

MANGIAREBENE

vivimilano
18 IV 2018

41
Piaceri

agenda golosa

A lezione (e a pranzo) dallo chef

Lezione (con pranzo) dello chef Roberto Conti, étoile del Trussardi alla Scala. Al centro del momento didattico, un menu di quattro portate: gambero rosso, taploca al lime, cocco e ricotta; risotto agli agrumi con cardamomo e acciughe; polletto con melanzana affumicata e birra; bianco mangiare di pistacchio e mandorle. Prenotazione obbligatoria. ■ LEZIONE DI ROBERTO CONTI. SABATO 21. ORE 10.30. TEATRO7 LAB. VIA THAON DI REVEL 7. WWW.TEATRO7.COM ☎ 02.89.07.37.19 COSTO: 180 EURO

Pizzoccheri e grandi vini, viva la Valtellina!

Grande festa al Carroponte in onore della Valtellina. Quattro giorni (da giovedì a domenica) dedicati al cibo (pizzoccheri, sciatt, selvaggina, polenta taragna...) e ai grandi vini di quelle terre. Con musica e animazione «per grandi e piccini». ■ VALTELLINA IN FESTA. DA GIOVEDÌ 19 A DOMENICA 22. ORARI: GIOVEDÌ E VENERDÌ 17-2, SABATO E DOMENICA 11-2. CARROPONTE. SESTO S.G. VIA GRANELLI 1 ☎ 331.22.18.572 O 392.32.44.674. INGR. LIB.

PASTI VELOCI

CRUDOCOTTO

■ CORSO GARIBOLDI 41
☎ 02.89.09.41.42. **SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 22.30 (VENERDÌ E SABATO 23.30). ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Avamposto della ditta Rovagnati. In primo piano, ovviamente, i salumi. A cominciare dal notissimo prosciutto «Gran biscotto». Ma ci sono anche piatti caldi che fanno egualmente riferimento ai prodotti della casa madre: carbonara (con guanciale), ravioli con pomodoro e stracciatella (ripieni di cotto), saltimbocca di branzino e patanegra. **Voto 6/7**
AMBIENTE Un bel locale, moderno e confortevole, che strizza l'occhio alla moda vintage. **Voto 6/7**
IL BELLO Tavoli all'aperto (clima permettendo).
IL BRUTTO Prezzi civili, ma non morbidissimi.

PREZZI Taglieri di affettati e piatti: 11/24 euro.

POLLERIA MILANO

■ VIA CREMA 16
☎ 02.32.96.18.11. **CHIUSO LUN. A PRANZO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Tradizionale. Pollo, galletto, spiedo di pollo, polpetta, alette, cosce: tutto ruota attorno all'ingrediente principe, che è il pollo, con cotture sottovuoto e a combinata. Non mancano, ovviamente, dei contorni: patate arrosto e verdure alla griglia. **Voto 6,5**
AMBIENTE Storica polleria per asporto, riconvertita a locale monotematico, con qualche tavolo per il consumo sul posto. Altre sedi in via Padova e in via Casati. **Voto 6+**
IL BELLO Prezzi civilissimi
IL BRUTTO Ambiente malinconico
PREZZI Porzioni da 3,50 a 11 euro.

WANG JIAO

■ VIALE COL DI LANA 14
☎ 02.89.40.28.58. **CHIUSO LUNEDÌ. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Cinese. Ravioli al vapore e alla griglia, stufato

di pesce e di carne, melanzane ripiene, spaghetti saltati o in brodo e così via. **Voto 6/7**
AMBIENTE Schematico ed essenziale al limite del disagio. Niente tovaglia, niente schienale per le sedie. Nessuna concessione estetica. **Voto 6,5**
IL BELLO Porzioni molto robuste
IL BRUTTO Poco confortevole

PREZZI Conto sui 15/25 euro, bere a parte.

