

# LOMBARDIA

SVIZZERA

BERGAMO

PIEMONTE

MILANO

EMILIA R



**treforchette** 

- Da Vittorio**  
Brusaporto (BG)
- Dal Pescatore**  
Canneto sull'Oglio (MN)
- Miramonti l'Altro**  
Concesio (BS)
- D'O**  
Cornaredo (MI)
- Lido 84**  
Gardone Riviera (BS)
- Ristorante**  
**Enrico Bartolini Mudec**  
Milano
- Berton**  
Milano
- Cracco in Galleria**  
Milano
- Seta by Antonio Guida**  
Milano

**tregamberi** 

- Trattoria Visconti dal 1932**  
Ambivere (BG)
- La Madia**  
Brione (BS)
- Caffè La Crepa**  
Isola Dovarese (CR)
- Osteria del Treno**  
Milano
- Trippa**  
Milano
- Osteria della Villetta del 1900**  
Palazzolo sull'Oglio (BS)

**trebottiglie** 

- CIZ - Cantina e Cucina**  
Milano

**tremappamondi** 

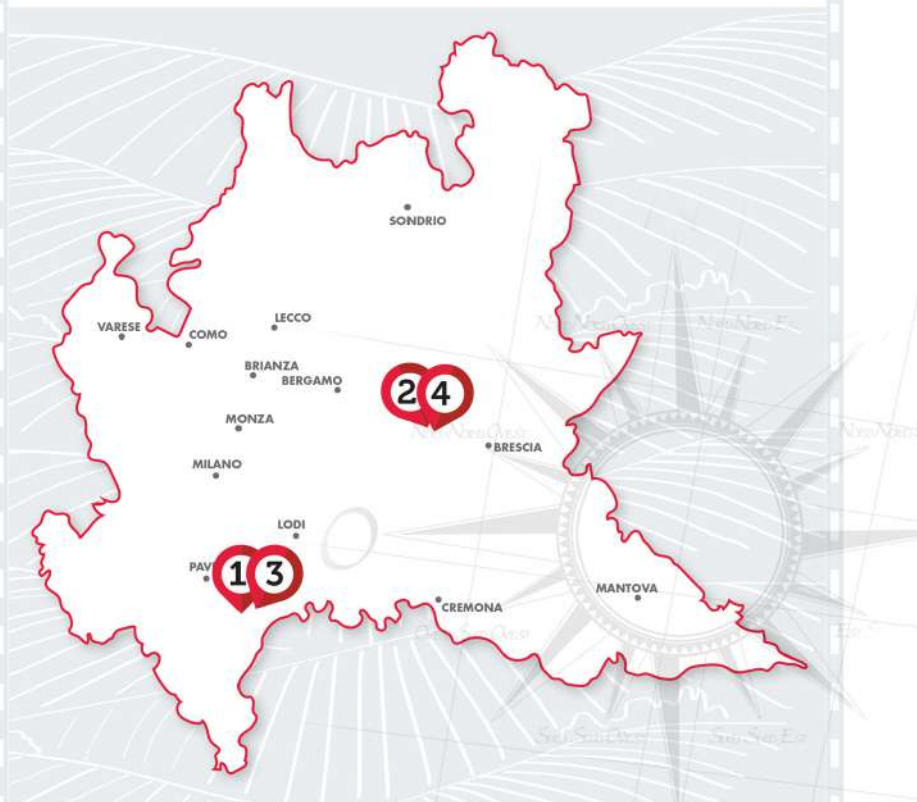
- Ba Restaurant**  
Milano
- Gong Oriental Attitude**  
Milano
- Iyo Experience**  
Milano

**trecocotte** 

- Lanzani Bottega & Bistrot**  
Brescia



# LE GRANDI CANTINE DELLA LOMBARDIA



1



CASTELLO DI CIGOGNOLA

CIGOGNOLA (PV)

3



CANNETO PAVESE (PV)

2

FERGHETTINA  
*Franciacorta*

ADRO (BS)

4



Azienda Agricola  
MONZIO COMPAGNONI

ADRO (BS)

# Le grandi cantine della Lombardia



## CASTELLO DI CIGOGNOLA

STRADA VICINALE DEL POZZETTO, SNC | 27040 CIGOGNOLA (PV)

📍 [WWW.CASTELLODICIGOGNOLA.COM](http://WWW.CASTELLODICIGOGNOLA.COM) | ☎ 0385 284163

**I**l Castello di Cigognola si trova nel cuore della regione italiana del Pinot Nero, l'Oltrepò Pavese. Costruito nel 1212 e tramandato di generazione in generazione, appartenuto alla famiglia Bricchetto Arnaboldi e acquistato negli anni '80 da Gian Marco Moratti che lo ha poi affidato al figlio Gabriele. L'azienda esplora tutte le potenzialità del Pinot Nero, concentrando la ricerca enologica su due versioni di vinificazione: il metodo classico e la vinificazione in rosso tramite fermentazione spontanea. Questi due diversi progetti sono seguiti da due consulenti, Nicolas Secondè e Federico Staderini, che affiancano un giovane team di enologi. Alla base della produzione, di anno in anno, rimane la passione e l'obiettivo di creare vini di grande qualità.

## I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



### Castello di Cigognola 2020

Solo Pinot Nero che vede un affinamento in cemento e legno prima di sostare in bottiglia. Al naso offre note di frutti di bosco che si staccano da un sottofondo di spezie dolci. Il sorso è definito da una vibrante freschezza in cui si ritrovano croccanti note fruttate. Da abbinare a primi di ragù di carne.

### Moratti Cuvée More Pas Dosè

Di colore giallo paglierino. Al naso le note di piccoli frutti rossi e sfumature floreali offrono un bouquet di grande piacevolezza. Una spuma cremosa che insieme a una vivace freschezza regalano un sorso piacevole e disteso. Chiude con una vena minerale che gli dà profondità e fascino. Da abbinare a una tartare di gamberi.



### Moratti Rosè 2015

Una breve macerazione sulle bucce gli regala una veste rosa tenue. Al naso regala profumi di ribes, fragolina di bosco, lampone e sottobosco. Il sorso è scorrevole, equilibrato da una freschezza vivace e un finale che torna sulle note di piccoli frutti rossi. Da provare insieme a salumi.

# Le grandi cantine della Lombardia



VIA SALINE, 11 | 25030 ADRO (BS) | [WWW.FERGHETTINA.IT](http://WWW.FERGHETTINA.IT) | 030 7451212

L'azienda nasce grazie all'intraprendenza, l'intuito e la lungimiranza di Roberto Gatti. Per oltre 20 anni si è formato facendo esperienza in diverse aziende e conoscendo a fondo la viticoltura della Franciacorta. Poi, nel 1991, dà vita a FergheTTINA. La cantina prende il nome del toponimo mappale sul quale è edificata la proprietà e l'anno seguente viene prodotto il primo Franciacorta. Oggi è una realtà vitivinicola di oltre 200 ettari di vigneti coltivati in regime di agricoltura biologica dislocati in 11 comuni. FergheTTINA è però molto di più di un'azienda: è una questione di famiglia. Insieme a Roberto e sua moglie Andreina, infatti, i figli Laura e Matteo sono in prima linea nella gestione della cantina.

## I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



### Franciacorta Satèn 2019

Da sole uve chardonnay nasce questo Satèn dalle sottili note dolci di confetto e pasticceria. Al palato è piacevolmente cremoso, suadente, caratterizzato da note di ananas e pesca e una buona persistenza nel finale. Da abbinare a tartare di pesce.



### Franciacorta Rosé Brut 2019

Dal bicchiere emergono aromi di frutta rossa, soprattutto mora e lampone. Al palato risulta elegante ed espressivo con un sorso strutturato e avvolgente che chiude teso e persistente. Un vino di carattere che può accompagnare tutto il pasto.



### Franciacorta Brut

Al naso troviamo note agrumate, frutta a polpa bianca e fiori bianchi. Il sorso è fresco, verticale, con un finale dai sentori minerali. Il sorso chiude su una persistenza agrumata e lungo. Ideale per un risotto agli scampi.

# Le grandi cantine della Lombardia



FRAZ. CAMPONOCE, 39A | 27044 CANNETO PAVESE (PV) | WWW.GIORGI-WINES.IT | 0385 262151

**L**e origini dell'azienda risalgono al lontano 1875. La prima generazione vitivinicola della famiglia Giorgi produceva vino per le famiglie dei paesi vicini, secondo le usanze del tempo. I Giorgi hanno però fortemente puntato sul progetto di creare una propria azienda vitivinicola. Questo sogno si realizzò nel 1970, quando i fratelli Gianfranco e Antonio, costruirono una seconda cantina a Canneto Pavese. Ancora oggi Antonio, con la sua lunga esperienza, coordina e sovrintende tutte le operazioni aziendali coadiuvato dai propri figli: Fabiano dirige l'azienda occupandosi di vendite e marketing, Eleonora è responsabile dell'amministrazione, mentre Ileana si occupa delle relazioni con l'estero. Dal 2019 con l'arrivo dell'enologo Andrea Bonfanti, l'azienda ha fissato nuovi obiettivi di qualità, ricercandone uno livello sempre più alto.

## I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



### T.O.P. Zero – Pinot Nero pas dosé

La miglior massa dell'anno è destinata alla produzione di questo Pinot Nero non dosato (2 g/L di zucchero residuo). Lo stile ricercato è quello della freschezza floreale, della frutta croccante e della mineralità dei profumi. In bocca risulta sempre teso e salato al finale, mai amaro seppur non dosato, con un equilibrio garantito dalla morbidezza ottenuta dai suoi 72 mesi sui lieviti.

### 1870 Cuvée Antonio Giorgi 2012

Un'attesa di 92 mesi sui lieviti ci regala un metodo classico dal perlage quasi impercettibile, di estrema complessità al naso e dal palato incredibilmente elegante. Giallo paglierino dal perlage finissimo, si rivela al naso con note di fiori freschi che evolvono con la temperatura e il tempo in frutta matura, confettura di agrumi e pasticceria da forno fino al finale di sfuma nella torba e liquerizia. In bocca è una crema di ampi gusti sempre supportata da una salinità che continua anche dopo alcuni secondi.



### 1870 Cuvée Storica 2018

Assemblaggio di Pinot Nero proveniente da territori della Val Versa a differenti altitudini in cui si uniscono l'eleganza di Montalto Pavese, la pienezza dei sapori di Montecalvo Versiggia, il floreale di Santa Maria e la linearità acida di Pometo. Un brut da 6g/l di zucchero residuo, 36 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti che restituiscono un bel giallo paglierino dal perlage fine. Si alternano profumi di pasticceria e fragola matura, a sfumature di rosa bianca e sambuco. In bocca l'equilibrio tra morbidezza e acidità è ben coadiuvato dalla carbonica, chiude sapido ma con un tocco di eleganza.



# Le grandi cantine della Lombardia



Azienda Agricola  
MONZIO COMPAGNONI

VIA NIGOLINE, 98 | 25030 ADRO (BS) | WWW.MONZIOCOMPAGNONI.COM | 030 7457803

**L**azienda Agricola Monzio Compagnoni è una delle realtà più dinamiche tra le cantine oggi operanti nel settore vitivinicolo Franciacortino e Bergamasco. Una maison guidata con abnegazione dal vignaiolo Marcello Monzio Compagnoni, che per trent'anni vi si è dedicato attraverso studio e passione, con mentalità moderna e pragmatismo contadino.

30 ettari di terreno nel territorio della Franciacorta, con vigneti di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco ad Adro, Nigoline e Cologne. 3 ettari di Merlot, Cabernet e Moscato a Brusaporto, per i vini della bergamasca.

## I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



### Franciacorta Brut Alla Moda

I profumi di crosta di pane, pasticceria e frutta secca spiccano e anticipano un sorso fresco e teso con un finale che ricorda la mela golden matura. In prevalenza chardonnay con un piccolo saldo di pinot nero a dare sostegno a una trama complessa e aromatica. Ideale per accompagnare antipasti di terra o mare.

### Franciacorta Brut Rosè 2019

Al naso esprime note dolci e floreali di rosa e gelsomino che evolvono in nuances fruttate di melograno, ciliegie e ribes rosso. In bocca è morbido, dalla piacevole scorrevolezza e un finale che vira su toni minerali che ricordano la pietra focaia. Da provare con il dentice al forno.



### Franciacorta Saten 2019

Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Il naso è tutto giocato su toni freschi e fruttati, insieme a note di anice, e biscotto. Il sorso è caratterizzato da una piacevole morbidezza, ma non manca di una componente fresca e vivace che gli danno scorrevolezza. Finale persistente e agrumato. Ideale a tutto pasto con piatti a base di pesce.

