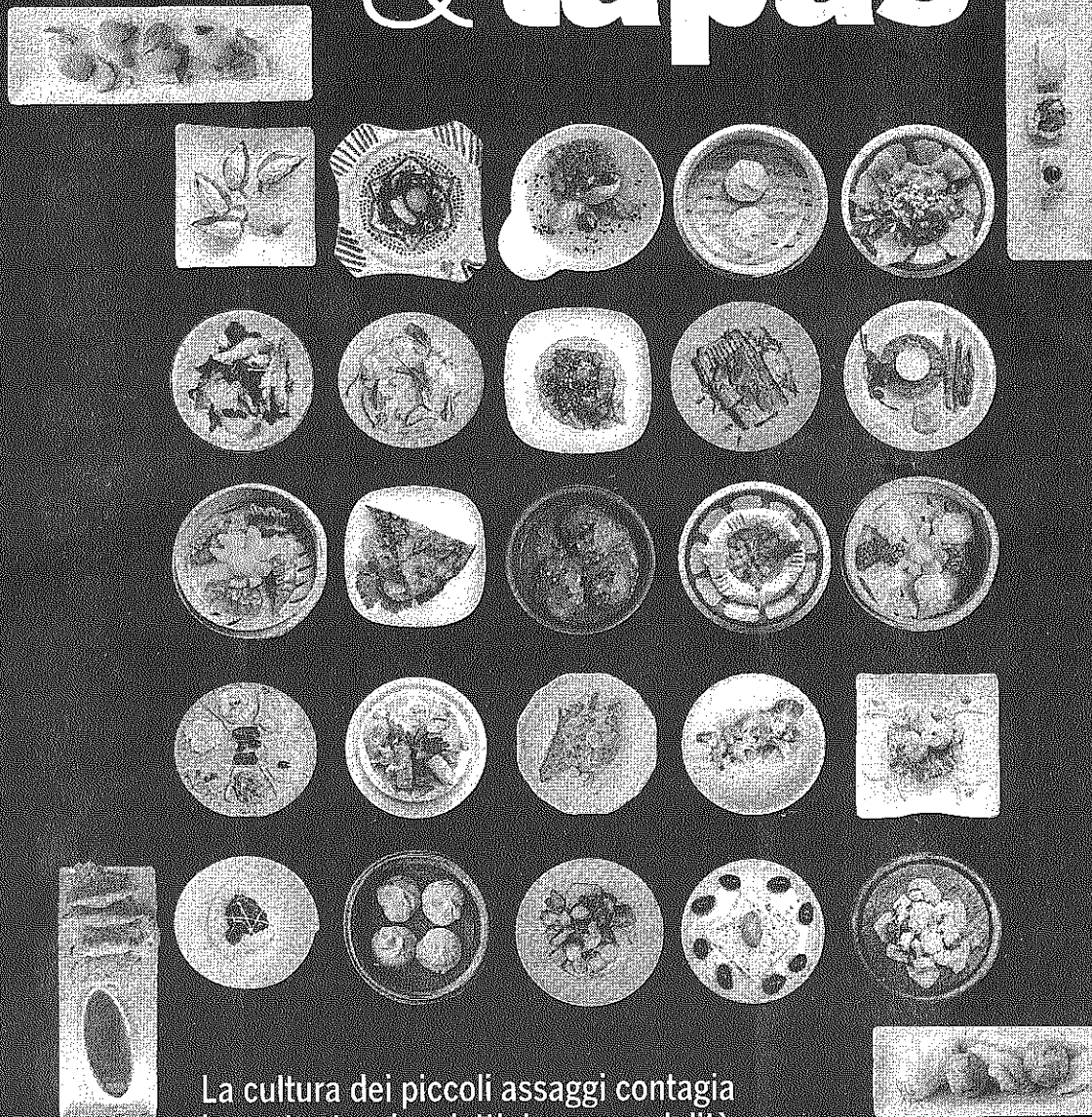


vivimilano

Dim sum & tapas



La cultura dei piccoli assaggi contagia le nostre tavole: piattini con specialità spagnole, cinesi, italiane, libanesi...
In questi ristoranti provati per voi

DA PAGINA 4

FOTOGRAFIA
«Mia Fair»: 180 gallerie,
incontri, workshop
e i vostri selfie in mostra

A PAGINA 12

RISTORANTE
BERTON

LE DELLA LIBERAZIONE 13
67.07.58.01
RISTORANTEBERTON.COM
di ristorante: alta cucina
isura settimanale:
enica, sabato
nedi a pranzo
ucina chiude alle 22.30
erti: 45
zzi: spenderete sui 90
, bevande escluse
erto e servizio inclusi
te di credito: tutte
izio per fumatori: no
esso disabili: sì
/oto cucina
/oto ambiente
/oto cantina



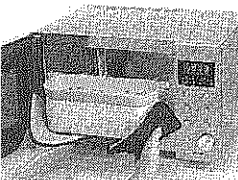
CUCINA A VISTA ANDREA BERTON NEL NUOVO LOCALE

Il super-team del nuovo Berton

Alta cucina è sostanzialmente basata su due postuli: la capacità di uno chef, che in linea di massima è il patron, di costruire un pacchetto di piatti originali e ricchi, e dall'altro di impostare e gestire al meglio una brigata di cucina vasta.