RAMEN A MANO

■ VIA LOMAZZO 20
☎ 02.36.53.65.59. **CHIUSO MARTEDÌ. CUCINA APERTA SINO ALLE 22. ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Ci si viene per i ramen, preparati con noodles freschi, fatti a mano (lo dice già l'insegna) e di varie dimensioni a scelta del cliente. Sono cotti in brodo di manzo con varie spezie. Ma il menu va anche oltre: costine di maiale, alette di pollo, insalata di alga marina e così via. **Voto 7+**
AMBIENTE Legni chiari, pareti bianche in un assoluto minimalismo estetico. **Voto 6,5**
IL BELLO Per i noodles, farina bio di una cooperativa agricola marchigiana.
IL BRUTTO Contesto poco confortevole.

PREZZI Ramen: 10 euro (3 euro il manzo supplementare).

PICCOLO PECK

■ VIA SPADARI 9
☎ 02.80.23.161. **SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 20 (DOMENICA SINO ALLE 17). ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Un piccolo menu di piatti freddi, denso di sfizi. Dall'insalata di mare ai taglierini di salumi, alle tartine con paté, acciughe del mar Cantabrico, uova di quaglia. **Voto 6/7**
AMBIENTE A piano terra, pochi passi oltre l'ingresso, un'isola nel cuore di un mito gastronomico milanese. Un bancone, tavolini, panchette. Servizio rapido e compito, ma anche amichevole. **Voto 7**

IL BELLO Materia prima di qualità.

IL BRUTTO Ricarichi pesanti sui vini.
PREZZI Portate da 3 a 20 euro.

CON GLI AMICI

L'OSTE ITALIANO

■ VIALE MOLISE ANGOLO VIA TOMMEI ☎ 349.66.92.386. **CHIUSO LUNEDÌ E A PRANZO DAL MARTEDÌ AL SABATO (DOMENICA APERTO SOLTANTO A PRANZO). CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Risotteria. Il menu va sin troppo in profondità (primi e secondi tradizionali), ma il perno sul quale ruota sono i risotti, presentati in una lunga serie di varianti: marsala e fontina, mirtilli e grana, pera e salsiccia, crema di scampi e zucchine... **Voto 6,5**
AMBIENTE Una saletta quadrangolare, senza gran fascino. Ma la sostanza familiare della gestione è confortante. **Voto 6,5**
IL BELLO Porzioni robuste, prezzi onesti
IL BRUTTO Cotture dei risotti da migliorare
PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

MES AMIS

■ VIA DOMODOSSOLA 23
☎ 02.39.43.43.64. **CHIUSO DOMENICA E AL PRANZO DEL SABATO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Tradizionale. Mezzemaniche alla norcina mantecate nella forma di Parmigiano, gnocchi con ragù casereccio, risotto alla milanese, rigatoni cacio e pepe con filetto croccante, fialeto di manzo in crosta o alla griglia, cotoletta, fegato di vitello alla veneta con polenta, ossobuco con risotto alla milanese, branzino arrostito, misto di pesce e crostacei alla griglia. **Voto 7**
AMBIENTE Elegante, ma un po' anonimo: colori chiari, impegnavi tronetti in pelle, servizio attento ma non particolarmente ispirato. **Voto 6/7**
IL BELLO Atmosfera gradevole.

IL BRUTTO Menu un po' troppo generalista.
PREZZI Conto sui 40 euro, bere a parte.

BJÖRK

SWEDISH BRASSERIE
■ VIA PANFILO CASTALDI 20
☎ 02.49.45.74.24. **CHIUSO AL PRANZO DEL LUNEDÌ. CUCINA APERTA SINO ALLE 24. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Svedese. I piatti intensi (e ipercalorici) della tradizione scandinava, trattati con raffinatezza: zuppe, fondute, aringhe, salmone e così via. **Voto 7+**
AMBIENTE Un bancone all'ingresso, qualche tavolino in un corridoietto e sgabelloni attorno al banco di lavoro. Sono attrezzati anche per l'asporto. Orario continuato. **Voto 7**
IL BELLO Smörrebröd (versione svedese delle tartine) per aperitivi e spuntini
IL BRUTTO Non è il massimo della comodità.
PREZZI Conto sui 30/40 euro, bere a parte

