



# Una sera al ristorante

Camilla Rocca

Quali ristoranti provare al ritorno dalle vacanze? Voglia di provare qualche nuovo posto o solo un consiglio su dove andare a cenare? Quali locali sotto casa fanno takeaway. Ecco un po' di novità sui ristoranti da provare divisi per quartiere, in modo da non fare troppa strada e per scoprire qualche chicca che potrà magari diventare presto il vostro ristorante del cuore.

## LE NOVITÀ

Pochi ma buoni, molto buoni: diversi ristoranti hanno aperto appena dopo il lockdown e lo hanno fatto con coraggio e un pizzico di follia. Ecco una guida di quelli che potrebbero essere destinati a durare. Avete voglia della pizza di una volta, sapori forti e semplici dell'Italia anni Settanta? Si chiama *Crocca* il nuovo format retrò del team che già segue *Pizzium*, *Marghe*, *Gelsomina* e *Giolina*, in via Galvano Fiamma al 4. Vi piace l'abbinamento di street food di Hong Kong e cocktails? *Mu Dim Sum* ha aperto in via Paolo Sarpi al 2, per gli amanti dei bao e dell'originale anatra alla pechinese. Vi manca la Sardegna? Provate *Frades* in Duomo (via Mazzini al 20), il nuovo ristorante con laboratorio di pasta fresca dai gusti incisivi sardi. In Brera nasce il format innovativo di *Ini*, un sogno più che una gastronomia: quella di ideare il boccone perfetto. Una collaborazione che è durata anni tra due teorici del food design italiano, Paolo Barichella e Mauro Olivieri per questa innovativa boutique che fonde il momento dell'aperitivo con la cena in via Palermo al 14. La pizzeria cilentana *Da Zero* apre anche in via De Amicis 45, zona Sant'Ambrogio. La novità è il menu *DaZero&Friends* che consente di vivere un'esperienza coi prodotti del territorio: un gruppo può prenotare per cena il «Tavolo del viaggio» per uno speciale menu che apparecchia con il territorio, vini e birre cilentane. Se vivete appena fuori Milano a Monza ha appena aperto la nuova *Bottega de Il Moro*, proprio accanto allo storico ristorante di cucina siciliana gourmet e il nuovo bistrot, dove provare i piatti del cuore, per chi è stato



## UN GIRO GOLOSO

Una immagine del ristorante *Égalité*, accanto Particolare Milano. Sopra da sinistra a destra la squadra di Terramare, una specialità offerta dai Saponi Solari e ancora lo staff del Moro II, infine gli interni del 28 Posti

per un aperitivo curato dalle piccole tapas dello chef Andrea Cuttillo. Se vi ispira un ambiente modaiolo e allo stesso tempo verace, per degustare la cucina abruzzese più di casa, l'indirizzo perfetto è *Penelope a Casa* in via Giuseppe Ripamonti al 3. Spostandosi leggermente verso Crocetta, il giovane Fabio Titone con il suo *All'Origine* in Via Lamarmora merita una menzione speciale: da provare il suo osobuco rivisitato, per questo giovane ventiseienne che farà presto carriera. Dimenticate i soliti ristoranti greci, qui le meze sono cosa seria, realizzati secondo i dettami dell'alta cucina gourmet, l'indirizzo per una cena decisamente fuori dai canoni è *Vasiliki Couzina* in via Clusone al 6.

## PORTA GENOVA E SOLARI

Il *142 Restaurant* è il nuovo locale di Sandra Ciciriello in Corso Cristoforo Colombo al 6, dopo la grande esperienza da Alice, fino al successo della stella, ha aperto questo nuovo locale in stile newyorkese con un grande laboratorio di pasticceria. Cangiante il menu e il ristorante: perfetto dalla colazione alla cena, passando da un pranzo informale al cocktail bar. Per un piatto tipico e veloce umbro il suggerimento è *Testone* in via Vigevano al 3: qui si può con grande soddisfazione degustare la tipica torta al testo, cotta sulla brace e riempita di porchetta o altri salumi umbri. Merita una cena romantica questa cucina che nulla ha di facile e molto di gustoso: lo stile del *28 Posti* sa del vento di Procida e del gusto del mare, ma anche di quella nostalgia che solo un isolano sa esprimere. Tra i giovani sotto i riflettori del momento, lo chef Marco Ambrosino merita sicuramente una chance. Un cortile che è diventato una scuola di cucina e poi un punto di riferimento: si chiama proprio *Al Cortile*, in via Giovenale al 7, all'interno di uno dei complessi più iconici della Vecchia Milano. A cucinare in quest'atmosfera bucolica i ragazzi appena formati nella vicina Food Genius Academy. Carne marinate, formaggi, salumi, una bella selezione di vino e tanta allegria: questa la formula vincente dei ragazzi di *Saponi Solari*, in viale Bligny al numero 42.



