



I MAGNIFICI SETTE

Oasi del cibo nella città ancora chiusa

Andrea Cuomo a pagina 6

GASTRONOMIA I magnifici sette

Nuove oasi gastronomiche nella città chiusa per ferie

Seconda puntata dedicata ai ristoranti sempre aperti
Cotolette top, amatriciane, pizze e le polpette di Diego

Andrea Cuomo

■ Seconda puntata del nostro viaggio tra i ristoranti aperti a Milano ad agosto, perché la settimana che inizia oggi sarà ancora ad alto tasso di desertificazione. Ma la fame, **Locanda alla Scala** Volete mangiare una delle migliori cotolette di Milano in piena estate? Potete farlo in questo locale al numero 1 di via dell'Orso, tra Brera e la Scala, che fa parte della galassia dei locali di Alberto Tasinato e che ha in cucina Francesco Iob, allievo dello stellato Giuseppe Postorino dell'Alchimia (altro locale di Tasinato). Cucina tipica milanese con tocchi di eleganza, un giardino segreto, una buona carta dei vini e un servizio cordiale e con qualche tocco vecchio stile come le rifiniture al tavolo di alcuni piatti.

Pizzium Dieci locali a Milano per questa pizzeria fondata nel 2017 da Stefano Saturnino e Nanni Arbellini propone una interpretazione moderna e creativa di una delle più amate tradizioni culinarie italiane. Ol-

tre alle pizze classiche ci sono delle proposte regionali (venti in tutto, tra esse la Liguria con datterini, fior di latte e pesto e la Toscana con finocchiona e carciofi freschi), le Baciato che trasformano la pizza in un panino e, prima, un'ottima Frittatina di pasta.

Stendhal Milano In Brera c'è questo ristorante classicista e vagamente liberty, che propone la classica cucina meneghina (Risotto «giallo» con ossobuco) anche se il piatto più celebre sono i Fiori di zucca ripieni di ricotta e pesto. Poi Tartare di salmone e avocado e Bresaola di wagyu italiano. In via Ancona angolo via San Marco. C'è anche un menu degustazione a 80 euro con alcuni piatti storici. E aggiungendo 20 euro si possono abbinare alcuni buoni cocktail come il Gin rosa shakerato e il Vermuth con zafferano in infusione.

Mannarino Un posto per gli amanti della carne questa macelleria con cucina con quattro sedi a Milano (De Angeli, Galvano Fiamma, Navigli e Tenca) e altre in tutta Italia. Si può scegliere al banco la carne, che sarà

lavorata e cotta al momento: bombette, arrosticini, filetto di scottona irlandese, fiorentina, costata, tomahawk e tante altre proposte. Poi qualche antipasto, buoni contorni e da bere vini che cambiano settimanalmente. Un luogo dove si sta bene e dove tutti sorridono. Hai detto poco?

The Meatball Family Restiamo in zona carne ma spostiamoci sulle polpette, piatto forte di questa catena fondata dall'attore Diego Abatantuono. Quattro locali a Milano (via Vigevano, Stazione Centrale, Tre Torri e Cinque Giornate, quest'ultima però chiusa fino al 25 agosto) e un menu quasi tutto di polpette (quella della casa è di manzo piemontese al sugo), qualche primo e un menu degustazione con i classici a 25 euro.

Pane e Trita Una catena nata in provincia e sbarcata un paio di anni fa a Milano, in via Muratori 27 in Porta Romana. L'idea è quella di proporre hamburger originali per concezione e colori (Chianina Crispy Bacon, Chicken Mantovano) in un

ambiente vagamente americano, assai divertente. Ci sono anche piatti di carne, tartare, pizze, primi (della nonna) e qualche sfizio.

Il Marchese Ispirato al Marchese del Grillo interpretato da Alberto Sordi lo spin-off di un locale romano che però non gioca su schemi corvivi e popolani. Il locale è elegante, parigino, perfino sontuoso. La cucina, però, è quella capitolina da osteria, con una nota di merito per i primi classici (Carbonara, Cacio e pepe, Amatriciana, Gricia) e per i quasi Saltimbocca con filetto di vitello. Nel bar il più grande assortimento italiano di amari. In via dei Bossi 3, in Brera.



- IRRIDUCIBILI**
1. L'interno del Marchese in Brera, un'osteria romana insolitamente elegante;
 2. La cotoletta della Locanda alla Scala, tra le migliori in città;
 3. Una magnifica fiorentina da Mannarino;
 4. Uno dei dieci locali milanesi di Pizzium, che fa tra le migliori pizze napoletane della città;
 5. Uno dei locali della catena Meatball Family di Diego Abatantuono



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849