LA CARRETTIERA

■ VIA IMBRIANI 30
☎ 02.39.31.03.16. **CHIUSO DOMENICA. CUCINA APERTA SINO ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Siciliana e pugliese. Antipastini misti (cozze, polpette, alici marinati...), orecchiette con le cime di rapa, piccantissimi spaghetti alla carrettiera, fritto di mare, bigné alla Lillo. **Voto 7**
AMBIENTE Una saletta sghebbata e popolare, rimasta fedele a se stessa nel corso dei lustri. **Voto 6,5**
IL BELLO La comunicativa di Lillo, Franca e famiglia.
IL BRUTTO Menu troppo fitto di voci.
PREZZI Conto sui 20/25 euro bere a parte

IL PESCIOLONE

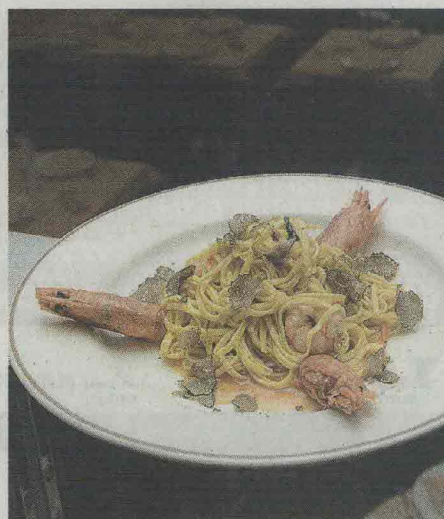
■ VIA BORSIERI 27
☎ 02.39.56.60.10. **SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Di pesce. Crudi, pepata di cozze, polpo e patate, paccheri con triglie, spaghetti alle vongole, fritto misto, baccalà fritto, polpo alla brace, tonno in crosta di pistacchio. **Voto 6/7**
AMBIENTE Colori chiari e allusioni marittime. Spazio riscato tra i tavoli. Verandina all'aperto per le giornate più miti. **Voto 6/7**
IL BELLO Pesce fresco, cucinato con semplicità.
IL BRUTTO Prezzi da cilindrata superiore.
PREZZI Conto sui 40/50 euro, bere a parte.

YUM TASTE OF THE PHILIPPINES

■ VIALE CONI ZUGNA 44
☎ 329.61.14.760. **CHIUSO LUNEDÌ. CUCINA APERTA SINO ALLE 22 (DOMENICA SINO ALLE 21). ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Tradizione filippina, ricca di spezie e di colori. Si va dal pansit (spaghetto di riso) con pesce e verdure alle carni (maiale, capra, pollo...). **Voto 6/7**
AMBIENTE Una stanzetta con file di tavoli ai lati. Grazioso e curato come un salottino. **Voto 6/7**
IL BELLO Cucina inedita per Milano.
IL BRUTTO Qualche difficoltà nel dialogo col personale (gentilissimo)
PREZZI Conto sui 25 euro, bere a parte.

VENTO DI SARDEGNA

■ VIA DE AMICIS 44
☎ 02.89.09.37.10. **CHIUSO LUN. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Di pesce. Il classico copione dei



CUCINA DI MARE «VENTO DI SARDEGNA»

MANGIAREBENE

IL NOSTRO PREFERITO

vivimilano
18 IV 2018

43
Piaceri

la pasticceria

Torta paradiso, un tuffo nell'infanzia

Il pastificio Bertoni deve la sua meritata fama ai prodigi di pasta fresca che escono dal laboratorio di via Canonica da oltre mezzo secolo. Una fedeltà alla causa che non ha subito alcuna alterazione negli anni, nonostante un cambio di mano, avvenuto qualche lustro fa. Meno noti, al di fuori del quartiere, ma non meno attraenti sono tuttavia i dolci. Semplici, senza malizie. Casalinghi nel senso buono del termine. Come la crostata con marmellata o il ciambellone di ricotta. Ma il massimo, per noi, è la torta paradiso: olio di semi, zucchero, uova, fecola di patate, lievito. Morbida e profumata. Un passaggio rapido alla tenerezze dell'infanzia (22 euro al chilo).