## ABBADIA CERRETO [LO]

### Antica Osteria Del Cerreto

77  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via dell'Abbazia, 6 ☎ 0371471009

**Chiuso** lunedì e martedì;  
aperto solo a cena escl. sabato e domenica  
**Coperti** 140

**Fascia di prezzo** € \* 🍷

📍 osteriadelcerreto.it

**RISTORANTE.** All'alba dei trent'anni di attività, Stefano Scolari non perde un grammo di entusiasmo e motivazione. La sua Osteria, portata avanti con la moglie Veronica, fa parte della rete dei Ristoranti Etici, tanto per dirne una, e funge da esempio sul territorio per la valorizzazione, la ricerca e la promozione delle risorse locali. L'ambiente è curato e luminoso, la proposta si articola in vari percorsi incluso quello dedicato ai risotti (dove il must è quello "alla vecchia Lodi"). Ma in carta non mancano i migliori salumi e formaggi della zona, i tagliolini 40 tuorli con zucchine, culaccia lodigiana e crema allo zafferano, le costolette di agnello allevato a erba cotte al braciere con songino e balsamico. Selezione di vini adeguata come quella dei distillati e servizio pronto e affettuoso a completare il tutto. Dallo shop on line si acquista la giardiniera della casa.

## ADRO [BS]

### Dispensa Franciacorta

80  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
fraz. Torbiato

via Principe Umberto, 23 ☎ 0307450757

**Chiuso** lunedì, martedì e mercoledì a cena  
**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 \* 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 dispensafranciacorta.com

**RISTORANTE.** Quindici anni tutti d'un fiato per lo spazio multifunzionale fondato nel 2008 dal compianto Vittorio Fusari con Vittorio Moretti (patron di Bellavista) e il giovane Daniele Merola che ora lo gestisce, con la stessa passione e maggiore esperienza. Wine bar ed enoteca (con cantina "franciacortine") ma soprattutto "osteria moderna" con scaffali pieni di bottiglie, in un ambiente luminoso. Daniele Provezza, bresciano di Bassa, in un paio di stagioni è cresciuto nella visione contemporanea (vedi il menu vegano, di buon

livello) senza dimenticare che la Dispensa è stata la prima vetrina del territorio, a partire dai Presidi Slow Food. Nel degustazione e nella carta convivono classici e nuove idee, dove il pesce dell'Iseo gioca un ruolo importante (la sardina del lago affumicata, pan brioche e gel di carpione è un piccolo gioiello) e in generale si resta bene in zona, senza per forza essere localisti. Salumi e formaggi restano notevoli. Servizio preciso, guidato dal patron con Marco Zampedri.

## ALBIATE [MB]

### Grow Restaurant

80  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via S. Valerio, 4 ☎ 03621360111

**Chiuso** lunedì e domenica;

aperto solo a cena

**Coperti** 14

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 growrestaurant.it

**RISTORANTE.** Nella silenziosa Albate, c'è uno dei locali più interessanti aperti nel periodo pandemico: quello dei fratelli Vergine, Matteo in cucina e Riccardo in sala. Pugliesi di origine, under 30, hanno puntato su quanto di più lontano dalla mediterraneità, a partire dall'ambiente: cinque tavoli in stile nordico e illuminazione curata, anche perché aprono solo a cena. Cucina essenziale, ancestrale, ispirata ai concetti "trapper": si prende quello che si trova al momento e si butta sul fuoco. Qui si va oltre ma la spesa è particolare: zero pesce d'allevamento e solo d'acqua dolce e carni recuperate unicamente dai cacciatori. Tutto preso in Lombardia. Tre i degustazione, da prenotare online: Novus (cinque portate), Venus (dieci) e Growing (tredici a mano libera). Qualche piatto, detto che non mancano mai le carni "del bosco" crude o alla brace: missoltino e carpione; tinca, funghi e piselli; anguilla e anatra (già signature dish); tagliatella al mais e ragù selvatico. In cantina solo vini naturali, di piccoli produttori.



ALBINO [BG]

**Nasturzio**

**78**  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Ripa, 12 ☎ 0350631800

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno  
e sabato a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€    

✉ [ristorantenasturzio.com](http://ristorantenasturzio.com)

**RISTORANTE.** Moderno e dal design essenziale, si trova all'interno dell'affascinante ex Convento della Ripa. Il menu mantiene riferimenti alla cucina locale, come negli ottimi scarpinocc con spuma al burro, ma sa pure osare. Apprezzabile la quaglia ripiena con champignon e porro alla brace, buono l'equilibrio dei tagliolini con piccione affumicato e spugnole, e poi, tra i piatti di pesce, la seppia alla plancia con melanzana teriyaki e ajo blanco. Gradevoli i dolci. Menu degustazione a 50 euro. Servizio in linea. Per i vini spazio alle bollicine e alle produzioni della zona, con una particolare attenzione a quelle piccole.

ALMÈ [BG]

**Frosio**

**80**  

39 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza Lemine, 1 ☎ 035541633

**Chiuso** mercoledì; aperto solo a cena  
escl. lunedì, sabato e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€   

✉ [frosioristoranti.it](http://frosioristoranti.it)

**RISTORANTE.** Un punto fermo della Bergamasca, grazie al mestiere di lungo corso della famiglia Frosio, che peraltro opera in un contesto di raro fascino come Villa Blondel, un'antica struttura dalle sale classiche e suggestive. Il posto giusto per chi vuole andare sul sicuro anche in fatto di cucina, che viaggia fra carne e pesce (con due menu degustazione dedicati di 85 euro) con attenzione alla tradizione e qualche gioco più creativo (vedi il finto pomodoro di panzanella): risotto al limone, capperi e astice; ricciola del Mediterraneo, salsa agrodolce, zucchine e melanzane; battuta di Fassona, zucchina e salsa cacio e pepe. Prima di dessert come l'albicocca in tre consistenze e il flan al cioccolato espresso vale un assaggio la selezione di formaggi. Cantina adeguata, anche in fatto di pairing.

ALMENNO SAN BARTOLOMEO  
[BG]

**Collina**

**80**  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Capaler, 3 ☎ 035642570

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €€€    

✉ [ristorantecollina.it](http://ristorantecollina.it)

**RISTORANTE.** Mario Cornali è cuoco concreto nonostante la passione per la poesia e l'arte figurativa. Il Collina è la casa che si è costruito nel tempo, partendo dalla memoria familiare, trasformando il ristorante lasciatogli in eredità dalla madre in dimora elegante affacciata scenograficamente dalle balze del monte Linzone sulla pianura bergamasca. I piatti hanno gusto moderno, leggero e diretto che punta alla freschezza dei sapori. Veri cavalli di battaglia sono i primi piatti di pasta fresca (anche ripiena), riso e gnocchi fatti incontrare con salmerino, lumache, funghi, carne da cortile. L'altra passione del cuoco sono i pesci del lago di Como, cui dedica un intero percorso guidato a 80 euro. La sala ha decor contemporaneo, l'atmosfera è raccolta, il servizio attento anche se un filo di maniera. La cantina è costruita con personalità.

**Trattoria Visconti  
dal 1932**

vedi scheda pag. 201



## Trattoria Visconti dal 1932



via A. De Gasperi, 12 ☎ 035908153

**Chiuso** martedì e mercoledì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €

☎ [trattoriavisconti.it](http://trattoriavisconti.it)

### TRATTORIA

Visconti 3.0: questa potrebbe essere la sintesi dello stato dell'arte riguardante questa trattoria storica che porta a compimento l'ultimo scatto evolutivo fortemente voluto dalla famiglia Caccia/Visconti. Dalle origini della classica osteria di campagna ad ambiente curato nei minimi dettagli per mettere in scena il moderno concetto di ospitalità rurale, capace di coniugare l'animo contadino (l'orto che produce gran parte della materia prima è proprio dietro il grazioso dehor esterno) con una cucina semplice eppur raffinata quanto efficace portabandiera della tradizione bergamasca. A questo si aggiunge una cantina che per vastità e profondità di scelta varrebbe da sola il senso del viaggio per qualsiasi winelover degno di questo appellativo. Roberto in cucina e Daniele a orchestrare la sala, il vigile sguardo di mamma Fiorella mettono in scena dal giovedì al lunedì ricette della memoria attualizzate con piglio e levità contemporanei: i casoncelli (ravioli ripieni di carne in carta sin dal 1932, anno di apertura del locale) dedicati alla nonna Ida, il coniglio in tegame, le polpette declinate in tema vegetale a celebrare i prodotti del su citato orto, la polenta di mais rostrato rosso (varietà autoctona) coltivato nei dintorni, utilizzata come accompagnamento a piatti di carne saporiti (come la guancetta di manzo brasata o il coniglio, ma anche abbrustolita per far da accompagnamento al baccalà alla veneziana) a far nido del loro intingolo o come asse portante per abbracciare i saporiti formaggi d'alpeggio. Ne è esempio il chisoel col cuore morbido, una sorta di gnocco di polenta con all'interno del formai de mut giovane e profumato di erba d'alpeggio. Ciò che non è autoprodotta proviene da filiera di vicinato, le carni da cortile, i pesci d'acqua dolce come il filetto di salmerino poi servito con funghi di stagione ed erba parüc, i salumi che sono rustico vanto della zona. Il pane è fatto in casa come tutti i dolci. L'accoglienza e i ritmi senza frenesie garantiscono qualche ora di ricreazione dei sensi.



AMBIVERE [BG]

## Antica Osteria dei Cameli

85  

42 CUCINA | 17 CANTINA | 26 SERVIZIO  
via G. Marconi, 13 ☎ 035908000

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a cena

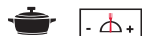
**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€  \*    
\* anticaosteriadeicameli.it

**RISTORANTE.** È sicuramente una delle location più suggestive della provincia, in una cascina cinquecentesca di gran fascino: sala ampia (con mise en place classica) e immamcabile dehors. Camillo Rota, chef-patron, erede di una tradizione ristorativa di 165 anni, racconta la “cucina dell’amore” - parole sue - in piatti mai banali, molto attenti ai principi nutrizionali ma non privativi, anzi. Se ci sono due caratteristiche comuni alle sue proposte sono infatti la golosità e l’apertura mentale, visto che convivono serenamente la sarda dell’Iseo, il miglior pesce di mare, il foie gras e il tipico casoncello. Si viaggia su alti livelli anche con la carta dei vini, dalla selezione interessante. Il servizio, puntuale e cortese, è adeguato.

### ANNONE DI BRIANZA [LC]

## Bellosteria



via Maggiore, 16 ☎ 0341263061

**Chiuso** lunedì e martedì a cena  
e sabato a pranzo

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€ \*   
\* bellosteria.it

**BISTROT.** A due passi dal lago di Annone e dalla pista ciclopedonale che lo circonda, una felice ristrutturazione ha regalato a questo piccolo borgo un bistrot di livello. Grazie alla supervisione di Mauro Elli del Cantuccio di Albavilla (vedi scheda), la cucina ha personalità ed estro. Tecniche moderne e belle presentazioni, menu bilanciato e goloso in cui spiccano il risotto alle ortiche e ragout di quaglia e il gran fritto di mare e zucchine. A pranzo una formula più semplice (16,5 euro per due portate con pane, acqua e caffè inclusi). Cantina ben impostata e servizio in tono. Qualche piacevole tavolo nel dehors.

APIANO GENTILE [CO]

## Il Portico

82  

45 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza Libertà, 36 ☎ 031931982

**Chiuso** martedì e domenica  
a cena e mercoledì tutto il giorno

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** € \*  

**RISTORANTE.** Paolo Lopriore cambia i piatti ogni giorno in base alla disponibilità di mercato proponendo una cucina “di casa” con un paio di pietanze principali a cui si affiancano salse e contorni a parte, che ogni commensale miscelerà o aggiungerà a proprio gusto. L’idea è quella di riproporre lo spirito della cucina tradizionale italiana del giorno di festa confezionata con abilità di alto livello. Non si sceglie, né si fanno modifiche: questo menù, chiamato “minutina”, costa 40 euro per due portate e dolce. A noi son capitati uovo cacio e pepe seguiti da anguilla frita con zucchine in carpione; filetti di pesce persico e lavarello al vapore con fagiolini, patate, chiodi di garofano e salsa olandese; gelato fior di latte, mirtilli, mosto di fichi e chantilly al curry. Un pasto che fonde lampi di genio creativo con una semplice, quasi scolastica, valorizzazione della materia prima. Pochi vini disponibili, per lo più originati dal mondo “naturale”. Servizio agile e inappuntabile. Domenica a pranzo si effettua il brunch.

## BARBARIGA [BS]

### Gaudio

83  

40 CUCINA | 17 CANTINA | 26 SERVIZIO  
s.da prov.le Quinzanese, 3 ☎ 0309771128

**Chiuso** giovedì tutto il giorno  
e domenica a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€  \*  

\* [ristorantegaudio.it](http://ristorantegaudio.it)

**RISTORANTE.** I pranzi si allungano e le cene si chiudono tardi, perché si sta bene in questo piccolo miracolo in Bassa, vuoi per la location esterna vuoi per lo standard in zona. Invece nella villa arredata con gusto, nascosta tra i capannoni industriali, i fratelli Papa ristorano in modo esemplare, con classe e informalità insieme. Gianbattista è esperto regista di sala e di una cantina da applausi, con Franciacorta, Italia e Francia che si giocano il primato. Diego, in cucina, è protagonista di una crescita lenta ma inesorabile che lo ha portato a inserire persino un degustazione vegetale di livello ma anche a preparare benissimo la selvaggina in quello stagionale. I piatti conquistano soprattutto per la raffinata golosità: ricciola, puntarelle e pistacchi; calamarata, cipollotto e prezzemolo con cannicocchi e canestrelli; Fassona brasata, melograno e sedano rapa al rosmarino; Eclair al caramello, caffè e zabaione. Lunch a 35 euro con due proposte e pasticceria.