## Pizze di una volta e piatti «perfetti» I locali da scoprire dopo le vacanze

Ecco una guida divisa per quartieri delle tavole da provare o ritrovare

stregato dalla bellezza della Trinacria: *A Trattoria* in via Vittorio Emanuele al 32.

### BRERA E PORTA GARIBALDI

Se siete amanti della carne non sbagliate alla *Griglia di Varone* in via Alessio di Tocqueville 7, ma ricordate che qui sono banditi i primi, per lasciar spazio a tutti i tagli pregiati. Per una cucina tipica della tradizione milanese l'indirizzo giusto è *Osteria Brunello* in corso Garibaldi al 117, tra le migliori cotolette di

Milano. Pizza verace napoletana? In piazza Venticinque Aprile non si sbaglia da *O Peperino e Milano*, ma se volete essere certi di cenare a tutte le ore anche *Eataly Smeraldo*, dirimpetto alla pizzeria, è aperto tutto agosto e fino a tardi. Per assaporare i gusti di una Sicilia verace dai primi di settembre riapre *Terramare*, cucina rivisitata di Modica e Scicli dello chef Peppe Barone. Cocktail curato e pizza alta? Impossibile non provare l'abbinamento da *Dry* in via Solferino

con i cubotti di Lorenzo Sirabella. Per una cena più gourmet l'indirizzo perfetto è *Daniel* in via Castelfidardo al 7, tra gli allievi più capaci di Marchesi, Daniel Canzian fa sognare con il suo tocco estroso. E a pochi passi anche la stella Michelin di *Andrea Berton*, appuntamento imperdibile all'ombra dei grattacieli di Porta Garibaldi.

### PORTA ROMANA

Nostalgici della verace cucina romana? In via Muratori all'11

trovate *Giulio Pane Ojo*, per una irriverente carbonara da città eterna. Poco più avanti la trattoria contemporanea di Diego Rossi, si chiama *Trippa*, ma troverete tutti i piatti della tradizione italiana. Voglia di fusion? In via Bernardino Corio all'8 ha aperto tra gli ultimi locali *Bomaki*, per il curioso mix tra cucina giapponese e brasiliana. Un grande giardino nascosto e una cucina tutta mediterranea in via Tiraboschi 5 da Particolare Milano: consigliato sia per una cena che

## San Bernardino alle Monache

### Le «Partite» per clavicembalo, Ghielmi suona Bach

Giovedì alle ore 18 e 20,30, nella Chiesa di San Bernardino alle Monache (via Lanzzone 13, Milano) recital con un programma tutto bachiano: Partite per clavicembalo BWV 829 e BWV 828 Al centro della scena, come interprete, ci sarà il clavicembalista Lorenzo Ghielmi.

L'evento avviene nell'ambito di Milano arte musica, il festival internazionale di musica antica. Un po' di storia. Le sei Partite furono

la prima opera per clavicembalo che Bach diede alle stampe. Tra il 1726 e il 1730 le singole partite vennero stampate separatamente con cadenza annuale per essere poi, nel 1731, riunite in un'unica raccolta con l'emblematica dicitura opus 1. E ancora. Il titolo *Clavier Übung* (letteralmente «esercizio per la tastiera») riprende una dicitura analoga, utilizzata da Johann Kuhnau, suo predecessore nella carica di Cantor di San Tommaso a Lipsia.

## Museo della Scienza e della Tecnica

### Un tour nella storia dei trasporti: dai treni ai missili

Il museo di Scienza e Tecnica «Leonardo da Vinci» non si ferma. E per bimbi e ragazzi continua a proporre attività, come le visite. La prenotazione della visita guidata gratis è obbligatoria al momento dell'acquisto del biglietto e potranno accedervi fino a un massimo di 10 persone. La visita dura 45 minuti. «C'era una volta il viaggio» visita per famiglie con bambini dai 4 agli 8 anni. Si ascoltano storie di viaggi avventurosi in giro per il mondo e si va alla scoperta dei

mezzi di trasporto più sorprendenti della collezione. Tra carrozze, locomotive a vapore, razzi e grandi navi, viaggiamo con l'immaginazione verso luoghi e tempi che non conosciamo. «In viaggio al Museo», visita per adulti e ragazzi dai 9 anni. Si entra nella stazione di fine '800 e si ripercorre cento anni di evoluzione del trasporto su rotaia. Poi storia della navigazione attraverso oggetti storici. Si vedono da vicino il Sottomarino Toti e il Lanciatore spaziale Vega.