

22/12/2016 - **TuttoMilano (La Repubblica)** - Contemporary classic o anni sessanta: le fantasie degli chef



Nella foto grande, gli chef
Negri&Pisani di Aimo
e Nadia; a destra,
il Mandarin; in basso,
la Segheria
di Carlo Cracco

CONTEMPORARY CLASSIC O ANNI SESSANTA LE FANTASIE DEGLI CHEF

STELLATI, CREATIVI, ESOTICI: PRANZI E CENONI PER FESTEGGIARE
CON I MENÙ DEI BIG O CON I PIATTI DELLA TRADIZIONE MILANESE
di **Mariella Tanzarella**

Natale o Capodanno al ristorante: la scelta è ampia, dai menù grandi firme a quelli meno costosi ma validi. Il re dei cuochi, Gualtiero Marchesi, propone in piazza Scala (tel. 02.72094338), tra Vigilia, 150 euro, e San Silvestro, 240, un riassunto dei suoi classici, come uovo all'uovo, achrome di salmone, cremoso al panettone con sasa al mandarino... Ed ecco le feste a due stelle (prezzi sempre vini esclusi). Pranzo di Natale al Mandarin Oriental (tel. 02.87318888), dove Antonio Guida rivisita la tradizione in sei portate tra cui tempura di scampi, trombette, salsa agrodolce, al ristorante Seta, 190 euro, o in quattro al Mandarin Bar, 90 euro; il Cenone del 31 è ispirato agli anni Sessanta, 490 e 210 euro; brunch del 1° gennaio 95 euro. Al Luogo di Aimo e Nadia



(tel. 02.416886) cena del 24 a 170 euro e Cenone a 250 con gli chef Negrini & Pisani: tra l'altro, cozze di Oristano farcite di ricotta di bufala con cedro candito. Solo per San Silvestro si esibisce al Mudec (tel. 02.84293701) Enrico Bartolini, con un ricchissimo menu "contemporary classic", che include bavetta di kobe, caldarroste, finanziaria al torbato: 250 euro. Da Andrea Berton (tel. 02.67075801) solo il pranzo del 25, con portate come pescatrice, puré, broccoli, salsa di pesce, a 130 euro, 35 in più per abbinare vini a marchio Pommery. Claudio Sadler per il 31 prepara nove portate: tra l'altro, serigrafia di ombrina, couscous nero, maionese al lime; 300 euro, 02.58104451; al bistrot Chic'n'Quick 90 euro, (tel. 02.89503222). Cracco si riposa, ma apre il 31 in Segheria, 02.8373963, locale suggestivo e menù a 150 euro. Buona cucina e bella atmosfera però si trovano anche senza stelle. Al Liberty c'è il cenone a 120 euro e il



servizio takeaway per piatti natalizi e di Capodanno (tel. 02.29011439). Milano dall'alto e la cucina di Elio Sironi al Ceresio 7 (tel. 02.31039221) a 195 euro il 31 con piatti come guancia al Barolo con radicchio rosso, ribes e acciughe. Super tradizionali i menù de La Pobbia, via Gallarate (tel. 02.38006641). Intimo ed elegante il Don Carlos, nello storico Grand Hotel et de Milan, via Manzoni (tel. 02.72314640); 70 euro i menu del 25 e 26; a Capodanno 250. Al Rubacuori dell'hotel Chateau Monfort (tel. 02.776761) cucina lo chef Andrea Asoli: il 24 e 25 menu a 85 euro, il 31 a 330 con i vini. Buon rapporto qualità/prezzo da Laravaelafava (tel. 02.33602175), buona trattoria: 38 euro il 24 sera, 50 il 25 a pranzo, 65 a Capodanno, vini inclusi. A tema lo scatenato Capodanno al Just Cavalli (tel. 02.311817): il Grande Gatsby, con cena, balli e fuochi d'ar-

tificio, 280/300 euro. Feste con gusti esotici: Cina e Giappone alla Collina d'Oro e al Blue Ginger (tel. 02.47718603 per entrambi); Giappone e Italia da Yokohama, (tel. 02.874291); India da Shiva, 02.89404746. Tutti alla carta. Da Don Juan (02.58430805) gran menù argentino per Capodanno, 140 euro. Luoghi accoglienti per chi preferisce andare fuoriporta, dalla Rampina, un classico, a San Giuliano (tel. 02.9833273), alla Cascina Guzzafame a Gaggiano (tel. 331.6383207).