PASTIFICIO BERTONI, VIA LUIGI CANONICA 6 **02.33.60.84.24. CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO**



GIGLIOLI DI PIAZZA

ristoranti

ristoranti sardi di mare a Milano (antipasti vari, crudi di mare, tagliolini con gamberi rossi e tartufo nero, fregula ai frutti di mare, fritto misto, rombo alla vernaccia...). **Voto 7**
AMBIENTE Due piani di eleganza misurata, senza eccessi e senza perdere mai di vista il comfort della clientela. Parcheggio gratuito sopra al Pam di via Olona. **Voto 7+**
IL BELLO Grande mestiere
IL BRUTTO Niente da segnalare
PREZZI Conto sui 40/50 euro, bere a parte.

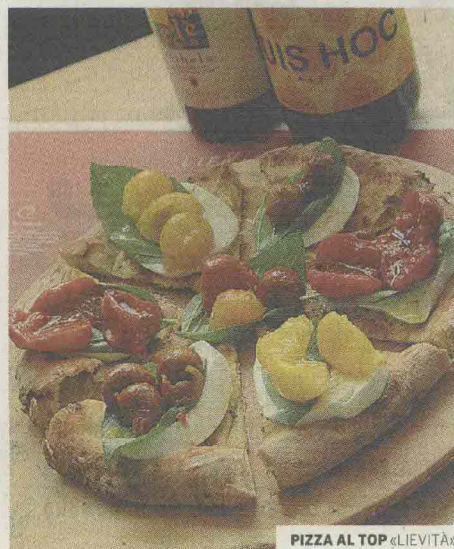
SALSAMENTERIA DI PARMA

VIA SAN PIETRO ALL'ORTO 9 **02.76.28.13.50. SEMPRE APERTI. CUCINA APERTA SINO ALLE 24/1. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Emiliana. Tortelli d'erbetta, lasagne, cappelletti al culatello, tortelli di patate al burro, stinco di prosciutto, arrosto di maiale o di vitello, trippa alla parmigiana, affettati misti. **Voto 6**
AMBIENTE Dalle ceneri della Salsamenteria Verdiana rinasce con nuovo nome e identiche modalità. È un locale allegro, simpatico, informale, adatto a spuntini. **Voto 6/7**
IL BELLO La cortesia disinvolta del servizio
IL BRUTTO Cucina da migliorare
PREZZI Conto sui 20 euro, vini a parte

PIZZERIE

PUMMÀ MILANO

VIA CAMINADELLA 7 **02.91.32.60.55. CHIUSO AL PRANZO DEL SABATO E DELLA DOMENICA. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI: SI.**



PIZZA AL TOP «LIEVITA»

AMBIENTE Locale popolare

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

per comitive. Grandi spazi, moltitudine di tavoli, forno a vista. **Voto 6,5**
IL BELLO Conduzione familiare, nel senso migliore del termine
IL BRUTTO Niente da segnalare
PREZZI Conto sui 15/25 euro, bere a parte

AMABILE

VIALE TEODORICO 26 **02.33.00.42.34. SEMPRE APERTI. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Tradizionale. Pizza alla napoletana, frittolini misti, mozzarella in carrozza, gnocchi alla sorrentina, linguine all'astice, misto brace, spada alla griglia. **Voto 6,5**
AMBIENTE Un gran numero di coperti in un bel locale su due livelli. Scenografico e gradevole, con finti balconcini e divertenti lampadari che paiono piovere. **Voto 6/7**
IL BELLO Servizio cordiale
IL BRUTTO Cucina da migliorare
PREZZI Conto sui 20/40 euro, bere a parte.

