETTI,
CALAMARETTI,
GAMBERETTI) G 400
(PESO NETTO),
20 POMODORINI,
UNO SPICCHIO D'AGLIO,
VINO BIANCO SECCO,
OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA,
SALE E PEPE

Linguine alla Gran Galeone

Mondate tutti i frutti di mare. Fate aprire in padella le cozze e le vongole, poi levatele, sgusciatele e filtrate il fondo. Spezzettate gli altri frutti di mare. Scaldate in una padella un filo d'olio con l'aglio mondato e rosolate i frutti di mare per un minuto. Sfumatate con uno schizzo di vino e aggiungete i pomodori divisi a metà. Intanto avrete cotto la pasta in abbondante acqua salata al bollore. Scolatela al dente e saltatela nella padella per due minuti, unendo il fondo di cozze e vongole, un poco dell'acqua di cottura e ancora un filo d'olio, e regolando, se necessario, di sale e di pepe.

tre al top

SCELTI PERCHÉ...



DAL MARE AI BOLLITI

Un locale grande, classico, di tono e ricco, all'interno dell'Hotel Ermitage. La proposta è tutta di pesce, basata in gran parte sulla tradizione di mare del nord dell'Adriatico. Però al lunedì fanno un super bollito misto di carne veramente di riferimento.

SAMBUCO, VIA MESSINA 10

02.33.61.03.33. CHIUSO

SABATO A MEZZOGIORNO E

DOMENICA. PREZZO MEDIO

SENZA BEVANDE 75 EURO



TRADIZIONE CREATIVA

Propongono piatti di alto livello, basati sulle diverse tradizioni regionali ma sempre arricchiti da spunti nuovi, riuscendo sia a contentare gli amanti della tradizione sia chi apprezza la creatività. C'è un rapporto qualità-prezzo veramente ottimale.

LIBERTY, VIALE MONTE

GRAPPA 6 02.29.01.14.39.

CHIUSO SABATO A PRANZO E

DOMENICA. PREZZO MEDIO

SENZA BEVANDE 45 EURO



OLTRE LA CARNE

Un locale di tono e alla moda con una proposta culinaria storicamente basata sulla carne ma che oggi propone una cucina eclettica, anche di mare. Tutte proposte ricche e ghiotte eseguite con mano ferma, con ottime materie prime e cotture rapide.

ALTRA RISACCA, LARGO

DOMODOSSOLA 2

02.34.53.11.49. CHIUSO SABATO

A PRANZO E DOMENICA. PREZZO

MEDIO SENZA BEVANDE 45 EURO

meat-ing

Steak House argentina



friendly - eating

Da 11 anni al top tra i migliori ristoranti di carne

Carni argentine di prima scelta - Bistecca nord americana

Carta dei vini selezionata

Pane e dessert di produzione propria

Martedì e giovedì degustazione di vini argentini dalle ore 19.30

Corso Genova 26 (entrata da via Cesare da Sesto) tel. 02-835.67.99 www.meat-ing.it

Aperto dalle 19.30 all'1.00 domenica chiuso - Parcheggio gratuito