## BARZAGO [LC]

### Osteria Manzoni

77  

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Roma, 87 ☎ 0314143305

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€    

\* [osteriamanzoni.it](http://osteriamanzoni.it)

**RISTORANTE.** Trattoria “di lusso” per l’ambiente con belle camere al piano superiore e due salette, romantiche e curate, con una grande vetrata da cui si ammira la Brianza lecchese. È cucina italiana contemporanea proposta dallo chef Francesco Cheloni, titolare con la compagna Giovanna Bettega, che segue la sala e la carta dei vini, con passione. Le ambizioni iniziano a essere ripagate da validi piatti fra tradizione e creatività: pera Williams arrostita con farina di caldarroste, spuma di Taleggio, noci Pecan e miele di castagne; paste fresche all’uovo con ragù stagionali; galletto nostrano con fiore di camomilla e salsa fricassea. Dolci della casa, a partire da una golosa Pavlova.

## BELLAGIO [CO]

### Mistral del Grand Hotel Villa Serbelloni

88  

44 CUCINA | 17 CANTINA | 27 SERVIZIO  
via T. Olivelli, 1 ☎ 031956435

**Chiuso** aperto a cena escl. sabato e domenica; a luglio e agosto aperto solo a cena

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€€   \* 

\* [villaserbelloni.com/it/mistral-restaurant.html](http://villaserbelloni.com/it/mistral-restaurant.html)

**RISTORANTE.** Ettore Bocchia è un solista della cucina italiana, stimato ma che non cerca i riflettori, concentrato come è sulla ricerca totale a cui può dedicare i mesi di chiusura del ristorante. Dalle materie prime, recuperate senza paletti mentali o frontiere, all’impiattamento. Ha la fortuna di esibirsi su un palcoscenico tra i più eleganti in Italia - la terrazza è sempre un privilegio - e di contare su una superba cantina (dove, da appassionato e intenditore mette lo zampino) e su un servizio da alta hotellerie. Restiamo dell’idea che per apprezzarne lo stile, il suo “mano libera” a sette portate sia l’ideale, ma pure la carta vecchio stampo offre pure tante proposte allettanti: da un antipasto notevole - a base di crostacei e caviale - quale “semplicemente complesso” all’iconico Rombo assoluto passando per i tortellini di pavone con marò di fave, funghi e il suo ristretto. Tantissime idee, con materie prime di assoluto livello, e dove la centratra del gusto è figlia di un palato soppraffino, al servizio della tecnica. E non viceversa. Bocchia cura anche la carta de La Goletta che è il locale più informale.

BELLINZAGO LOMBARDO [MI]

Macelleria Motta



38 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

fraz. Villa Fornaci

s.da Padana Superiore, 90 ☎ 0295784123

**Chiuso** domenica

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€

✳ [ristorantemacelleriamotta.it](http://ristorantemacelleriamotta.it)

**RISTORANTE.** Pioniere di una visione diversa per i locali vocati alla carne, Sergio Motta si mantiene sulla rotta iniziale (magari potrebbe deviare ma i fedeli non gradirebbero) proponendo tagli di manzo e bue piemontese sua (storica passione) soprattutto alla brace. Antipasti (con i salumi di produzione propria e il tris di tartare) e primi golosi tengono il passo. Ogni lunedì va in scena il bollito misto a 4 euro mentre il degustazione (quattro portate scelte dallo chef) costa 60 euro. Il posto è ricavato in una corte lombarda, sobrio, con dehors. La cantina, impostata sui rossi, non delude le attese mentre il servizio è sempre più attento.

BERGAMO

Al Carroponte



via E. De Amicis, 4 ☎ 035240640

**Chiuso** lunedì e domenica

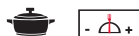
**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €

✳ [alcarroponte.it](http://alcarroponte.it)

**BISTROT.** È grazie alla passione (e competenza) sconfinata sul vino che Oscar Mazzoleni ha trasformato questo posto in un bistrot versatile amato da una clientela eterogenea. È ideale per un pranzo veloce come per una cena gourmet, per un aperitivo con finger food (montanarine o foie gras con pan brioche) o per degustare caviali, salumi e formaggi, senza dimenticare i crudi di mare o il goloso hamburger di manzo. Piatti da sempre in carta, come gli spaghetti aglio, olio, peperoncino e gamberi, poi, mettono tutti d'accordo. L'attività di Mazzoleni, inoltre, è un'opera di promozione ed educazione: il bistrot infatti è anche enoteca e sede di wine tasting, contando su una sconfinata carta dei vini a ricarichi peraltro non eccessivi. Il servizio ruota attorno al vulcanico ed esperto patron. Piacevole il dehors.

Il Circolino di Città Alta



v.lo Sant'Agata, 19 ☎ 035218568

**Chiuso** sempre aperto

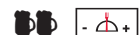
**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \*

✳ [ilcircolinocittaalta.it](http://ilcircolinocittaalta.it)

**BISTROT.** Il Circolino è la sede storica della Cooperativa Città Alta, oggi impresa sociale impegnata in più attività (e anche centro di aggregazione per gli anziani). Si trova all'interno del complesso di Sant'Agata con affreschi del '700 e l'ambiente mostra un affascinante mix fra antico e contemporaneo. Il menu punta sui piatti tipici locali un filo rivisitati, ma va molto forte la pizza. Interessante la carta dei vini con etichette da tutta Italia non banali e pure bio. Prezzi bassi per la zona. Molto affollato nei fine settimana, cosa che va a scapito talvolta del servizio, o lento o frettoloso.

DeGusto



via del Lazzaretto, 2 ☎ 035226346

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € \*

✳ [degustobirraecucina.com](http://degustobirraecucina.com)

**BIRRERIA.** Quello di Luca Carrara si sta consolidando come un importante riferimento brassicolo in zona. Un'insegna tutta dedicata alla valorizzazione della birra di qualità che qui è disponibile in otto spine, ma anche una miriade di referenze disponibili in lattina o bottiglia. Tutti gli stili sono presi in considerazione e per qualsiasi consiglio il personale è ben disponibile a dare suggerimenti. Non passa in secondo piano l'offerta culinaria che si articola su piatti semplici che spaziano tra Italia e influenze spagnole: uovo croccante con spuma di polenta Strachitunt e spinacino, croque monsieur, tortilla di patate, falafel e hummus, cavolo cappuccio con panna acida anacardi e paprika. Per chi non ama la birra è disponibile una bella selezione di sidri da tutta Europa.

## Al Donizetti



via Gombito, 17a ☎ 035242661

**Chiuso** martedì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* \* \* 🍷 🍴 🚶 🐕 🐾

☞ donizetti.it

**WINE BAR.** Anche i “monumenti” del cibo e del bere hanno bisogno di una rinfrescata, cercando di ritrovare la strada giusta (o cambiarla, ma non è obbligatorio). Nel caso del Donizetti noi optiamo per la prima ipotesi perché il locale, con orario dalle 11 alle 23 - cosa meritoria - e diviso in due ambienti da una parte all'altra della strada resta suggestivo e ha un signor dehors. E perché la cantina rende felice qualsiasi appassionato con bottiglie di gran pregio, di annate rare, dall'Italia e dal mondo. Peccato, perché la mescita è limitata, in qualche caso minimale. E, in fatto di cucina, i taglieri sono validi ma con pochi spunti, raccontati senza entusiasmo, e i piatti talvolta “tirati via” pensando - nostra idea - più a palati stranieri poco preparati che a una clientela italiana: per esempio, i casoncelli alla bergamasca, in un posto così, devono essere perfetti nella loro semplicità. Non lo sono. Detto questo, siamo certi che la famiglia Locatelli, in prima fila da quattro decenni, abbia tutte le carte in regola per tornare agli standard di un tempo.

## Villa Elena

# 85



44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

via San Vigilio, 56 Belvedere di San Vigilio

☎ 035260944

**Chiuso** martedì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€€ \* 🍷 🍴

☞ enricobartolini.net/ristorante-villaelena-bergamo

**RISTORANTE.** L'ex-Casual si è spostato ancora più in alto, a fianco del Belvedere di San Vigilio, luogo di origini medievali sottoposto a varie ristrutturazioni, che oggi esibisce ispirazioni barocche e stile Liberty. Un posto veramente elegante, immerso in un parco che pare una piccola Versailles. Ci sono tre sale interne: un salone affrescato con cinque tavoli e due private con camino, mentre fuori c'è un'ampia terrazza. Padovano giramondo, Marco Galtarossa rispetta i dogmi della filosofia bartoliniana ma si prende dei rischi, vincendo la sfida con piatti di territorio e italiani in abbinamenti notevoli: coniglio e granchio; spaghetti di ortiche, lumachine e ricci di mare; la

declinazione della pecora gigante, che al di là della tendenza, è la conferma di come tecnica e creatività dello chef - bravo pure sul vegetale - diano il tocco il più. Due i degustazione, dolci e piccola pasticceria sopra la media. Carta dei vini adeguata (e raffinata come impaginazione e organizzazione), servizio guidato da Andrea Zamble, efficace, informale e signorile al tempo stesso.

## Osteria Al Giganca



via Broseta, 113 ☎ 0355684928

**Chiuso** lunedì e martedì a pranzo e

domenica tutto il giorno

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍴

☞ algigianca.com

**TRATTORIA.** Nonostante la brava Alessia Mazzola abbia preso altre strade, la sua eredità culinaria è oggi nelle buone mani di Andrea Palerni, mentre Gigi Pesenti rimane in sala e ai vini a tenere la barra dritta sulla filosofia della casa. Che è un'osteria moderna concentrata sulla valorizzazione e sulla promozione delle piccole produzioni locali - i fornitori delle materie, spesso Presidio Slow Food, hanno qui nome e cognome. Il tutto nella proposta della tradizione tal quale (vedi i casoncelli bergamaschi) o in qualcosa di rivisto pur fedele alla linea, come il risotto al peperone dolce, fatuli (formaggio di capra affumicato della Val Savioere) e prezzemolo. Il degustazione a sei portate viene 55 euro, la cantina segue la visione della casa. Squadra appassionata in sala. Una bella e “utile” realtà, specie nell'anno di Bergamo Capitale della Cultura.

## Lio Pellegrini

78



40 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO  
via San Tomaso, 47 ☎ 035247813

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo

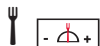
**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** €€€   
\* liopellegrini.it

**RISTORANTE.** Quello di Giuliano Pellegrini è uno storico riferimento per i buongustai della città dove si gode di spazi rilassanti e nella bella stagione ci si accomoda nel curatissimo giardino con veranda. La cucina spazia abilmente tra terra e mare, tra estro e tradizione, tenendo alta la bandiera della qualità e l'attenzione nelle cotture. Qualche esempio: uovo fritto con radicchietto fine al cipollotto asparagi e crema al formaggio, passato di pomodoro crudo con calamaretti spillo e salsa di burrata, piccione alla toscana con la salsa delle sue frattaglie. Ampia carta dei vini e servizio competente.

## Osteria Tre Gobbi

78



41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Broseta, 20c ☎ 035243405

**Chiuso** martedì e mercoledì

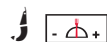
**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€ \*   
\* tregobbi.it

**RISTORANTE.** Le mura di questa Osteria di stampo contemporaneo parlano di storia mentre l'ambiente è riammodernato con gusto. Va così anche nel piatto: sapori decisi che l'estro dello chef, tramite salse importanti e una costruzione piuttosto elaborata, traduce con piatti che spesso colpiscono nel segno come i tortelli di ricotta di capra con mostarda, crema di ortiche e carpaccio di cuore di manzo o l'ardito ma ben riuscito incontro tra ostriche, kiwi e funghi trombetta per condire i paccheri. Non tutto riesce alla perfezione nel complesso gioco di sponde ma di certo non ci si annoia con l'animella di vitello tonnata o il bollito freddo d'anatra. Servizio professionale e attento. La carta dei vini è perfettamente adeguata al contesto.

## BIANZONE [SO]

### Altavilla



via ai Monti, 46 ☎ 0342720355

**Chiuso** lunedì; in agosto sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €   
\* altavilla.info

**TRATTORIA.** Da oltre settant'anni un inossidabile riferimento per gustare i piatti iconici della Valtellina. In questo curato e rustico indirizzo, infatti, si viene per scoprire una cucina intensa e verace che vede protagonista il territorio: pizzoccheri, crespelle di grano saraceno, grigliate di carne, funghi, selvaggina e tutto il repertorio di prodotti caseari locali. Ben fornita la lista dei vini. Disponibilità di stanze graziose e tranquille per prolungare la sosta.