MOZZARELLA E BASILICO
VIALE PAPINIANO 48 **02.83.95.220. SEMPRE APERTI. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Tradizionale. Al centro ci sono le pizze, di stile partenopeo (discrete). Seguono altri piatti generalisti con qualche incursione regionale (frittolini, paccheri alla crema di melanzane, salsicce...). **Voto 6+**
AMBIENTE Si attraversa un cortile, si sale qualche gradino e si arriva in una vasta sala con il forno della pizza a vista e una teoria di tavoli. **Voto 6/7**
IL BELLO Personale cortese.
IL BRUTTO Oltre la pizza, una cucina fragile.
PREZZI Conto sui 20/30 euro, bere a parte.

LIEVITÀ
VIA CARLO RAVIZZA 11 **02.84.56.13.74. SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Pizzeria. Piccolo locale con una grande pizza. Una lunga lievitazione e una cottura perfetta producono una delle migliori pizze della città. In lista non c'è praticamente altro. **Voto 7,5**
AMBIENTE Un quadrilatero ripieno di tavoli e di rumori. Tavoli all'aperto sul marciapiede, tempo permettendo. Altra sede in via Sottocorno 17. **Voto 6+**
IL BELLO Servizio molto cortese.
IL BRUTTO Impasto in debito di sale.
PREZZI Pizza e bevanda 10/15 euro.

ANTICA HOSTARIA DELLA LANTERNA
VIA MERCALLI 3. **02.58.30.96.04. CHIUSO DOMENICA E AL PRANZO DEL SABATO CUCINA APERTA SINO ALLE 22. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Tradizionale. Tagliatelle allo zafferano, rigatoni e gnocchi (con vari sughi), pasta e fagioli, musetto con brovada (maiale e rape marinate nella vinaccia), arrosti, brasati e goulash. **Voto 6,5**
AMBIENTE L'aria popolare di una trattoria. Qualche quadro. Due donne sole al comando: in cucina Ambra,

in sala la madre, Paola, piccolissima e guizzante come un topolino, paziente come una zia. **Voto 6,5**
IL BELLO Come a casa.
IL BRUTTO Il parcheggio è un miraggio
PREZZI Conto sui 20 euro, bere a parte

TRATTORIE

ANTICA OSTERIA STENDHAL

VIA ANCONA 1 **02.65.72.059. SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI: SI.**
CUCINA Tradizionale e milanese. Cavatelli con ricotta e pomodoro, paccheri con tonno e melanzane, carni e pesci alla griglia, risotto giallo, cotoletta, ossobuco in gremolata. **Voto 6/7**
AMBIENTE Le salette hanno l'aria vissuta, lignea e conviviale di certi bistrot parigini. Per lo meno, quelli dell'iconografia più ricorrente. Le tovaglie sono tovaglie vere. **Voto 7**
IL BELLO Locale per tutte le occasioni
IL BRUTTO Cucina senza estro
PREZZI Conto sui 35/45 euro, bere a parte

ANTICA HOSTARIA DELLA LANTERNA

VIA MERCALLI 3. **02.58.30.96.04. CHIUSO DOMENICA E AL PRANZO DEL SABATO CUCINA APERTA SINO ALLE 22. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Tradizionale. Tagliatelle allo zafferano, rigatoni e gnocchi (con vari sughi), pasta e fagioli, musetto con brovada (maiale e rape marinate nella vinaccia), arrosti, brasati e goulash. **Voto 6,5**
AMBIENTE L'aria popolare di una trattoria. Qualche quadro. Due donne sole al comando: in cucina Ambra,

in sala la madre, Paola, piccolissima e guizzante come un topolino, paziente come una zia. **Voto 6,5**
IL BELLO Come a casa.
IL BRUTTO Il parcheggio è un miraggio
PREZZI Conto sui 20 euro, bere a parte

