

## "PAROLARIO" IN RIVA AL LAGO

NELLE BELLE VILLE  
DEL COMASCO ARRIVANO  
I BIG: DA JEFFERY DEEVER  
AD ANDREA VITALI  
A PAG. 8

## ALL'EX PINI PALCO NEL VERDE

CHIARA GIUGI  
DELLA SOCIETAS APRE  
"DA VICINO NESSUNO  
È NORMALE"  
A PAG. 20



## CITY ZEN E LO YOGA

IL GRANDE CENTRO OLISTICO  
CREATO DA CAROL BRUMER:  
IL RICAVATO A FAVORE  
DELLA FONDAZIONE HAVA  
A PAG. 42

## IL CINEMA LGBT ALLO STREHLER

FILM, APERITIVI E DJ SET  
CON LA RASSEGNA  
"MIX" TRA AMICI, STORIE,  
DESIDERI E DENUNCE  
A PAG. 44

DAL 15 AL 21 GIUGNO

la Repubblica

# TUTTO MILANO & LOMBARDIA

## LA SIGNORA CINESE

LE OPERE DI FANG  
ZHAOLIN AL MUSEO  
DELLA  
PERMANENTE  
A PAG. 28

IL FESTIVAL

## YORKE POETA ROCK

IL MUSICISTA INGLESE CON I RADIOHEAD A MONZA PER GLI I-DAYS  
CON GREEN DAY, LINKIN PARK E JUSTIN BIEBER. DI ANDREA MORANDI

NOTTE AL JUST CAVALLI SI BALLA CON SINCLAR A PAG. 52



**ITALIANI**

**Babitonga Café**

In uno degli edifici più nuovi e spettacolari di Milano, un bistrot inserito nella libreria, con bar per aperitivi e una cucina gustosa, soddisfacente e moderatamente creativa, attenta alla leggerezza; anche vegetariana. In funzione dalla prima colazione fino alle 23. Un posto da scoprire.  
 I Feltrinelli, viale Pasubio 11, tel. 02.63793977, sempre aperto.

**Gino Sorbillo - Olio a crudo**

Sorbillo è un campione napoletano della pizza, con presenze fisse in televisione. Questo è il suo terzo locale milanese e anche il migliore. Come dice il nome, l'olio si mette solo a crudo. Pizze grandi, buone, ben cotte, con ingredienti ottimi, pochi altri piatti (pasta, verdure), dolci di Sal De Riso e ambiente easy.  
 I via Montevideo 4 angolo via Savona, tel. 02.58104789, aperto tutti i giorni, fino alle 23,30.

**Nabi**

Locale informale, che propone piatti tradizionali ma si distingue per una corposa scelta di ricette vegetariane e

vegane, compresi buoni dolci.

I via Cadore 41, tel. 02.36740247, ore 7,30-23,30, sab dalle 8, dom dal 9, lun e mar 7.30-19, sui 25 euro.

**Pisacco**

Un concentrato di virtù: è un bel locale moderno e lineare, la cucina ha la supervisione stellata di Andrea Berton, i prezzi sono accessibili. Il paradigma del bistrot contemporaneo.

I via Solferino 48, tel. 02.91765472, chiuso lunedì, sui 15 euro più i vini, a pranzo menu più economico.

**Dry**

Ancora la mano di Andrea Berton per un locale atipico ma sempre più copiato: il bistrot che offre solo cocktail, pochi piatti (in questo caso pizze e focacce) e niente vino. Di gran moda.  
 I via Solferino 33, tel. 02.6379344, aperto tutte le sere dalle 19 alle 1,30, pizza da 5 a 16 euro.

**L'Anima del Gusto**

Sapori partenopei e soprattutto pesce in un locale elegante, insospettabile quanto l'angolo di Milano che lo ospita, case basso vicine a una miglia.  
 I via dei Fontanili 2, tel. 02.89511578, chiuso domenica, sui 45 euro più i vini.

**Mot**

Il meglio della gastronomia trentina, maiale, oca, trota (cioè mot) declinati in modi gustosi. Il locale è self service e funziona anche per merende e aperitivi.  
 I via De Amicis 44, tel. 02.84574576, chiuso sabato sera e domenica, da 10 a 35 euro più i vini.

**ETNICI**

**Yokohama**

Tra i pionieri della cucina fusion asiatica c'è la famiglia Chin. Rosy, la figlia, ci mette simpatia travolgente, Paolo La Quasta aggiunge creatività e un pizzico di Mediterraneo. Ottimo rapporto qualità/prezzo.  
 I via Gonzaga 4, tel. 02.874291, chiuso domenica, su 35 euro più i vini.

**Bésame Mucho**

Simpatico messicano con arredi moderni e cucina molto curata, nella zona "nuova" di Milano. Per distinguersi dalla massa, niente burrito: solo piatti cucinati, di buon livello. E banco bar con ampia scelta di cocktail.  
 I piazza Aler Aalto/viale della Libertazione 15, tel. 02.29060313, sempre aperto, sui 40 euro più i vini.



**LA CUCINA  
DEI RIFUGIATI  
DA EATALY**

L'integrazione passa anche dal cibo. Ecco dunque il Refugee Food Festival, a cura di Agenzia Onu per i Rifugiati e Food Sweet Food, che organizza show cooking di rifugiati. Le tappe milanesi sono da Eataly, in piazza XXV Aprile. Venerdì 16 dalle 18,30 alle 20 l'etiopio Alganesh (nella foto), cuoca a Venezia al ristorante Africa Experience, prepara un piatto etiopio a quattro mani con Viviana Varese di Alice Ristorante (una stella), ingresso libero. Martedì 20 dalle 16 alle 23 quattro persone provenienti da diversi Paesi cucinano nei ristoranti di Eataly. (m.t.)



150 g



1€  
**1,99**

**PROSCIUTTO  
COTTO  
150 g**  
(€ 13,27 al kg)



**ALBICOCCHE  
O PESCHE NETTARINE  
ITALIA**  
cestino 1 kg

1 kg  
1€  
**1,29**

1,5 kg



**VASCHETTA  
GELATO  
TRI GUSTO**  
Fragola, Limone  
e Albicocca  
1,5 kg  
(€ 1,66 al kg)

**-50%**  
€ 64,98  
**2,49**

www.superdi.it

Seguici su Facebook e Twitter

**APERTI TUTTE LE DOMENICHE**

Salvo esaurimento scorte. I prezzi possono subire variazioni nel caso di aumenti prezzi stagionali, stagioni, modifiche a leggi fiscali. Al fine di garantire la disponibilità dell'attività a tutti i clienti, non saranno ammessi prenotazioni di ristorante nel 2° febbraio 2014. Offerta e fotografie hanno valore puramente indicativo.

Inoltre  
**TUTTI I MERCOLEDÌ**  
**-10%**  
nel reparto  
Macelleria