

food



ristoranti
a confronto



Getty Images

BARBECUE

IL RISTORANTE	BARBECUE	NEL MENU	L'AMBIENTE	DA SAPERE
Al Mercato Steaks & Burgers Zona Venezia. C.so Venezia 18. Tel. 02.45.47.45.53, al-mercato.it. Sempre aperto	Costine di maiale, filetto e bavetta di manzo, carré di agnello Voto 8	Club sandwich, hamburger, pâté en croute Voto 7/8	Divanetti, lampadari ottonati in stile déco, legni scuri e una parete letteralmente rivestita di piante Voto 8	Conto sui 35/45 euro, bere a parte. Altri indirizzi: via Sant'Eufemia 16 e viale della Liberazione 15
Joe's American Barbecue Zona Stazione Centrale. Mercato Centrale, Piazza IV Novembre. Tel. 02.37.92.84.00. Sempre aperto	Brisket (petto di manzo), pulled pork (maiale sfilacciato), sausages (salsicce) Voto 8	Panini e piatti che ruotano attorno al tema del Bbq Voto 7/8	È il box di Joe Bastianich, al primo piano del Mercato Centrale, nella Stazione Voto 6,5	Portate da 13/15 euro, bere a parte
Chunk Zona Navigli. Ripa di Porta Ticinese 55 Tel. 02.84.19.47.20, chunkmilano.it. Chiuso lun., a pranzo aperto solo sab. e dom.	Brisket, pulled pork di coppa di maiale, beef ribs di Angus Voto 8	Panini e antipasti (mini hamburger, polpette di wagyu...) Voto 7	Legni scuri, mattoni a vista e un grande banco per i drink Voto 7,5	Conto sui 35/50 euro, bere a parte
The Brisket Zona Navigli. Ripa di Porta Ticinese 65 Tel. 02.83.23.479, brisketmilano.com Sempre aperto a cena, a pranzo solo sab. e dom.	Brisket, pulled pork, pork ribs, sausage mix Voto 8	Provola alla piastra, polpette, tartare di manzo Voto 7	Pareti scrostate ad arte, tavoloni di legno Voto 7	Conto sui 35/50 euro, bere a parte



DA SEGNARE IN AGENDA

CIBO&MODA

A CENA CON IL MODELLO

Nella cucina di Teatro7 martedì 5 si parla di «Food & Fashion» in una cena con intervista a Andrea Amadei, fotomodello, conduttore televisivo e radiofonico, sommelier e appassionato di gastronomia. Suo il menu della serata (spaghettoni con vellutata di fagioli cannellini e canocchie, pesce spada «alla ghiotta»...), suoi anche gli abbinamenti con i vini.

Food & Fashion Teatro7. Via Thaon di Revel 7

Tel. 366.66.64.425, teatro7.com

Quando Martedì 5. Ore 20

Prezzi 85 euro

LEZIONE

FACCIAMO UN UOVO?

Con la Pasqua oramai alle porte, impariamo a creare un uovo di cioccolato con una lezione ad hoc, in calendario lunedì 4. Fondente, bianco oppure al latte. Fino alle uova decorate. Docente d'eccezione, il pasticciere Marcello Rapisardi.

Eataly Smeraldo Piazza XXV

Aprile 10. Tel. 02.49.49.73.01,

eataly.net/it_it/negozi/milano-smeraldo

Quando Lunedì 4. Ore 19-21.30

Prezzi 70 euro