OVINO

VIALE COL DI LANA 6 **02.35.95.80.99. CHIUSO LUNEDÌ. AL PRANZO DEL SABATO E ALLA CENA DELLA DOMENICA. CUCINA APERTA SINO ALLE 24. ACCESSO DISABILI: SI.**
CUCINA Una trama gastronomica ambientata in Abruzzo: dalla porchetta agli arrostiti, dalle crespelle in brodo alle costole di agnello. **Voto 7**
AMBIENTE Un quadrangolo irregolare luminoso e accogliente, senza fronzoli estetici. **Voto 6,5**
IL BELLO Personale sveglio e comunicativo.
IL BRUTTO Un puzzle di tavoli.
PREZZI Conto sui 30/40 euro, bere a parte.

OSTERIA DEI MOSAICI

VIA PARAVIA 26 **02.40.07.31.28. CHIUSO DOMENICA. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Pugliese. Brillante la linea regionale: bruschette con ricotta salata, orecchiette con cime di rapa (o al ragu di involtino), pepata di cozze. **Voto 6/7**
AMBIENTE La sala ha l'aspetto appannato e fané di una vecchia trattoria.
Voto 6,5
IL BELLO Porzioni ciclopiche.
IL BRUTTO Meno interessanti le ricette che esulano dai confini regionali.
PREZZI Conto sui 35 euro, bere a parte.

DONGIÒ

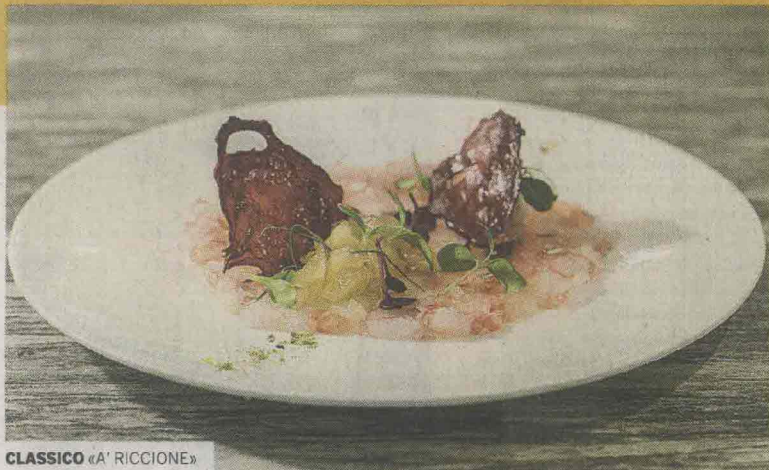
VIA BERNARDINO CORIO 3 **02.55.11.372. CHIUSO DOMENICA. CUCINA APERTA SINO ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: NO.**
CUCINA Calabrese e tradizionale. Spaghetti con salsiccia, tagliatelle con rucola e ricotta fresca, →

Piaceri **44**

vivimilano
18 IV 2018

MANGIAREBENE

! IL NOSTRO PREFERITO



CLASSICO «A' RICCIONE»

ristoranti

tagliatelle con pancetta arrotolata prosciutto cotto e rucola, linguine con origano acciughe e peperoncino, maccheroni con provolone e peperoncino, petto di pollo agli aromi. **Voto 7**
AMBIENTE Tra tante trattorie fasulle che popolano il panorama della ristorazione milanese, eccone una autentica, moderata nei prezzi e genuina in tavola. **Voto 6/7**
IL BELLO Gestione familiare e cortese
IL BRUTTO Tavoli

vicinissimi
PREZZI Conto sui 30/35 euro, bere a parte

CENA A DUE

A' RICCIONE
■ VIA TARAMELLI 70
☎ 02.68.38.07. **CHIUSO**
LUNEDÌ E AL PRANZO DEL SABATO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI: SÌ.
CUCINA Di pesce. Crudi (scampi, gamberi, mandorle, tartufi, ostriche ricci, capesante, cozze

pelose...), insalata di mare, catalana di scampi gamberi e astice, taglioni con i ricci, tagliolini melanzane e spada, ravioli di aragosta, zuppetta di crostacei con cannellini, sogliolina marinata, frittura mista, grigliata alla brace. **Voto 7**
AMBIENTE Storico locale con cucina di pesce, impassibile davanti al trascorrere degli anni: l'ambiente acceso ma elegante, il servizio affrettato ma cordiale, la clientela danarosa che

tuttavia non esclude le famiglie. **Voto 7+**
IL BELLO Materia prima di alta qualità
IL BRUTTO Ma è possibile qualche distrazione in cucina
PREZZI Conto sui 60 euro, bere a parte