Non sono cose che si fanno in un attimo, spesso ci vogliono anni. Andrea Berton, nel suo nuovo spazio, è stato rapidissimo. In pochi mesi ha messo in piedi un team di ben 10 persone con proposte in menu che cambiano quotidianamente, in base alla disponibilità degli ingredienti. Berton è bravissimo anche nel marketing, una cosa indispensabile per una cucina a questo livello. Quindi in poco tempo il locale è diventato una solidissima certezza rientrando tra i top della ristorazione milanese. Il servizio, curato è da un grande professionista, il maitre Alberto Tasinato, che tiene il passo alla cucina. L'ambiente è moderno e rigoroso circondato da grandi vetrate che lasciano la cucina a vista. 450 vini in carta.

LA PASTA SI CUOCE NEL MICROONDE



Per cucinare la pasta nel microonde occorre un contenitore giusto come quello in silicone proposto da Lékue, (www.lekue.it). Si tratta di un cuocipasta lungo 28 cm con capienza da 1.5 litri. Basta riempirlo di acqua salata, chiudere con l'apposito coperchio forato, che funge da colapasta, e inserire nel microonde a 800 watt per circa 8 (dipende dal tipo di pasta). Quindi condire a piacere. A milano lo trovate da Moronigomma a € 26. MORONIGOMMA, CORSO MATTEOTTI 14, ☎ 02.79.62.201, WWW.MORONIGOMMA.IT, CHIUSO SOLO LUNEDI MATTINA, DOMENICA APERTO



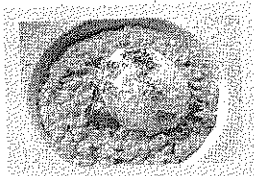
Canestrelli alla crema di liquirizia

Sciogliete la liquirizia nel fumetto ed emulsionate a filo l'olio fino a ottenere la consistenza di una maionese. Riponete in una sac à poche e conservate a 4 gradi. Chiudete sottovuoto il corallo e cuocetelo a 100 gradi per 5 min, raffreddatelo in acqua e ghiaccio, quindi mettetelo in forno per 2 ore a 60 gradi poi tritatelo al coltello. Mondate i canestrelli, asciugateli e scottateli in padella con poco olio. Con il beccuccio della poche formate 10 spuntoni di liquirizia sul piatto, aggiungete la polvere di corallo, i germogli di coriandolo e di liquirizia e per ultimo i canestrelli caldi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

40 CANESTRELLI,
CORALLO DI ASTICE G 100,
GERMOGLI DI
CORIANDOLO E DI
LIQUIRIZIA,
OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA,
PER LA MAIONESE ALLA
LIQUIRIZIA: FUMETTO
RIDOTTO G.50, OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA
G 200, LIQUIRIZIA IN
POLVERE G 0.8

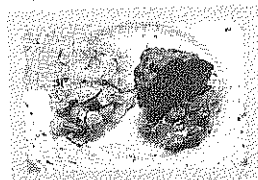
tre al top



LA TRADIZIONE RIVISITATA

Un ristorante che è una solida certezza nel panorama meneghino. Propone una scelta eclettica di piatti innovativi ma non troppo, molto ben impostati, con un rapporto qualità prezzo davvero esemplare. L'ambiente è al top, è uno dei locali più belli della nostra città.

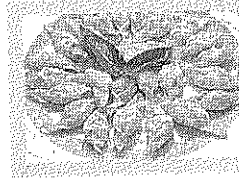
INNOCENTI EVASIONI, VIA DELLA BINDELLINA 1,
☎ 02.33.00.18.82,
WWW.INNOCENTIEVASIONI.COM,
CHIUSO DOMENICA, APERTO SOLO LA SERA, PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 45 EURO



LOMBARDO PIEMONTESE

Una delle più solide proposte del panorama ristorativo milanese: e lo è da quando è stato aperto, nel 1921! Il menu è un mix di piatti piemontesi e di spunti lombardi. L'attenzione per le materie prime è esemplare, la cura nell'esecuzione dei piatti altrettanto.

MASUELLI SAN MARCO,
VIALE UMBRIA 80,
☎ 02.55.18.41.38,
WWW.MASUELLITRATTORIA.COM,
CHIUSO DOMENICA E LUNEDI A PRANZO, PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 40 EURO



A CONDUZIONE FAMILIARE

Trasformato da latteria a ristorante, è un locale a conduzione familiare che propone cucina piacentina. Esempio di come sia possibile rispettare le proprie tradizioni pur adattandole ai tempi di oggi. Ottima l'esecuzione dei piatti, ricchi e saporiti, con un'attenzione particolare alla scelta delle materie prime. Grande cura del cliente. PIERO E PIA, PIAZZA ASPARI 2, ☎ 02.71.85.41, WWW.PIEROEPIA.COM, CHIUSO DOMENICA, PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 40 EURO

COMPRO ANTICHITÀ

MOBILI ANTICHI, QUADRI D'EPOCA



CAMINI,
FONTANE IN PIETRA,
ARGENTERIA, SCULTURE,
LAMPADARI, BRONZI ECC.

Ditta LA ROCCA ANTICHITÀ

Cel. **335.273555**

www.antichitalarocca.com ✉ antichita.larocca@gmail.com