## BORMIO [SO]

### Ai Filò

78



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Dante, 6 ☎ 0342901732

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** €   
\* ristorantealfilo.it

**RISTORANTE.** Max e Sara, in cucina e in sala, insieme ai tre figli, guidano gli ospiti alla scoperta delle tradizioni della montagna. Lo fanno in un posto suggestivo, che una volta era un antico fienile e che oggi accoglie in un ambiente caratteristico e confortevole. Il menu, dicevamo, parla di ricette tipiche con qualche riuscita variazione sul tema secondo stagione, ad esempio lo sformatino di cipolle, prosciutto valtellinese e gelato di piselli. Validi selezione di vini e servizio preciso e affettuoso.

## Vecchia Combo



p.zza del Crocefisso, 4 ☎ 0342901568

**Chiuso** domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €

**TRATTORIA.** A poca distanza dal centro del paese, piacevole chalet di montagna dove poter godere di un ambiente rustico e curato e di una cucina di territorio. In questa atmosfera familiare si apprezzano ancor di più le ricette tipiche valtellinesi presenti nel menu, tutte accomunate da cotture precise, materie prime selezionate e sapori equilibrati: polenta taragna, sciatt, pizzoccheri, cervo in salmi. Carta dei vini dal carattere regionale e servizio garbato e puntuale.

## BRESCIA

### Delia



via F.lli Lechi, 17 ☎ 0309174222

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** € \*

☎ gastronomiadelia.com

**BISTROT.** Nata come enoteca-gastronomia di asporto (lo è tuttora), la nuova creature di Alberto Gipponi era destinata a diventare un bistrot che, tanto a pranzo quanto a cena, offre una soluzione di qualità a prezzi abbordabili. Il bancone fa bella mostra di sé con selezioni misurate di salumi e formaggi che compongono antipasti e proposte per gli aperitivi. Le tante bottiglie esposte, invece, si possono acquistare o consumare ai tavoli con comode sedute. La carta ha sempre un piatto del giorno in stile Gipponi più un sacco di classici bresciani e italiani, dove si vede la mano precisa di uno chef di talento e tecnica: vitello tonnato; i famosi casoncelli di carne con Grana Padano 36 mesi, baccalà all'olio con polenta. (Ri)visti da lui hanno tutto un altro sapore. Con 18 euro, si può gustare un piatto – solo a pranzo - con il contorno e l'acqua.

## Fermento



via Orzinuovi, 76 ☎ 0303545290

**Chiuso** sempre aperto; in estate lunedì, sabato e domenica a pranzo

**Coperti** 150

**Fascia di prezzo** €

☎ fermento.it

**BIRRERIA.** L'insegna parla chiaro: qui la selezione si aggira sulla cinquantina di etichette (la maggior parte in bottiglia, ma anche alla spina), con una gamma varia nello stile di produzione e nelle zone di provenienza, tutte ben descritte sulla carta per aiutare indecisi e inesperti. C'è inoltre un nutrito menu, con hamburger classici o gourmet, risotti o carne, spesso cotta a bassa temperatura. I dolci offerti sono tanti per il tipo di locale e tutti della casa, vedi la Sacher o la torta di rose. Il servizio è preparato e attento a gestire ogni ospite con prontezza nell'ampio spazio.

## Forme Restaurant



43 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Codignole, 52 ☎ 0302400353

**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno, da mercoledì a venerdì a pranzo

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ formerestaurant.it

**RISTORANTE.** Forme è un locale multifunzione collocato alle porte della città nel contesto di una corte contadina ristrutturata con sfarzo. Il progetto prevede un bistrot, un cocktail bar, delle camere cui nessun lusso è negato e, cuore del progetto, un ristorante che vede ai fornelli Arianna Gatti, per tanti anni alla corte di Philippe Léveillé al Miramonti l'Altro. I piatti messi in scena dalla chef hanno la duplice memoria della sua terra natia, l'Abruzzo e Brescia, sua città d'adozione. Sapori decisi, intensi, non necessariamente comfort. L'insieme è un'esperienza di carattere che non lascia indifferenti. Tra le proposte che si lasciano ricordare c'è il voluttuoso spiedo di lumache con spugnole e spinacino; il (sin troppo) sapido risotto con conchiglie e alghe marine; il millimetrico equilibrio della sogliola al beurre blanc e ventricina; le ali di razza con patate al limone e gremolata. Servizio piuttosto algido, non agevolato dalla disposizione delle piccole salette. Carta dei vini solo discreta, in via di rafforzamento.

**CUOCO EMERGENTE**

**PREMIO ALESSANDRO NARDUCCI**



## Laboratorio Lanzani

79  

39 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Milano, 49 ☎ 0303733097

**Chiuso** lunedì tutto il giorno, martedì a pranzo e domenica a cena

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** €€  \*  

☎ laboratoriolanzani.it

**RISTORANTE.** Nel contesto post-industriale di via Milano, Alessandro Lanzani ha vinto a mani basse la sua scommessa. Il laboratorio è ora luogo di incontro dove anche la cucina ha trovato finalmente identità e continuità. Accanto ai must di sempre, come crudità di pesce, tartare variegata e lievitati da condividere, la carta annovera alcune creazioni interessanti come l'entrecôte di melanzana glassata al miso, datterini confit e latte affumicato. Carta dei vini frutto della passione coltivata negli anni dal titolare, con asto assortimento di bollicine disponibili anche al bicchiere. Servizio giovanile. Numerosi gli eventi consultabili sui social del locale.

## Lanzani Bottega & Bistrot

vedi scheda pag. 209

## Castello Malvezzi

81  

40 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
loc. Mompiano

via Colle San Giuseppe, 1 ☎ 0302004224

**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno, mercoledì a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€  \*  

☎ castellomalvezzi.com

**RISTORANTE.** Non è solo la posizione dominante sulla città e la suggestiva location (nelle sale interne ci sono splendidi affreschi, il dehors è compreso tra le mura) a fare di Castello Malvezzi uno dei ristoranti più amati di Brescia, utilizzato anche per feste e cerimonie. La certezza è la mano di Alberto Riboldi, cuoco tranquillo e di grande esperienza, capace di organizzare banchetti per centinaia di persone e curare i clienti gourmet senza deviare da una rotta precisa e golosa che il menu The Classics esprime al meglio. Ma Riboldi si destreggia bene anche sul pesce di mare (vedi il The Taste of Sea) e nel nuovo The Culture's dove rilegge con entusiasmo e classe la tradizione brescianissima dal raviolo ripieno di Bagoss al luccio del Garda. Cantina seria, con tanta Francia, e servizio sempre a punto.

## Officina del Mare

77  

38 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
loc. Sant'Eufemia della Fonte

via Indipendenza, 23a ☎ 0303367056

**Chiuso** domenica



**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** €€ \* 

☎ officinadelmare.com

**RISTORANTE.** Un locale in stile rustico-elegante, accogliente soprattutto per le coppie, che piace ai bresciani per la proposta ittica fatta senza esercizi di stile, con la certezza di una materia prima di livello. Al di là del degustazione, si viaggia praticamente con il pilota automatico tra il ventaglio di crudità, primi golosi (a partire dallo spaghetti della casa, in carta da 15 anni) e secondi classicissimi, con una frittura mista sempre perfetta. Bella carta dei vini che offre un'interessante panoramica sull'Italia e sulle bollicine francesi.

## Oriental Japanese Restaurant by Areadocks

via G. Sangervasio, 12a ☎ 03040190

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€  \*  

☎ areadocks.it

**GIAPPONESE.** Al mai domo gruppo di Areadocks (vedi scheda) va il merito di aver creato il primo locale nipponico – con accenti di fusion – a Brescia che regala spunti di livello e mostra ampi margini di crescita. La sala è raccolta e ben illuminata, la cucina a vista è guidata da una brigata con ampia esperienza. Ci si può fidare dell'omakase, in gran parte basato sul pesce, oppure scegliere da un'ampia carta: sushi e sashimi, tempura, Waygu in più proposte, black cod. Non male la carta del saké. Un lucido allargamento dell'offerta di Areadocks che comprende Seconda Classe (steak & fish house), il Loft Restaurant (classico) e il North Department Restaurant e Pizza Gourmet.

## Lanzani Bottega & Bistrot



via A. da Brescia, 41 ☎ 030313471

**Chiuso** domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍴 🍷

🌐 [gastronomialanzani.it](http://gastronomialanzani.it)

### BISTROT

L'occhio del patron (illuminato) fa la differenza sempre. Ma ancora di più, è la passione per le cose buone, i piatti golosi e le grandi bottiglie che mantiene un locale ai massimi livelli. Alessandro Lanzani è uno di questi patron, che quando ha il giorno di chiusura porta la famiglia o gli amici in giro per l'Italia a vedere cosa succede nella ristorazione: per il piacere in se stesso ma sostanzialmente per fare esperienza, nonostante sia sulla piazza da quando convinse il padre a trasformare la sua macelleria-gastronomia in un "gioiello" polifunzionale, aperto dalle 7 del mattino alle 23, all'insegna della qualità che sia l'offerta di gastronomia o i lievitati per la colazione. Il risultato dell'impegno è in primis la "freschezza" della Bottega & Bistrot, con una proposta diversa da quella ancora più sfiziosa e informale del Laboratorio Lanzani (vedi scheda) ma che piace a tutti in città (e non solo): soprattutto al piano inferiore - riservato al bistrot vero e proprio e arredato con gusto - si siedono gourmet, "personaggi", famiglie, coppie. Tutti sereni nel trovare un menu composto da piatti ben eseguiti e godibili, appetitosi, che richiamano la tradizione italiana e si distinguono per un'eccellente materia prima: uovo in camicia, spinaci saltati e salsa al parmigiano; spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso; pulled pork con julienne di cavolo viola. Non manca mai una sezione di griglia, con costate e fiorentine, per carnivori intenditori. A livello strada c'è un piccolo dehors per chi viene solo per un aperitivo nonché qualche tavolo per un pranzo veloce, ma a base delle eccellenze della casa: selezioni di salumi e formaggi, tartare, caviale, primi semplici ma curatissimi, l'ormai noto e gettonatissimo Lanzburgher. La cantina? A vista. A parte il ruolo di vetrina cittadina dell'intera Franciacorta, si trova di tutto e di più (Francia inclusa). È bello farsi consigliare.



## La Piazzetta 2070

79  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
fraz. Sant'Eufemia  
via Indipendenza, 87c ☎ 030362668

**Chiuso** lunedì e martedì  
tutto il giorno e sabato a pranzo

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€  \*      
\* allapiazzetta.com

**RISTORANTE.** Un sfida professionale e personale quella del giovane Simone Frerotti, che ha riaperto la storica insegna cittadina dove aveva iniziato la carriera. L'ambiente è elegante, raccolto, ideale per le coppie. Fermi restando margini ampi di miglioramento, lo chef-patron mostra oggi una maggiore sicurezza, e nei due menu a mano libera non delude puntando su una cucina di sostanza con tocchi d'autore. Se la storica vocazione del locale è rispecchiata da piatti come il crudo, lo spaghettiOro "come una bouillabasse" e il rombo chiodato in doppio servizio, c'è attenzione anche al fronte carnivoro, vedi il piccione, rapa rossa, aglio e Barolo chinato. Buona carta dei vini e servizio attento.

## La Porta Antica

79  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Bezzecca, 17 (ang. con via Quarto dei Mille) ☎ 0300949313

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€ \*     
\* laportaantica.it

**RISTORANTE.** Per chi ama il pesce, il locale di Augusto Valzelli è una certezza: cucina di mare che può soddisfare anche solo con la proposta di crudo iniziale e "personale" (come il carpaccio di branzino, fragola e yogurt all'aneto). Bene anche le paste (fusilloni in carbonara di mare e bottarga di muggine) e i risotti, mentre tra i secondi ha sempre senso chiedere quale sia il pescato del giorno. Piacevoli i "dolci non dolci" come la marquise al cioccolato, mousse al caramello, arachidi e caffè. Business lunch a 25 euro. Servizio migliorato e cantina centrata sulla cucina.

## Tenuta Urbana

79  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Romiglia, 6 ☎ 0305356785

**Chiuso** lunedì, martedì e mercoledì;  
aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€  \*      
\* tenutaurbana.it

**RISTORANTE.** In zona semicentrale, a ridosso della Poliambulanza, la "campagna in città" che accoglie una bottega per aperitivi, pranzi informali e pic-nic; un parco didattico, un orto e un ristorante. Al timone di quest'ultimo c'è Melo Ferrera, chef siciliano di talento, già ai fornelli della Lepre a Desenzano. Attingendo ad ingredienti biologici e sempre stagionali, lo chef si diverte (e diverte) con proposte intriganti che vengono offerte in due menu, di cui uno vegetale. Servizio garbato e preparato. Carta dei vini incentrata sui vini bresciani, valorizzata dal preparato sommelier, abile negli abbinamenti al bicchiere.