SPAZIO MILANO **!**
■ PIAZZA DEL DUOMO
☎ 02.87.84.00. **SEMPRE APERTI. CUCINA APERTA SINO ALLE 22. ACCESSO DISABILI: SÌ.**

CUCINA Creativa. Linguine con acciughe e cime di rapa, cappelletti di scampi con brodo di crostacei, ziti al sugo leggero di tre carni, seppia arrosto con estratto di seppia, capocollo e prugne al vino speziato, agnello brasato, vitello con panna acida e cardoncelli. **Voto 7,5**
AMBIENTE Siamo al terzo piano del «Mercato del Duomo», in Galleria, nel ristorante gestito dagli allievi della scuola di cucina dello chef Niko Romito. Allestimento elegante, servizio quasi perfetto. **Voto 8**
IL BELLO Eccellente rapporto qualità-prezzo.

IL BRUTTO Niente da segnalare.
PREZZI Conto sui 40/50 euro, bere a parte.

LA CANTINA DEL GIANNONE
■ VIA GIANNONE 10
☎ 02.34.93.00.22. **APERTO TUTTE LE SERE. CUCINA APERTA SINO ALLE 24. ACCESSO DISABILI: SÌ.**
CUCINA Tradizionale. Spaghettoni alle cozze, zafferano e pecorino, ravioli di barbabietola e zola con noci e caramello, risotto verde ai piselli con seppia marinata e scalogno arrostito, trancio di ricciola al limone candito e zucchine marinate, burger di tonno in alga Nori e tempura, costata di scottona ai ferri. **Voto 6/7**
AMBIENTE Una via di mezzo (non completamente riuscita) tra un ristorante e un American bar. Parcheggio convenzionato nei dintorni. **Voto 6,5**
IL BELLO Cortesia, entusiasmo e prezzi onesti.
IL BRUTTO Menu e ambiente sono in parte irrisolti.
PREZZI Conto sui 40 euro, bere a parte

MANGIAREBENE



IL NOSTRO PREFERITO

FILIPPO LA MANTIA OSTE E CUOCO

■ **PIAZZA RISORGIMENTO 2**
☎ 02.70.00.53.09. **CHIUSO**
LUNEDÌ E ALLA CENA DI
DOMENICA. CUCINA APERTA
SINO ALLE 23. ACCESSO
DISABILI: SÌ.
CUCINA Regionale. La
cucina di La Mantia è di
pura estrazione siciliana,
anche se leggermente
ammorbidita per il pubblico
continentale. Si va, quindi,
dall'arancina alla
caponata, dal cous cous
alla Norma, dal branzino in
crosta di mandorle al
cannolo. **Voto 7,5**
AMBIENTE Sfavillante e
gigantesco. Contiene il
ristorante. Ma anche una
sorta di bistrot. **Voto 7,5**
IL BELLO La grande
comunicativa del patron.
IL BRUTTO Prezzi
pesantucci.
PREZZI Conto sui 70 euro,
bere a parte.

