

di Lorena Pericoli



C'era una volta la serrata milanese d'agosto. Erano gli anni in cui in città le saracinesche rimanevano rigorosamente abbassate e non si trovava un locale aperto nemmeno si fosse stati disposti a pagare una cena a peso d'oro. Oggi i tempi sono cambiati, Milano è una città vivibile anche nel mese di agosto. Certo, bisogna avere la pazienza di non pretendere di trovare aperto il ristorante sotto casa, spostarsi un po' e mischiarsi con i turisti che ormai sono di casa anche nella città meneghina. Ecco qualche consiglio per la sopravvivenza agostana.

Colazione... e oltre. Per cominciare bene la giornata una buona colazione non guasta mai. Al Mercato Centrale di via Sammartini, è sempre aperta la **Pasticceria Martesana** con tutta l'offerta di croissant e lievitati e anche per soddisfare la voglia di dolci in ogni altro momento della giornata. Altro indirizzo per una sosta golosa è **Gelsomina**, con i suoi due indirizzi di via Carlo Tenca e via Fiamma, che chiuderà soltanto tre giorni a cavallo di Ferragosto (dal 14 al 16 agosto). Oltre alla colazione, si può gustare anche il brunch all'aperto e ordinare un cocktail dalla nuova drink list, anche dopocena, al **Sant'Ambroeus** sotto i portici di corso Matteotti (nella foto). Per un gelato l'indirizzo giusto è **Ciacco**, in via Spadari chiuso soltanto dal 14 al 16 agosto.

Pizza. A pranzo o cena, la pizza è sempre una buona idea. Anche ad agosto la scelta non manca. Non chiude mai **Biga** dove Simone Nicolosi sfornerà ogni giorno le sue specialità, compresa la pizza al padellino e la pinsa, sia nella sede di Isola sia in quella di Moscovia. Chiude soltanto il 14 e il 15 agosto **Giolina**, in via Modena, e il 15 e il 16 **Marghe** in via Plinio.

A cena. Sono più d'uno i ristoranti aperti a cena. Per il pesce fino al 25 agosto in Porta Romana è aperto **Vannucci** con i suoi plateaux di crudi e tutte le altre proposte marinare. Sempre aperto (tranne il 17 e 18 agosto) **Charlie Brown** in via Spartaco con le sue proposte di cucina salentina verace, la griglia e i roll-in pizza. Gli appassionati di carne troveranno soddisfazione nei quattro locali de **Il Mannarino** (ilmannarino.it) sempre aperti in agosto, e da **Al mercato steaks & burgers** dove si trovano anche piatti internazionali dalle empanadas ai tacos fino ai gyoza di maiale alla brace. L'Asia e tutti i suoi sapori sono a disposizione ininterrottamente in tutti i locali **Wagamama**, mentre la mozzarella in piatti dalle varie declinazioni si può mangiare da **Obicà**. Al capitolo cucina milanese si iscrivono **Stendhal** in Brea, **Trattoria Sincera** in via Adelchi, a Lambrate, che chiude soltanto dal 12 al 18 agosto, e **Vertigo Osteria contemporanea** dell'Una Hotel con i suoi evergreen dal risotto alla milanese alla tartare di manzo fino ai mondeghili e alla costoletta di vitello.

Qui sempre aperti. **Usciamo?**

Anche in estate, da mattina a sera: consigli gourmet per gustare Milano dove meno te lo aspetti



UN GRAN BEL FILM

Due passioni a braccetto

Fino al 15 settembre al **Mare culturale urbano** in via Quinto Cenni torna l'arena cinematografica estiva in cuffia a cura di Anteo Palazzo del Cinema in partnership con Brooklyn Brewery. Dal martedì alla domenica, alle **21.45** vengono proiettati i migliori film usciti al cinema e pellicole d'autore, mentre il sabato sera, invece, è dedicato a bambini e famiglie. Il biglietto costa 5 euro e si può abbinare la proiezione alle specialità del ristorante, della pizzeria e della birreria. Informazioni e biglietti su maremilano.org. Al Chiostro dell'Incoronata dell'**Anteo**, in via Milazzo, invece c'è la rassegna *Il Cinema mette fame*. Dal martedì al giovedì e anche la domenica si può assistere ad una proiezione all'aria aperta e gustare una cena al ristorante al prezzo speciale di 20 euro comprende una portata, acqua e coperto. La proposta è dello chef Vincenzo Artadi Carbajal.



HAI DETTO COCKTAIL?

Nel dubbio, beviamoci su

Al **Bob Milano** in via Borsieri, la nuova drink list estiva curata da Cesar Araujo sarà disponibile tutti i giorni di agosto. Oltre ai signature ci sono le sezioni Old Fashioned, Whiskey Sour, una Whisky Experience, i Low e i Free Alcol, oltre ai grandi classici e a una accurata selezione di birre. Il food pairing è firmato dallo chef Enzo Metastasio che propone un viaggio tra Oriente e Mediterraneo. Sempre aperto anche il **Marchese Cocktail bar** (nella foto) di via dei Bossi con la sua drink list in cui, accanto ai classici, predomina una miscelazione a base di amari.



GIARDINI E TERRAZZE

All'aperto è sempre un plus

Una cena, un gelato o un drink all'aperto sono l'ideale per una sera d'estate. Al rooftop bar della **Terrazza Gallia**, in piazza Duca d'Aosta, l'aperitivo con vista sulla città è accompagnato dall'offerta food dei fratelli Lebaro. Al ristorante **A canto del Principe di Savoia**, sempre aperto in piazza della Repubblica, lo chef Matteo Gabrielli ogni weekend celebra la cucina alla brace nel dehors. Al **Mandarin Garden** dell'omonimo hotel di via Andegari, oltre a ordinare l'aperitivo si può anche mangiare un gelato che verrà servito dal tradizionale carrettino (nella foto) a cura della gelateria Umberto di piazza Cinque Giornate.



TORNIAMO SUBITO

Fuori porta, dentro al gusto

A chi non vuole restare a Milano proponiamo una gita fuori porta a Uggiate con Ronago (Como) per una cena al **Quercus** de La Tenuta dell'Annunziata (chiuso domenica e lunedì) dove la novità è un barbecue dove carne e pesce vengono cotti su pietra lavica dell'Etna. È possibile anche pranzare ai tavoli del **Tree Cocktail Bar Bistrot** con una proposta casual dining e un'ampia selezione di drink. Per una proposta più semplice, a Bovisio Masciago (Mb), Stefania Nava cucina nel suo **InVilla Home** restaurant con menù da 25, 30 e 35 euro (prenotazioni al 335.35.62.62). Vi sentirete come a casa.