## Veleno

78  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via A. Gramsci, 10 ☎ 0306365984

**Chiuso** lunedì

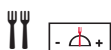
**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ \*      
\* velenobrescia.it

**RISTORANTE.** Nello storico ed elegante contesto di Palazzo Martinoni torna a brillare la stella di Veleno. Il rilancio è merito dei fratelli Favalli che hanno affidato la cucina a Fabrizio Albini, rivedendo la distribuzione degli interni, resi ancor più caldi e accoglienti. Il menu è articolato e di facile approccio. Oltre a un'accattivante selezione di pesce crudo, spicca l'invitante degustazione (5 portate a 85 euro), goloso al punto giusto, se non fosse per qualche disattenzione nelle cotture. Mirabile livello di grissini e lievitati. Carta dei vini interessante, accessibile e per tutte le tasche. Servizio in tono con le ambizioni del locale.

## Vivace

# 81



41 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.lo Rizzardo, 2 ☎ 0307285150

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€

✳ [vivacebrescia.it](http://vivacebrescia.it)

**RISTORANTE.** Il rodaggio è concluso: ci si attendeva non poco da questo locale a ridosso di piazza Vittoria, con un gradevole affaccio interno e impostato sulla sostenibilità ambientale. A guidarlo Daniele Merola, di grande esperienza e appassionato del suo lavoro, che ha puntato sui giovani, a partire dall'enfant su pays Daniele Modesti che firma una carta contemporanea e quattro menu degustazione: un vegetariano, un quattro portate a mano libera, uno di "nuovi classici" e uno "di scoperta". La filosofia è duplice: da un lato i piatti di tendenza (animella, tartare di pomodoro, anguilla alla brace), dall'altro una rivisitazione ben fatta del territorio, vedi la cotoletta di coregone e i cappelletti di storione. L'avvento in sala della nuova maître e sommelier ha impreziosito il servizio. La cantina – protagonista anche nell'arredo - ha assunto una maggiore valenza, la mescolta è stata rinforzata.

### BRIONE [BS]

## La Madia

vedi scheda pag. 213

### BRISSAGO VALTRAVAGLIA [VA]

## Osteria D'Alberto

# 77



40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via G. Garibaldi, 15 ☎ 3331100404

**Chiuso** lunedì, martedì, mercoledì

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €

✳ [osteriadalberto.com](http://osteriadalberto.com)

**RISTORANTE.** Un locale accogliente, posizionato nel centro del paese. D'inverno ci si accomoda in una delle due sale interne, d'estate è disponibile la veranda riparata da una randa. I piatti sono quelli della cucina del territorio spaziando a 360 gradi. Così, a fianco del bis di lavarello del Lago Maggiore (affumicato e in carpione) ci sono le pappardelle con ragu al coltello di cinghiale

delle Valli Varesine e un ottimo plateau di formaggi artigianali abbinati a marmellate e miele della zona. Cantina a punto (è anche enoteca) e servizio piacevole.

### BRUSAPORTO [BG]

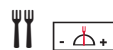
## Da Vittorio

vedi scheda pag. 214

### CALVISANO [BS]

## Al Gambero

# 86



43 CUCINA | 17 CANTINA | 26 SERVIZIO  
via Roma, 11 ☎ 030968009

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 32

**Fascia di prezzo** €€€

✳ [algambaroristorante.it](http://algambaroristorante.it)

**RISTORANTE.** Nel gruppo non limitato ma neppure sterminato delle destinazioni in provincia per i gourmet italiani (o per quanti vogliono semplicemente fare un pranzo o una cena all'anno sopra la media), c'è sicuramente il ristorante della famiglia Gavazzi. La fama di questo paesotto della Bassa, infatti, si deve al rugby (ahinoi, in crisi), alla produzione del caviale più noto nella Penisola e al Gambero nella centralissima via Roma. Capitan Iginio – che per i bresciani è un mito dell'ospitalità - e il suo staff hanno il grande merito di non perdere mai una rotta forse antica per molti versi ma che in realtà si è evoluta in modo intelligente. Un conto è la golosità della Bassa (impossibile da evitare e in ogni caso sempre richiesta), un altro è togliere laddove fattibile il peso calorico e affiancare piatti mediterranei al filone storico. La cucina guidata dall'esperta Maria Paola Geroldi lo sta facendo bene, senza scontentare nessuno. Il tutto è figlio di una ricercatezza clamorosa della materia prima: il pesce sempre, la selvaggina in stagione, l'agnello e il capretto, i salumi (dove mastro Iginio tira sempre fuori sorprese), i formaggi, persino il salmone marinato in casa. Si sta bene in ogni caso e la cantina regala emozioni: anche qui, fatevi consigliare da Capitan Iginio che in ogni porto sa pescare grandi bottiglie.

**CANNETO PAVESE [PV]**

**Bazzini**

**77**  

39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Roma, 11 ☎ 038588018

**Chiuso** lunedì e aperto  
solo a cena escl. sabato

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** €€  \*   

☎ ristorantebazzini.com

**RISTORANTE.** Un'insegna con una lunga tradizione (la famiglia Bazzini la aprì nel 1939) che non ha perso lo spirito e le pietanze di un tempo. Merito di Mariella Mariotti e Riccardo Rezzani che dal 2017, con rispetto e passione, pur in un processo di ammodernamento dell'offerta, proseguono nel solco che fu tracciato da questo storico ristorante. Per cui ecco in carta il Bata Lavar, tipico agnolotto grande locale, e sapori di zona e regione, dal baccalà in tempura alla costoletta, fino al magatello di vitello in salsa tonnata. Gelato della casa. Cantina a vocazione territoriale. Servizio premuroso e gentile.

**CANNETO SULL'OGLIO [MN]**

**Dal Pescatore**

vedi scheda pag. 215

**CAPRIATE SAN GERVASIO**

[BG]

**Kanton**

via A. Gramsci, 17 ☎ 0290962671

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €  \*  

☎ kantonrestaurant.it

**CINESE.** Un locale moderno e curato. Così come moderna e curata è la proposta culinaria elaborata da Weiku, erede di una famiglia, gli Zhu, da sempre nel mondo dell'accoglienza e della ristorazione, prima in Cina e poi qui, a Capriate. Una cucina che, come da claim, si propone di essere "La cuCina che non ti aspetti". E l'annuncio mantiene quanto promesso, poiché a girare in menu non ci sono i tipici piatti del repertorio gastronomico cantonese, ma preparazioni contemporanee, ben presentate e spiegate al tavolo, che rivisitano con originalità la tradizione utilizzando materie prime stagionali e specialità di importazioni

dall'Asia. Ecco allora il leggero taro roll farcito in crosta di sesamo, il delizioso disco di gamberi, oppure il pollo croccante e i buonissimi ravioli. Abbinamenti con tè. Servizio preciso e cordiale.

**CARATE URIO [CO]**

**Acquadolce  
Lago di Como**

**78**  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Regina Vecchia, 26 ☎ 0312492199

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€€      

☎ acquadolcecomo.it

**RISTORANTE.** Il lago di Como vive, finalmente, un buon momento culinario: un mattone lo sta portando questo locale sulla sponda occidentale, in splendida posizione: avvolto da un giardino secolare, ha il plus della terrazza-veranda affacciata sull'acqua. Carmelo Sciarabba, cuoco che conosce bene la zona, sfrutta al meglio il luogo proponendo quattro degustazioni, oltre alla carta, coprendo tutti i fronti: mare, lago, valli e vegetale. Piatti diretti, ben presentati con qualche spunto interessante come lo spaghetti, carota viola, bottarga d'acqua dolce, pane cunzato o il tacos vegano. Cantina e servizio tengono il ritmo.



## La Madia



via Aquilini, 5 ☎ 0308940937

**Chiuso** lunedì e martedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €    

☎ [trattorialamadia.it](http://trattorialamadia.it)

### TRATTORIA

Ci vuole predisposizione. È con una precisa attitudine che si deve scegliere di raggiungere Brione, prenotare con il dovuto anticipo e accomodarsi nel regno di Michele Valotti. Il locale è abbarbicato sul pendio che dai territori franciacortini di Gussago sale fino ai 600 metri di altezza, offrendo uno stacco climatico sufficiente a garantire refrigerio nei soffocanti mesi estivi. Ai tavoli ben distanziati e apparecchiati con cura, pur senza le canoniche tovaglie, arriveranno prima la lista degli inusuali aperitivi e poi i due menu che, dal post pandemia, vengono proposti in luogo della classica carta: sette portate o dieci, a un prezzo competitivo per un'esperienza che, come dicevamo sopra, richiede predisposizione. Dimenticate pertanto le grigliate e i casoncelli che abbondano nei ristoranti della zona, nonché i piatti degli esordi dai quali si tramandano ancora i prodotti di alcuni piccoli fornitori, e accostatevi con una buona dose di curiosità. Qui domina ora il manifesto della "cucina viva" di uno chef-patron preparato che si traduce in numerosi capisaldi, tra cui la macellazione di carni di animali allevati in libertà, l'utilizzo delle fermentazioni, la predilezione per i vini naturali e biodinamici, senza mai dimenticare il ricorso alla sorpresa, elemento che accompagna l'esperienza dal primo all'ultimo minuto. Il menu esordisce solitamente con una serie di portate vegetariane, spazzanti per semplicità ma al tempo stesso intriganti per accostamenti e contrasti. Poi ecco uno degli acclamati risotti e le paste ripiene, e le carni, siano esse di capra, maiale o manzo, che mostrano cotture precise e arrivano in abbinamenti inediti che escono dal tracciato della tradizione. Ovviamente i dolci sono tutto fuorché scontati. A far da guida ci pensa il personale rodato e fidelizzato che sciorinerà con disinvoltura i nomi dei tanti ingredienti, erbe, radici e fiori. La carta dei vini è in sintonia e non mancano birre selezionate e qualche cocktail della casa. Si sta bene.





## Da Vittorio

# 93



46 CUCINA | 18 CANTINA | 29 SERVIZIO

via Cantalupa, 17 ☎ 035681024

**Chiuso** mercoledì a pranzo

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 🍴 \* 🚗 🦿 🐕 🌿

🌐 davittorio.com

### RISTORANTE

Puoi venire qui solo per il piacere di mangiare bene avvolto da un servizio come in Italia non ce ne sono, e scusate se è poco. Oppure per cercare di comprendere dal suo epicentro il segreto di un sistema gigantesco, che fa della famiglia Cerea un caso imprenditoriale unico, che si dipana attraverso numerosi locali al vertice in Italia e nel mondo, attraverso negozi, consulenze, specialità alimentari e soprattutto un catering di militaresca efficacia, capace di gestire numerosi servizi in un solo giorno. Ma certo, nulla esisterebbe senza il successo di un ristorante di un lusso francese classico (è un complimento) immerso in un parco hollywoodiano e con qualche stanza confortevolissima per chi dopo cena voglia non affrontare il viaggio di ritorno. La cucina è gestita da Enrico detto Chicco e da Roberto detto Bobo, che guidano una brigata affiatatissima, nata per vincere. Dietro i piatti non c'è sempre un pensiero innovativo: qui l'avanguardia si fa lavorando ogni giorno per la piena soddisfazione del cliente, che deve uscire più felice di quando è entrato. E questo passa anche attraverso gesti cinematografici, come la mantecatura in diretta dei leggendari paccheri alla Vittorio, dimostrazione se mai ce ne fosse bisogno che è attraverso la semplicità che si giunge alla perfezione. Il resto è fatto di ingredienti di altissima qualità, di una capacità impareggiabile di interpretare il momento. Tra i menu degustazione il trionfale Carta Bianca (360 euro), sedici portate per un viaggio completo nel mondo dei Cerea. Poi i più maneggevoli Gli esordi di papà Vittorio (otto portate, 260 euro), il vegetale Dalla nostra campagna (otto portate, 230 euro), e Nella tradizione di Vittorio, otto portate di pesce e crostacei a 280 euro. In carta un ricco Crudo d'amare, piatti leggendari come l'Uovo all'uovo, e poi risotto capretto, melanzana e pomodoro bruciato, la casseruola di rombo, l'agnello e carote, il maialino da latte, albicocca e lavanda. Si chiude con i cannoncini riempiti al momento. Cantina enciclopedica, servizio ovviamente paradisiaco, governato da Rossella Cerea, che governa una squadra di camerieri che volteggia in stile Ratatouille.





