

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 Lello 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 di 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.

BERTON

Ha aperto a dicembre 2013 il nuovo regno di Andrea Berton, che tutti i gourmet aspettavano (ma intanto lui ha messo mano a un locale piacevole come Pisacco). Legno chiaro e trasparenze sono le scelte di Berton e dello studio Vudafieri Saverino Partners per uno spazio molto elegante (all'ombra dei grattacieli di Porta Nuova). Pochi coperti e grandissima cucina.

● viale della Liberazione 13, tel. 0267075801. Chiuso sabato a pranzo, domenica, lunedì a pranzo.

ASOLA - CUCINA SARTORIALE

Matteo Torretta è in cima all'edificio di Brian & Barry in piazza San Babila, da cui si vedono tetti e terrazze. 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.

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).

Corsi e degustazioni al Carrefour

Corsi di cucina e degustazioni abbondano. Ma questi sono gratuiti e si tengono in un supermercato: siete lì a far la spesa e trovate lo chef che spiega un piatto o il sommelier che racconta un vino. Succede al Carrefour di piazza Gramsci, che si è rifatto il look e strizza l'occhio ai nuovi foodies con un corridoio gourmet pieno di bontà e rarità: carote nere o meline azzurre, minuscole pere Garofalo, giuggiole, patate viola, topinambur lunghi, melanzane perla, rafano fresco o pesche merendina, macaron e fassona. Da venerdì 26 a domenica 28 e dal 3 al 5 ottobre assaggi di salumi, formaggi, pesce, giovedì 25 di vini, sabato 27 show cooking sui secondi (ore 16-19), il 4 cake design. Info 0234932196 e www.carrefour.it. (m.t.)



Piazza Gramsci

● viale Monte Grappa 18, tel. 0263470524, tutti i giorni dalle 12 a mezzanotte.

BISTROLINDA

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

● corso Buenos Aires 33, tel. 0266224315, sui 45 euro, chiuso a pranzo sabato e domenica, a domenica e lunedì, orari: 12-15 e 19-21.45.

SIGNORVINO

Ambiente gradevole, con molto legno e mattone, vista panoramica su Duomo e guglie, dove si può acquistare (fino a mezzanotte) e degustare mille etichette di vini italiani. Menu di piatti reg di buon livello, con prezzi dai 9 ai 18 euro. Per il servizio, impreciso e con lentezze. Anche all'aperto.

● piazza Duomo angolo corso Vittorio Emanuele I, tel. 0289092539, aperto tutto il giorno, tutta la settimana.

ETNICI

YUZU

Yuzu ha un ingresso tutto vetri, nessuna insegna, una targa sulla porta. Se non avete pregiudizi, fic di Yoko, grande alchimista di ingredienti più o meno comuni, che abbinati danno piacere al palato. aspettatevi il solito sushi o sashimi.

● via Lazzaro Papi 2, tel. 0287087152, chiuso sabato a pranzo e domenica, sui 55 euro.

SHIVA

Cucina indiana gustosissima e leggera con contorni simpatici, in un ambiente decorato con allegri e colorati dipinti. Diversi curry, ottimi chicken rolls e tante specialità, con abbondanza di opzioni vegetariane. 35 euro.

● via Gian Galeazzo 7, tel. 0289404746, chiuso lunedì.

GIARDINO DI GIADA

Storico ristorante cinese con cucina di ottimo livello in un ambiente luminoso e spazioso e con un servizio sollecito. Un vero classico. Prezzo medio 35 euro.

● via Palazzo Reale 5, tel. 028053891, riposo lunedì, la cucina chiude alle 23.

HONG KONG

Ristorante raccolto ed elegante, con cucina molto accurata. Speciali per arredamento e atmosfera. Le salette private al piano superiore, disponibili su prenotazione. Prezzo medio 45 euro, a mezzogiorno menu a prezzi ridotti.

● via Schiaparelli 5, tel. 026701992, riposo lunedì.

la Repubblica

dal 25 settembre al 1° ottobre

tuttoMILANO



IL FESTIVAL SINFONIE DANZANTI

L'ANGLOINDIANO
AAKASH OEDRA
APRE MILANOLTRE
INVITI PER I LETTORI

ALLE PAGINE 12-15