

ITALIANI

IL RONCHETTINO

Deliziosa oasi romantica in una struttura antica dove gustare la cucina milanese in doppio splendore: autentica e ben presentata. Elegante, con un bello spazio estivo.

● via Lelio Basso 9, tel. 028262762, chiuso lunedì, aperto solo la sera, sui 45 euro.

DA LUIGI

Cucina a base piemontese, leggera ma gustosa, interpretata magistralmente. E cantina che non delude.

● via Savona 20, tel. 0289415294, chiuso solo lunedì sera, cucina aperta fino alle 23, sui 30 euro vini esclusi.

SIR SIMON

Simone Suardi, bravo chef, si è convertito a un genere "pop", vicino al gusto dei giovani: finger-food, soprattutto hamburger. Pochi altri piatti, birre, grande scelta di superalcolici per il dopo-cena.

● viale Coni Zugna 52, tel. 0283390065, chiuso sabato a pranzo e domenica, cucina aperta fino alle 23.30, hamburger sui 13 euro.

PRINCI

Locale curato nel design, proposte "fast" e classiche del vip della panetteria e dalla cucina sette-otto piatti della tradizione del Sud. Dal forno a legna la pizza, secondo la ricetta di un guru casertano. Certo, mangiarla a Napoli è un'altra cosa. La Margherita 11 euro.

● piazza XXV Aprile 5, tel. 0229060832, aperto tutti i giorni 7-24, nel weekend non chiude mai.

CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA

Senza altro il più atteso dell'anno, in una ex-segheria che Carlo Cracco e la socia Tanja Solci hanno avuto il buon senso di lasciare (quasi) com'era: muri scrostati, travi a vista, il fascino del délabré accostato a mobili e oggetti di design, stoviglie delle collezioni Ginori e

lampadari di cristallo di semi-antiquariato.

● via Meda 24, tel. 028373963.

ASOLA - CUCINA SARTORIALE

Matteo Torretta è in cima all'edificio di Brian & Barry in piazza San Babila, da cui si vedono tetti e terrazzini. Asola si rivolge a una clientela moderna, che vuole sorprese e novità, ma anche sapori e consistenza. Anche piatti vegetariani. Ottimi dolci. Divertente il menu a sorpresa.

● via Durini 28, tel. 0292853303, sempre aperto, sui 70 euro più i vini, a pranzo sui 30 euro.

MICHELANGELO

Un ristorante vero, di tono e di qualità, all'interno di un aeroporto, per non doversi accontentare di panini e pasti frettolosi quando si è già in una situazione di stress. Grande sala luminosa, con parete a vetri per vedere il via vai di aerei, e la cucina gustosa di Michelangelo Citino. Che onora la tradizione italiana con tocchi creativi. Champagne e buoni vini in numero ragionevole. Menu "a tempo", pensati per chi ha solo 20 minuti, mezz'ora o tre quarti d'ora.

● Aeroporto di Linate, secondo piano, area partenze, tel. 0276119975, chiuso domenica, menu da 39 a 59 euro (a pranzo anche 26), alla carta sui 45 euro, vini esclusi. Per i clienti parcheggio gratuito.

DANIEL

Luogo storico, per chi si ricorda che qui c'era il Macondo e ci era venuto anche Allen Ginsberg. Daniel Canzian, già chef al Marchesino, l'ha trasformato in uno spazio molto vuoto ma molto accogliente, un po' come un salotto di casa con mobili di design e una grande cucina completamente aperta (ma c'è un sistema di aspirazione turbo).

● via Castelfidardo 7, tel. 0263793837.

SCIATT A' PORTER

Sapori valtellinesi autentici per il take away o da consumare ai tavoli. In un ambiente che evoca la montagna e la campagna. Polenta, pizzoccheri e sciatt,

tipiche frittelle di farina di grano saraceno ripiene di formaggio fondente anche da asporto (4,50 o 8 euro). ● viale Monte Grappa 18, tel. 0263470524, aperto tutti i giorni dalle 12 a mezzanotte.

BISTROLINDA

Prodotti del territorio, ingredienti bio, aziende che operano anche nel sociale e così via. E il bistrot all'interno del teatro Elfo Puccini, per rifocillarsi prima dello spettacolo con una cucina gustosa, prodotti a chilometro zero e ricette tradizionali. Buoni vini a prezzi onesti. Gestito da Olinda, cooperativa che opera nell'ex ospedale Paolo Pini.

● corso Buenos Aires 33, tel. 0266224315, sui 25 euro, chiuso a pranzo sabato e domenica, a cena domenica e lunedì, orari: 12-15 e 19-21.45.

D'ALBERGO

ACANTO

La gustosa cucina italiana e internazionale di Fabrizio Cadei, attento agli ingredienti e alla leggerezza, in un décor molto ricco. Prezzo medio 70 euro più i vini.

● hotel Principe di Savoia, piazza della Repubblica 17, tel. 026230, sempre aperto.

BULGARI

Nel lussuoso albergo anche il ristorante, con vista su un grande giardino, è un gioiello, nelle mani di Andrea Ferrero. Piatti gustosi e insoliti, molta attenzione a presentazione e leggerezza. Sugli 80 euro più i vini.

● Bulgari Hotel, via privata fratelli Gabba 7, tel. 0280582337, sempre aperto.

ETNICI

ZERO

In assoluto uno dei più bei locali di Milano. Con ottima cucina giapponese mai banale, sempre rinnovata da una squadra di cuochi doc, ha il punto di forza nella sala posteriore: un bancone di legno attorno alla postazione dove lavorano i sushi-men, con un sistema di illuminazione soft, con lastre di agata retroilluminata.

● corso Magenta 87, tel. 0245474733.

DIM SUM

Dedicato a una delle specialità cinesi più famose, il dim sum, tradizione cantonese: portate prevalentemente cotte al vapore e di sapore delicato. Nel locale elegante ma sobrio, cucina a vista, oltre al dim sum, verdure, carne, pesce, zuppe. Bella scelta di vini anche al calice.

● via Bixio 29, tel. 0229522821, chiuso lunedì, 2 ore di parcheggio gratuito, prezzo medio 45 euro più i vini.

BLUE GINGER

Spazioso, tinte pastello e arredi d'autore per una cucina che spazia tra diverse tradizioni dell'estremo Oriente, soprattutto Giappone e Cina ma anche Thailandia, Indonesia e Vietnam. Buono e informale. Sui 30 euro

Berton al Casta Diva con Mecozzi

Il nuovo locale di Andrea Berton promette, d'estate, di stare aperto quasi sempre. Ma se dal 5 al 17 agosto sarete sul lago di Como, troverete lo chef-star al Casta Diva, elegante resort a Blevio (tel. 031.32511) ad affiancare lo chef residente Alessio Mecozzi (insieme nella foto) e preparare classici e novità. Alla carta o menu degustazione: sette portate tra cui capasanta alla pizzaiola; trancio di merluzzo, composta di rabarbaro, maionese di pesce e asparagi di mare; cremoso alla mandorla, fragoline di bosco e meringa; sfere di cocktail americano. Dal 13 al 17 menu gourmet con piatti come seppia con liquirizia e manioca nera, risotto con gambero crudo e corallo di crostacei, uovo di yogurt e mango. Per i menu 130 euro più i vini. (M.L.)



Lago di Como