## Dal Pescatore

# 91



44 CUCINA | 18 CANTINA | 29 SERVIZIO  
loc. Runate, 15 ☎ 0376723001

**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno  
e mercoledì e giovedì a pranzo

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€€ P \* \* \*

☞ [dalpescatore.com](http://dalpescatore.com)

### RISTORANTE

Quasi un secolo di storia per questo locale che rappresenta una favola: quella della Cenerentola che diventa regina, ma senza la scorciatoia di un incantesimo, bensì facendo carriera senza mai tradire se stessa. La favola dei Santini ha il suo c'era-una-volta nel 1926, quando Antonio con la sua sposa Teresa aprì una locanda sull'Oglio, di "Vino e Pesce", ed è proseguita di generazione in generazione fino a un altro Antonio, il nipote del primo, che oggi con la sua amata Nadia anima questo locale che ha pochi eguali in Italia - ma forse in Europa - per coerenza, atmosfera e tasso di felicità. Da trattoria da viandante a tempio della gastronomia italiana (e non solo) il passo sembra enorme ma visto con il metro del secolo appare semplicemente un cammino naturale. Che prosegue con i figli dei due, Giovanni che sta in cucina con mamma Nadia e Alberto in sala con papà Antonio, a fare anche da sommelier. Un pasto dal Pescatore è un'epopea in poche ore, una passeggiata in paradiso. Si può scegliere tra tre menu, quello di campagna a 150 euro, tutto vegetale (rapisce l'assoluta semplicità degli asparagi di primavera con maionese agli agrumi); il menu di stagione a 210; il menu del Pescatore a 290, che vive di piatti perfettamente compiuti come la terrina di astice con caviale Oscietra royal e olio evo toscano, come le chioccioline petit gris della pianura con salsa di erbe aromatiche e aglio dolce, come gli immancabili tortelli di zucca al burro e parmigiano, come l'anguilla alla griglia con radicchio verde dell'orto. Si chiude con dolci tecnici e affettuosi come la meringa con mousse di pistacchio di Bronte, mandorle e zabaione al Marsala. La carta dei vini è un atlante enologico, con migliaia di etichette per tutti i gusti selezionate da ogni parte del mondo. Il servizio, praticamente perfetto, fa sentire chiunque Cenerentola a corte.





**CAROBBIO DEGLI ANGELI**  
[BG]

**Hosteria del Vapore**



fraz. Cicola

v.le Fratelli Kennedy, 23 ☎ 035953401

**Chiuso** martedì e mercoledì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € 🏠

📧 hosteriadelvapore.com

**TRATTORIA.** Sesta generazione per la famiglia Berzi alla guida di quest'affascinante osteria, un tempo stazione dove passava il treno a vapore, oggi posto interessante per la cucina e per la ricca cantina in costante fermento guidata da un fuoriclasse come il figlio Stefano, già distintosi come miglior sommelier d'Italia. Ai fornelli mamma Monica porta avanti le ricette della tradizione bergamasca e trentina: largo spazio alle carni (ma anche ai vegetali) fatte frollare da papà Giampaolo che seleziona anche i formaggi e i molti prodotti d'eccellenza in vendita nella locanda. Vale il viaggio pure per la cura sartoriale con cui ciascun vino (per lo più di piccoli produttori) viene scelto e raccontato da Stefano in abbinamento ai piatti ben riusciti.

**CASTIGLIONE DELLE STIVIERE**  
[MN]

**Hostaria del Teatro**



43 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO

via B. Ordanino, 5 ☎ 0376670813

**Chiuso** giovedì

**Coperti** 14

**Fascia di prezzo** €€ \* 🏠 🐾

📧 hostariadelteatro.it

**RISTORANTE.** Curato ed elegante indirizzo che si distingue per la costanza qualitativa della proposta. Prospiciente il locale teatro, si estende tra la sala e un gradevole dehors estivo. Dalla cucina a vista, Claudio Truzzi si muove con autorevolezza tra i grandi classici, come le tartare di asino e di tonno o lo spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga, e valide novità come i buonissimi fusilli al torchio con pane, burro francese, alici del Cantabrico, prezzemolo e limone. Equilibrato e competitivo nel prezzo il solo degustazione. Dai lievitati alla golosa pasticceria, tutto è fatto in casa, con cura e misurato utilizzo di grassi e condimenti. Cantina davvero notevole con una propensione viscerale per vini e bolle d'Oltralpe (fatevi consigliare). Servizio in tono, ben gestito dalla moglie in sala.

**Da Pietro**



40 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Chiassi, 19 ☎ 0376673718

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno e domenica a cena; a luglio e agosto mercoledì e domenica

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🏠 🐾 🦿

📧 osteriadapietro.it

**RISTORANTE.** Se è osteria nel nome, di fatto è un elegante ristorante: suggestive salette con camino, apparecchiature raffinate, tappeti e arredi antichi in un bel palazzo d'epoca. Molto curato perfino il dehors. Giampietro, "in arte" Pietro, è il padrone di casa, mentre la sorella Fabiana è ai fornelli. La cucina convince per la riuscita commistione di tradizione, territorio, ingredienti di qualità e creatività intelligente, sapori concreti ed equilibrati al tempo stesso. Dalla carta: lumache, erbetto, aglio rosso, polenta di Storo e pepe lungo; agnolotti di piccione, il loro sugo e Grana Padano; rognone di vitello, pepe nero e Cognac su pure di patate; crostata di fragole marinate con salsa al bergamotto. Impeccabile il servizio, carta dei vini ben strutturata, con possibilità di bere a calice.

**Hostaria Viola**



via G. Verdi, 32 ☎ 0376670000

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 65

**Fascia di prezzo** € 📍 \* 🏠 🐾 🦿

📧 hostariaviola.com

**TRATTORIA.** Da quattro generazioni la famiglia Viola porta avanti questo locale, prima a Castel Goffredo e dal 1978 qui a Castiglione delle Stiviere, offrendo una cucina precisa e golosa con lo sguardo sempre rivolto alla tradizione. Si mangia quindi padano doc: salumi e formaggi di valore, luccio in salsa alla mantovana, il famoso tritico con le paste ripiene, il cotichino dei colli morenici con pure di patate. Da provare assolutamente i dolci, la sbrisolona in primis. Sul fronte vini si gode altrettanto: la cantina spazia dagli sfusi del territorio agli Champagne transalpini, con la possibilità di bere al calice. Si sta bene, in un ambiente da osteria moderna ma sincera.

## Essenza Restaurant del Devero Hotel

# 78




40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
l.go J. F. Kennedy, 1 ☎ 0295335412

**Chiuso** sabato a pranzo  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€   \* \*

\* [deverohotel.it](http://deverohotel.it)

**RISTORANTE.** Si torna a parlare di fine dining nell'elegante sala che ha consacrato il talento di Enrico Bartolini. Merito di Andrea Mileti, chef brianzolo d'origine siciliana. Carne e pesce sono i protagonisti di due menu dedicati, ma largo spazio hanno anche i vegetali nel rispetto della stagionalità, qui intesa come la via maestra per giungere appunto all'essenza del gusto. Ne è un esempio il risotto con la tartare di scampi fumé e le salse alla frutta che variano a seconda del periodo dell'anno. Vini biodinamici in risalto in una selezione ben articolata. Business lunch in settimana, con scelte alla carta, a 50 euro.

## CAVERNAGO [BG]

### Il Saraceno

# 82




42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza Don Luigi Verdelli, 2 ☎ 035840007

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€  \* \*

\* [ristorante-ilsaraceno.it](http://ristorante-ilsaraceno.it)

**RISTORANTE.** L'impronta (7 portate a 125 euro) e Le crudità di mare a modo mio (8 a 145) sono i due menu che Roberto Proto, campano di nascita, propone agli ospiti per mostrare la sua idea di cucina. Che è pulita perché il pescato è trattato con perizia e rispetto, ma al contempo stimolante grazie ad abbinamenti non consueti dove i capisaldi locali si "contaminano" con i sapori del Sud. Al netto dei crudi, dove è l'eccellente prodotto a parlare, valgono l'assaggio piatti come lo scampo arrosto, piselli e fragole e l'emblematico "Bergamo Amalfi... casoncelli, totani e patate". Con il piccione, salsa ai frutti rossi, carota e scalogno glassato Proto dimostra abilità anche sul versante carne e vegetali. Un'esperienza coronata da un contesto curato ed elegante, da una carta vini ricca e da un servizio professionale.

### Materia

# 84




45 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Cinque Giornate, 32 ☎ 0312075548

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€€ \* \*  

\* [ristorantemateria.it](http://ristorantemateria.it)

**RISTORANTE.** Davide Caranchini è un giovane chef dalle idee molto chiare. La passione per il vegetale, sostanziata dalla presenza della serra di proprietà, traspare in ogni suo piatto, come anche l'eleganza delle presentazioni. L'ottima tecnica, affinata nel corso di numerose esperienze in Italia e all'estero, gli permette di elaborare abbinamenti inconsueti (linguine, burro, garum di agone e amchoor) utilizzando senza remore ingredienti locali e internazionali. Non ha paura di spingere sul sapore, come nell'agnello, peperoni e olive nere, e sull'amaro (il buonissimo piccione allo spiedo con cicoria e acciughe), per realizzare piatti comunque estremamente equilibrati e gradevoli. I dolci puntano all'esaltazione del singolo ingrediente (fragola, noci e sambuco). Il personale è attento e disponibile, nonostante i tempi di servizio tra le portate siano troppo ravvicinati. Nella carta dei vini ampio spazio per i macerati e i produttori di nicchia. Oltre alla carta, ben quattro i menu degustazione (vegetariano da 85 euro, da 90, 100 e 150 euro).

### Veranda dell'Hotel Villa d'Este

# 79




39 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Regina, 40 ☎ 031348400

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 150

**Fascia di prezzo** €€€€   \*  

\* [villadeste.com](http://villadeste.com)

**RISTORANTE.** Un luogo da fiaba, con esterno pieds dans l'eau, che in cucina offre un'antologia della tradizione italiana con piglio internazionale. Michele Zambanini punta all'eccellenza della materia prima, vedi le verdure dell'orto di proprietà. Ci sono un menu degustazione di 5 portate a 140 euro e quello del giorno con l'immane soufflé. Da provare il fiore di zucchini con ricotta, il filetto di persico, la Milanese, l'Anatra, le crêpes suzette preparate al tavolo. Ancora, il gambero di Mazara, maionese vegana, cialda al nero di seppia ed estratto pizzaiola e il tagliarino con emulsione di prezzemolo, tartare di tonno e caviale. Cantina di gran pregio. Servizio dal sapore antico.

CERNUSCO SUL NAVIGLIO  
[MI]

Due Spade

80  

41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via delle Filerine, 2a ☎ 029249200

**Chiuso** lunedì tutto il giorno,  
martedì a pranzo e domenica a cena  
**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐾  
☎ ristoranteduespade.it

**RISTORANTE.** Il locale si trova all'interno di un'elegante filanda in mattoni rossi, un contesto la cui piacevolezza troverà conferma nei piatti ben eseguiti dalla giovane brigata guidata da Lorenzo Di Bari. Il menu cambia con le stagioni e si divide tra piatti di terra e di mare in grado di soddisfare qualsiasi preferenza. Qualche esempio: tartare di ombrina, mela verde, salsa wasabi e soia, pappardelle con ragù di diaframma e scaglie di Ragusano, controfiletto di cervo con salsa ai frutti di bosco e patate. Le porzioni sono abbondanti, ma sarebbe un peccato rinunciare al morbido di cacao con mousse al caramello e sorbetto al cioccolato. Il ricco menu degustazione è sempre fermo a 55 euro. Molto fornita la cantina, con numerose etichette offerte a prezzi ragionevoli. Servizio amichevole.

CHIAVENNA [SO]

Villa Giade

78  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO  
via G. B. Picchi 1 ☎ 0343761377

**Chiuso** lunedì e martedì; in estate lunedì  
tutto il giorno e martedì a pranzo  
**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€ 🏠 🐾 🍷  
☎ villagiade.com

**RISTORANTE.** Nell'elegante villa Liberty a due passi dalla splendida Collegiata, la cucina ambiziosa di Angelo Deflorio porta in tavola il territorio della Valchiavenna. La filiera è ben selezionata, senza scordare le origini pugliesi e aprendosi a contaminazioni internazionali, grazie alle esperienze del figlio Gianluca che lo affianca ai fuochi. Ne è un esempio la battuta d'agnello accompagnata da rōsti, lassi di alloro e caviale. Diversi i menu degustazione, tra cui uno vegetariano. Il servizio in sala è preciso ed è curato dalla moglie Irina. La cantina è ampia con i vini valtellinesi e le bollicine in primo piano. A completare l'esperienza sei belle suite.

CICOGNOLO [CR]

L'Osteria de  
l'Umbreleer

via G. Mazzini, 13 ☎ 0372830509

**Chiuso** lunedì e martedì  
**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** € 🏠 \* 🍷 🐾  
☎ umbreleer.it

**TRATTORIA.** Oltre trent'anni di vita per questa insegna a gestione familiare dove è possibile gustare una cucina tipica del cremonese eseguita secondo tradizione, arricchita qua e là da qualche tocco di estro, e aperta sporadicamente anche al gusto mare. In un ambiente raffinato e dall'atmosfera rilassata, sono le stagioni e la disponibilità delle materie prime a condizionare un menu che cambia di frequente. Ecco allora le paste fresche tirate a mano quotidianamente, tra tortelli di zucca, marubini e tagliolini; i risotti; le ottime carni tra i secondi, tra costoletta alla milanese, tagliata di Patanegra e petto d'oca; ma anche piatti di mare, come la capasanta su crema di zucca. Bella selezione di culatello di Zibello in apertura. Ampia cantina con focus sulle bollicine. Servizio discreto e preciso. Serate a tema.