MU DIMSUM

■ **VIA AMINTO CARETTO 3.**
☎ 338.35.82.658. **SEMPRE**
APERTO. CUCINA APERTA
SINO ALLE 23. ACCESSO
DISABILI: SÌ.
CUCINA Cinese. Un
florilegio di piatti
estrapolati dalla tradizione

cinese, con prevalenza di
dim sum, piatti serviti in
piccole porzioni: ravioli al
vapore, noodles, cannelloni
di riso, anatra alla
pechinese, astice
affumicato in rosa e così
via. **Voto 6/7**
AMBIENTE Un locale
elegante e raffinato. È lo
spin off del Mu Fish di
Nova Milanese. Servizio
cortese e sollecito. **Voto 7+**
IL BELLO Una atmosfera
intima e avvolgente.
IL BRUTTO Prezzi robusti.
PREZZI Conto sui 30/40
euro, bere a parte.

AL PONT DE FERR

■ **RIPA DI PORTA TICINESE 55**
☎ 02.89.40.62.77. **SEMPRE**
APERTO. CUCINA APERTA
SINO ALLE 22.30. ACCESSO
DISABILI: SÌ.
CUCINA Creativa. Risotto al
piccione con rum e da
briciole di cacao, tagliatelle
con ragù di maialino
iberico, trilogia del cervo
(tartare, filetto e carré),
uovo con caviale e tartufo
nero e ricopertura di foglia
d'oro. **Voto 7,5**
AMBIENTE È il teatro di
Maida Mercuri. Attorno a
lei, si illumina uno scenario
rusticggiante di mattoni
vivi e mobili lignei. Chef:

Ivan Milani. **Voto 7/8**

IL BELLO Il più cordiale e
conviviale dei ristoranti
milanesi d'alta quota.
IL BRUTTO Manca la
tovaglia.
PREZZI Conto sui 65/75
euro, bere a parte.

O LEI

■ **VIA WASHINGTON 20**
☎ 02.49.83.997. **CHIUSO**
DOMENICA E AL PRANZO DEL
SABATO. CUCINA APERTA
SINO ALLE 23.45. ACCESSO
DISABILI: SÌ.
CUCINA Tradizionale.
Crudi di mare, zuppentina
di pesce, busiate alle
cozze, risotto allo zafferano
con funghi shiitake e
scamorzina affumicata,
scialatielli ai frutti di mare
profumati al limone,
catalana di crostacei,
filetto di rombo al
vermentino, torre di
branzino al cuore morbido
di patate su verdure di
stagione, fritto di mare,
tagliata di filetto. **Voto 7**
AMBIENTE Un abito
barocco tutto giocato sui
toni del bianco. **Voto 7**
IL BELLO Servizio
sorridente
IL BRUTTO Prezzi stellari
PREZZO Conto sui 60/70
euro, bere a parte



Passa parola

EZIO ALBERTI
53 ANNI
MEDICO

Tigella e pasta fresca come in Emilia

Un ristorante caratteristico e informale dove ti accolgono
con un sorriso. Le specialità sono tigelle e gnocco fritto
con salumi o formaggi, ma in alternativa ottime le paste
fresche fatte in casa, come le tagliatelle al ragù. E per i
più golosi, come dolce, tigella con la nutella.

■ **DOLCE EMILIA. VIA SAVONA 59 ANGOLO VIA STENDHAL**
☎ 02.47.71.13.14. **CHIUSO DOMENICA E ALLA CENA DI LUNEDÌ**



SEGNALA ALLA
REDAZIONE SU
VIVIMILANO.IT



RIFUGIO DELICATESSEN

■ **VIA LOMAZZO 67**
☎ 02.34.93.49.05. **SEMPRE**
APERTI. CUCINA APERTA SINO
ALLE 23. ACCESSO DISABILI:
SÌ.
CUCINA Tirolese. Il menu è
un vasto campionario di
cucina altoatesina, trattata
con mano leggera e felice
(tirtlen, canederli, spatzlen,
würstel, trota di ruscello in

tre versioni...). **Voto 7**
AMBIENTE Bellissimo
locale, con platea e
balconata, interamente
foderato di legno, come
impone lo stile
montanaro. **Voto 7,5**
IL BELLO Pane ottimo
IL BRUTTO Rendimento
altalenante
PREZZI Conto sui 40 euro,
bere a parte.