COLLEBEATO [BS]

Carlo Magno

80  

40 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Campiani, 9 ☎ 0302511107

**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno,  
mercoledì e giovedì a pranzo

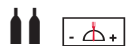
**Coperti** 40  
**Fascia di prezzo** €€€ 🏠 \* 🍷 🍷 🍷 🍷  
🏠 🐾 🍷 🍷

☎ carlomagno.it

**RISTORANTE.** Tutta la provincia (e non solo) conosce questo comune della bassa Val Trompia per il locale di Beppe Maffioli, chef e patron esperto quanto modesto, che ha la capacità di organizzare eventi e banchetti di assoluto livello sfruttando gli spazi enormi e arredati in modo pregevole. Nel piano più alto della dimora risalente al '500 - con vista stellare sulla Franciacorta e sulla valle - Maffioli continua a fare un'eccellente cucina con il giusto tocco d'autore e attentissima al territorio, visto lo storico rapporto con i produttori della zona. Articolata e lucida l'offerta dei degustazione: Carta Bianca, Terra, Tradizione e Mare. Per chi vuole scegliere alla carta, la proposta è ampia a livelli anni '80, per la gioia del suo fedele pubblico. Notevole la cantina, tra la Franciacorta e il mondo, con una notevole sezione di distillati.

## COLOGNO MONZESE [MI]

### Enoteca dei 100 Barolo



via Romagna, 17 ☎ 0226700996

**Chiuso** domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € \* 🐾

✉ 100barolo.it

**WINE BAR.** Locale attivo da diversi anni con una clientela affezionata, soprattutto della zona. Il punto di forza è, ovviamente, l'offerta enoica, fatta di centinaia di bottiglie di Barolo (e non solo) disposte in bella vista sullo scaffale, che è possibile degustare al ristorante o acquistare per l'asporto. Ma anche il cibo non delude. Il menu prevede piatti classici di ispirazione lombarda e piemontese (carne all'albese, manzo all'olio), tutti correttamente eseguiti. D'inverno serate a tema sui bolliti. Servizio molto amichevole, da segnalare la presenza di numerosi vini al bicchiere. A pranzo un menu di lavoro più semplice proposto a un prezzo conveniente.

## COMO

### Feel Como



43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

via A. Diaz, 54 ☎ 3347264545

**Chiuso** lunedì e martedì;

aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 18

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🐾 ♿ 🚶

✉ feelcomo.com

**RISTORANTE.** Un'enclave di cucina comasca guidata da Federico Beretta: qui si gusta il territorio, dal lago ai boschi delle montagne che li circondano. Dal menu escono infatti il luccio-perca, l'agone e il lavarello, ben abbinati a erbe, muschio e funghi. È così che si incontrano gamberi d'acqua dolce e pino cembro, a fare da contorno ai ravioli con silene. Molto equilibrato il risotto al caffè con lumache alla bourguignonne e rafano: un piatto che si fa ricordare, così come la piccola ma curata proposta di formaggi, per lo più alpini e dal gusto deciso. La presentazione ha un occhio di riguardo per le laccature e le emulsioni ma tutto parte da azzeccate cotture. Buona scelta per il bicchiere, per lo più con proposte del Nord, ben presentate da Elisa Forlanelli. Servizio adeguato.

## Kitchen Como



43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

via per Cernobbio, 41a ☎ 031516460

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e martedì a pranzo

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ ☎ 📄 \* 🐾 🚶

✉ kitchencomo.com

**RISTORANTE.** Una brigata giovane, guidata dal nemmeno trentenne Andrea Casali, un'idea di cucina semplice e diretta, ingredienti italiani freschi e trattati con rispetto, cotture brevi, mano lieve. E poi un luogo magnifico, un parco secolare appena fuori città, il lago a portata di sguardo. E ristorante che continua a crescere. Nel menu tanta tradizione con un tocco di evoluzione e i vegetali che spesso rubano la scena: peperone reidratato con Parmigiano Reggiano vacche rosse e caviale di uovo o casoncelli con vicciola, nocciola e rosmarino. Piatto simbolo probabilmente il morone Pina Colada. Ai dolci lime banana e caramello, soufflé al cioccolato guanaja 70 per cento Valrhona con sorbetto al lampone e infuso di frutti rossi. La cantina ha buone referenze ed è curata da Maria Chiara Intini; in sala l'impeccabile Pierluigi Tedeschi.

### Sottovoce del Vista Palazzo Lago di Como



41 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

p.zza C. B. di Cavour, 24 ☎ 0315375241

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€€ ☎ 📄 \* 🐾

✉ istalagodicomo.com/it/restaurant/

**RISTORANTE.** In un boutique hotel con incantevole vista lago, un ristorante con due sale di cui un salotto privé e sedute sul balcone. Una scelta coraggiosa e decisa quella dello chef Stefano Mattara, rendere gourmet il pesce di lago puntando sulla sostenibilità. Tre menu degustazione: 7 passi con i classici dello chef, 160 euro; 4 con il Tasting Menu The Future per gourmet, 130 euro; Green, 110 euro. Oltre alla carta pescando nelle varie sezioni: ceviche di lago; Milano da passeggio, risotto o fusilloni di Gragnano, manzo crudo, parmigiano e tartufo nero estivo; filetto d'anguilla, albicocche, zenzero e cozze. Per finire Gin Tonic al piatto rinfrescante, Assoluto alla pesca, scelta "amara" al cioccolato o fiori con i sentori di lavanda, gelsomino e agrumi. Bella cantina con scelte di ricerca di Cristiano Mariani. Servizio attento.

## Tira Mola e Meseda



via G. Castellini, 17 ☎ 0312759735

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € 🍷 🐕

📍 tiramolameseda.it

**TRATTORIA.** Il posto è piccolo, quindi conviene prenotare, anche perché, se i coperti non sono tanti, di contro gli affezionati sono numerosi e trovare un tavolo non è poi così semplice. Questa insegna onesta e familiare, d'altronde, ha dalla sua un ambiente caratteristico e caldo, avvolgente, l'accoglienza premurosa dei due appassionati titolari e una proposta gastronomica saporita e onesta dove si valorizza al massimo il territorio nelle sue migliori espressioni. Ecco quindi una carta che parla di salumi e formaggi locali, dei pizzoccheri alla valtellinese e dei casoncelli bergamaschi burro e salvia, dello stufato di capriolo con polenta e dello stracotto di ganassino. In chiusura dolci della casa come la torta di mele e il sorbetto al Braulio. Vini della Valtellina e servizio affettuoso.

**CONCESIO [BS]**

## Miramonti l'Altro

vedi scheda pag. 221

**CORNAREDO [MI]**

## D'O

vedi scheda pag. 222

**CORTE FRANCA [BS]**

## Due Colombe

**85** 🍴 🍷

44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

fraz. Borgonato

via Foresti, 13 ☎ 0309828227

**Chiuso** lunedì, martedì e mercoledì tutto il giorno, giovedì a pranzo e domenica a cena

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🐕

📍 duecolombe.com

**RISTORANTE.** Tra i cuochi bresciani Stefano Cerveni è il più "milanese" di tutti in virtù della firma sulla catena di successo Gud. La cosa può sembrare strana considerando lo stretto legame con il territorio natio e il fatto che l'elegantissimo ristorante a Borgonato ha una forte identità con chi

vive o è abituato a frequentare la Franciacorta. Ma nell'ultima stagione l'esperto chef ha deciso di "tornare a casa", spingendo nuovamente sul ristorante. I risultati si vedono: il Due Colombe ha cambiato marcia (anche nel servizio) per la gioia dei fedeli e il piacere di chi si siede per la prima volta. Emerge sempre la capacità di Cerveni nel distreggiarsi su ogni fronte, da quello ittico - con il pesce d'acqua dolce sempre ben trattato - al vegetale, senza mai perdere la rotta del gusto ma dei tre nuovi menu (Rinascita, I Classici, Vediamo che succede...) convincono la precisione dei sapori e la pulizia complessiva, evidenziate da piatti come risotto, fagiolini, olive e ricotta infornata o morone, ortiche, ricci di mare. Cantina di eccellenza, ben gestita e che si presta a pairing di livello.

## Vivilo Ristorante

**78** 🍴 🍷

39 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

via N. Sauro, 15 ☎ 0309826831

**Chiuso** lunedì e martedì;

aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 \* 🍷 🐕

📍 vivilofranciacorta.com

**RISTORANTE.** Anche la cantina Barboglio de Gaioncelli non sfugge alla regola aurea che vuole i bei posti in Franciacorta (e nelle zone vinicole in generale) richiestissimi per eventi, soprattutto nuziali. Ma questo non toglie il valore di una sosta per un'esperienza libera, godendo dell'ambiente rilassante e di una carta con piatti bresciani e deviazioni ittiche. C'è un degustazione da 60 euro basico e uno da 80 euro, con sette portate a sorpresa che in ogni caso non esce dai canoni della provincia. Valida anche la selezione di formaggi. Servizio preciso.



## Miramonti l'Altro

# 90



45 CUCINA | 18 CANTINA | 27 SERVIZIO

loc. Costorio

via Crosette, 34 ☎ 0302751063

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€€ P \* ☺ 🏠 ♿ 🐕

🌐 miramontialtro.it

### RISTORANTE

Come si fa, dopo anni e anni di onorato percorso, a restare al passo coi tempi, a non demordere, a sapersi rinnovare e a mettersi ancora in discussione? Dopo aver prenotato per tempo, arrivate a nord di Brescia e varcate le porte della villetta Liberty di Costorio, e accomodatevi a uno dei tavoli della sala luminosa e accogliente del Miramonti l'Altro per avere tutte le risposte. Capirete in pochi minuti il segreto di un successo che dura da decenni e non conosce pause, attirando clienti di ogni età, dai giovani curiosi ai fedeli instancabili. Chiunque potrà dirsi appagato, coccolato e saziato dopo le poche o tante ore (più facile, perché si sta benissimo) che avrà deciso di dedicare all'esperienza. È Daniela Piscini a traghettare il cliente nell'universo del marito e chef Philippe Leveillé con il suo innato senso di accoglienza e con la sua affabile professionalità. Sarà lei a elargire consigli sulla comanda, a guidare nella scelta della carta o di uno dei tre percorsi degustazione. L'Elogio della tradizione (110 euro) costituisce solitamente il primo approccio al Miramonti, Sapori e colori è il menu più gettonato (130 euro) e Chez Philippe (170 euro previa prenotazione) l'esperienza più completa e innovativa. La carta si rinnova periodicamente, tra le ultime creazioni ci sono la tagliatella con calamari croccanti e polvere di alloro, le capesante con frutto della passione e burro al bergamotto e il goloso maialino da latte alla brace, maionese di senape e cetrioli. Sono frutto di cotture attente e presentazioni spesso completate al tavolo dallo chef e dal personale di cucina. In chiusura, prima del sontuoso e irrinunciabile gelato alla crema accompagnato da fragole o cioccolata calda, ecco i due carrelli dei formaggi (rigorosamente italiani) davanti ai quali in molti restano a bocca aperta. La carta dei vini è stata costruita negli anni con passione e ricerca. I percorsi in abbinamento ai menu spaziano ovunque e sanno stupire anche per una buona dose di originalità. Del servizio si è già detto: il valore aggiunto innegabile.





## CORNAREDO [MI]

**D'O**

**92**   

47 CUCINA | 18 CANTINA | 27 SERVIZIO

loc. San Pietro all'Olmo

p.zza della Chiesa, 14 ☎ 029362209

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€€  \*   

\* [cucinapop.do](http://cucinapop.do)

### RISTORANTE

Davide Oldani è un cuoco rinascimentale per la capacità di integrare i suoi numerosi talenti, di disegnare ogni pezzo della tavola, ogni posata, ogni sedia (con tanto di ripiano per la borsa), ma anche la piazza davanti al ristorante, trasformata in un gioiellino metafisico. Inarrestabile, continua a inanellare progetti (in arrivo un laboratorio e un secondo locale nella stessa piazza) e a rappresentare una figura assolutamente anomala nel panorama della ristorazione italiana per la capacità di volgere davvero ogni sforzo al benessere del cliente, che lui sa far passare non soltanto per una texture o per un accostamento ardito. La sua idea di ristorazione è sempre stata democratica, non solo perché ha cercato dall'inizio di tenere i prezzi più bassi del suo lignaggio, magari giocando su formule alternative (anche se ora il gap con i colleghi di pari grado si è assottigliato), ma per la capacità di andare all'essenziale senza eccessi di concettualità. Diciamo che Oldani crede che il punto d'incontro tra lo chef e il suo ospite si trovi facendo compiere al primo la strada più lunga. È oggi in una forma smagliante, la sua cucina scintillante e divertente. I menu sono il Molteplicità (200 euro) a mano libera, il Leggerezza (200 euro), a base vegetale, l'Esattezza (155) e l'Armonia (180), ognuno dei quali può essere accompagnato da un percorso di calici, da un percorso di vitigni autoctoni italiani, da tre drink analcolici o da una bottiglia. Inizio con una raffica di snack, poi la rivisitazione di un condiglione, la tipica insalata genovese, fagiolini differenti, oliva taggiasca, salsa all'acciuga, tonno rosso con l'uovo e il pomodoro relegati in un morbido soufflé, il Dripping che cita l'artista americano ma anche Gualtiero Marchesi, grande maestro di Oldani: un risotto mantecato burro e grana e un tocco di limone con quattro salse al crescione, alla seppia, al peperone giallo e pesce, al peperone rosso e bisque e poi calamaretti spillo. Ancora, il filetto di manzo Charolaise con sfoglia di pane alla salvia, salsa saltimbocca e insalata pressata di porcini e zucchine trombetta. Un carrello di formaggi con due intrusi e un dolce tutto giocato sul fico. Servizio magnifico orchestrato dal maitre Davide Novati, bella cantina gestita da Manuele Pirovano.



## Vitium

**80**  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Ginnasio, 4 ☎ 0373225703

**Chiuso** lunedì e martedì;

aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \* \*

✳️ [vitiumrestaurant.it](http://vitiumrestaurant.it)

**RISTORANTE.** Una delle poche isole di livello in provincia, ospitata in un antico edificio del 1300: una sala elegante dove convivono l'antico di affreschi e parquet in legno con il moderno degli arredi di design e delle luci soffuse. Un locale guidato da una brigata giovane che fa capo a Michele Minchillo, allievo di Isa Mazzocchi e Matias Perdomo, bravo a rivisitare l'italianità con il giusto tocco moderno e con un palato pugliese che non tradisce mai. Lo si vede soprattutto nei piatti evoluti: Cavolfiore, aglio bianco, tartufo nero, limone; Canocchie, capocollo, fave; Ravioli, ragù alla genovese, Salva Cremasco, mostarda di zucca; Fiordilatte, funghi, susine, rosa. Due i degustazione, Vitium di cinque portate e In-Contro di sette più un buon menu vegetale e la possibilità di comporsi a 70 euro un percorso con tre piatti scelti dalla carta. Servizio puntuale e cantina in crescita.

## CURTATONE [MN]

### La Locanda delle Grazie



fraz. Grazie via Pio X, 2 ☎ 0376348038

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € \* \* 🏠 🐕

**TRATTORIA.** Non era facile prendere in mano e soprattutto dare continuità al grande lavoro di Fernando e Daniela Bellintani, che hanno reso la Locanda un luogo simbolo della cucina mantovana, sia nella proposta che nello spirito dell'accoglienza. Eppure i ragazzi oggi al timone portano egregiamente avanti il buon nome della casa, mantenendone i fondamentali "caserecci" con un'accoglienza affettuosa e la sinergia con i piccoli produttori della zona. Anche la cucina, solo lievemente "ristrutturata" in chiave più moderna, rimane ancorata stretta al territorio: salumi, formaggi, paste ripiene fatte come il faut, qualche "esotismo" come la polenta e scopeton (aringhe) di derivazione veneta. Si sta sempre e comunque bene e in relax, spendendo poco e innaffiando con vini locali ben scelti.

## Osteria del Benedet



via Roma, 2 ☎ 0342696096

**Chiuso** domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € 📄 \* 🚻 🐕

✳️ [osteriadelbenedet.com](http://osteriadelbenedet.com)

**TRATTORIA.** Solido e piacevole riferimento della bassa Valtellina. Di questa insegna si apprezza la calda atmosfera e l'ambiente tipico fatto di pareti con mattoni a vista, camino e scale che mette a proprio agio il commensale. Il menu si articola su classici della tradizione locale abilmente rivisitati e proposte di pesce ben pensate: strudel di verdure con fonduta al bitto, tagliolini ai gamberi con fondo di crostacei e gel al mojito, tagliatelle al ragù d'anatra confit, pane croccante, profumi di larice e casera stagionato, maialino da latte cotto a bassa temperatura con salsa ai fichi, filetto di rombo su specchio di piselli con menta e acciughe del Cantabrico, semifreddo alle mandorle con salsa di lamponi. Di ampio respiro la carta dei vini che propone etichette nazionali ed estere. Professionale il servizio.

## DESENZANO DEL GARDA [BS]

### Esplanade

**84**  

42 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO

via Lario, 3 ☎ 0309143361

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 35

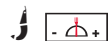
**Fascia di prezzo** €€€ 📄 \* 🏠 🚻

✳️ [ristorante-esplanade.com](http://ristorante-esplanade.com)

**RISTORANTE.** Partiamo dai plus dell'ammiraglia del Basso Garda: servizio impeccabile, cantina importante e piena di sorprese, un patio tra i più belli del Garda con il singolo tavolo, prenotabile, sul pontile. Non è luogo comune: nel locale stile anni '80, che peraltro sta tornando di moda, l'insostituibile coppia Emanuele Signorini-Massimo Fezzardi – patron e chef – non sbaglia mai e questo spiega il "pieno" costante. La cucina mantiene un'impostazione classica e non insegue il minimalismo, ma proprio per questo resta una lodevole eccezione. Non a caso, il pubblico sceglie molto alla carta, al di là dei percorsi ben strutturati. C'è tutto, di più: grande pesce di mare ma pure quello di lago (un degustazione a testa), selvaggina e lumache, risotti e paste ripiene. Si sta bene, stop.



## Osteria Gattolardo



via Gen. A. Papa, 13 ☎ 0309120427

**Chiuso** giovedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾 🍷

📍 gattolardo.business.site

**TRATTORIA.** Un rifugio che mette al riparo i viaggiatori di passaggio dalle insegne turistiche che spopolano in zona e dà conforto ai locali. Ambiente caldo e informale, servizio amichevole ma preciso, e poi una bella cucina di territorio con tanto pesce di lago trattato con sapienza e in ricette non banali. Non mancano valide opzioni carnivore. La cantina sa riservare belle sorprese.

## MoS



43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Porto Vecchio, 28 ☎ 0309143339

**Chiuso** martedì tutto il giorno, lunedì e mercoledì a pranzo, domenica a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🍷 🐾 🍷

📍 ristorantemos.it

**RISTORANTE.** I ragazzi del MoS sono indubbiamente una delle realtà più interessanti sul Garda, concreto esempio di attenzione al territorio e sostenibilità non fine a se stessa, ma al servizio di una cucina mai banale e spesso con punte di eccellenza, dovute alla tecnica e alla fantasia di Stefano Zanini (under 30, di esperienza: la S nell'insegna è la sua). Nei due percorsi, la cucina esplora – sempre meglio – tutti i campi: lago, terra, mare, montagna. E quindi un piatto buono tira l'altro: insalata di piselli, crema di riso torrefatto, uova di pesce; spaghetti ragout e bottarga; cassoulet di campagna, uno strepitoso risotto alla gardesana, tinca, limone salato di Gargnano, gelato di latte di malga. C'è anche un valido degustazione vegetale, creato giornalmente, con quattro portate. Cantina che interpreta bene il cibo e servizio solare.

## ERBUSCO [BS]

## Cadebasi



via Camillo Benso Conte di Cavour, 11

☎ 0308367340

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐾 🍷

**BISTROT.** In una delle mete più amate dagli amanti delle bollicine italiane, un locale che ora più che mai sprizza di entusiasmo e voglia di far bene. L'offerta è divertente per l'ospite, che può crearsi da solo il proprio menu. I "buffetti" (simili alle tapas spagnole) sono il fulcro dell'insegna e in carta si possono trovare, ad esempio, la trota con piselli, latticello e cerfoglio oppure lo spaghetti burro, sarde di Montisola e kaffir lime: piatti che giocano bene sui contrasti e soprattutto sulle eccellenti materie prime del territorio. I dessert sono semplici e ben eseguiti, come la torta di carote con vellutata di mandorle e agrumi. Il servizio è giovane e ben organizzato, pure per il gettonato aperitivo. La carta dei vini è accurata, con logici riferimenti alle cantine della Franciacorta.

## LeoneFelice Vista Lago



41 CUCINA | 16 CANTINA | 26 SERVIZIO

via Vittorio Emanuele, 23 ☎ 0307762603

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 🍷 🍷 \* 🍷 🐾 🍷

📍 albereta.it

**RISTORANTE.** È sempre piacevole un'esperienza nel casual dining de l'Albereta, diviso tra due sale luminose con il plus del dehors vista Iseo. Un luogo elegante, amato da chi abita la Franciacorta e dai visitatori, molti stranieri. È pensando ai gusti più diversi, ma sempre raffinati, che Fabio Abbattista elabora una carta eclettica e di livello, uscendo ogni tanto dalla comfort zone senza perdere il filo. Qualche suggestione: lumache, royale di carciofi, teriyaki; tartare di lavarello, mela verde, erba cipollina, panna acida; spaghetti alla bottarga, dashi, alghe e limone; filetto di Fassona al pepe verde, asparagi al miso di nocciole, bernese di agrumi. Non manca una degustazione, di intelligente rivisitazione del territorio, dedicato alle Capitali della Cultura. Dolci golosi. Cantina e servizio rispecchiano lo stile di uno dei primi Relais & Chateaux italiani, che ha festeggiato i trent'anni di attività.

## Quintale



via C. B. Conte di Cavour, 7 ☎ 0305543935

**Chiuso** lunedì e martedì

tutto il giorno e mercoledì a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ €\*☂🐕

☎ quintale.net

**GRIGLIERIA.** Metti “il” Cecchini in Franciacorta: ovviamente in un locale ben diverso da quello rustico di Panzano in Chianti. Qui regna il design e il risultato è bello: pavimenti in cotto, mattoni e travi a vista, elementi in acciaio inox, legno, vetro. La sharing table si rispecchia davanti alla teca per le mezzene, da adorare laicamente prima che diventino protagoniste in cucina. Il cuore del menu è la griglia che come sempre non si occupa solo di sua maestà la Fiorentina ma gioca su ogni taglio “dal naso alla coda” come vuole il macellaio più famoso del mondo. Intorno un paio di primi, una serie di assaggi (tartare del Quintale su tutti), hamburger e pollo in due cotture. Cantina tra Toscana e Franciacorta, servizio da ristorante.

## ESINE [BS]

### Da Sapi

# 80



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via G. Mazzini, 36 ☎ 036446052

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€ €\*☂🐕🐕

☎ ristorantesapi.com

**RISTORANTE.** Locale curato e rinnovato al piano terra di un datato albergo, che Mauro Vielmi dirige al fianco della moglie Daniela con passione smisurata. Ai fornelli si valorizza il territorio, puntando sulla stagionalità e su una buona dose di inventiva. In alternativa alla carta, sempre accattivante, due menu degustazione. Selvaggina, pesce d'acqua dolce, erbe e bacche la fanno da padrone, come nel caso del salmerino “come una ceviche”, delle linguine abete e ginepro, della lingua alla brace, salsa verde e rapa rossa. Tutto è fatto in casa, dalle paste ai lievitati, dalla pasticceria alle torte per la colazione dell'hotel. Una nota di merito per l'ottimo gelato di produzione propria, anche da asporto. Servizio garbato e competente, capace di valorizzare la cucina. Cantina ad ampio raggio con meritevoli proposte locali.

## FAGNANO OLONA [VA]

### Acquerello

# 82



44 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Patrioti, 5 ☎ 0331611394

**Chiuso** lunedì tutto il giorno,

martedì a pranzo e domenica a cena

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€€ \*☂🐕

☎ ristoranteacquerello.com

**RISTORANTE.** Pochi coperti, tavoli a distanza notevole, misurata eleganza, spazio all'esterno quando la stagione lo consente, servizio molto tranquillo: è il “luogo” di Silvio Salmoiraghi, cuoco-patron che ha avuto Marchesi come maestro n.l., e del coreano Cheo Cheolhyeok. Dal curioso connubio esce un menu sicuramente interessante, con spunti da quattro cucine – lo sottolineano loro – ossia l'italiana, la francese, la coreana e la giapponese. Ci vuole la massima fiducia nel lavoro della coppia, visto che esistono solo i menu degustazione da 130 (quattro portate) e 150 (sei portate). Piatti tecnici, molto “del mercato” e che spesso sorprendono positivamente che sia un'omelette o l'insalata di pasta fredda, riviste in modo esemplare. In cantina ci sono Champagne e tanti vini naturali.

GAGGIANO [MI]

## Antica Trattoria del Gallo

83  

40 CUCINA | 18 CANTINA | 25 SERVIZIO

fraz. Vigano Certosino

via Kennedy, 1 ☎ 029085276

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€  \*   

☎ trattoriadelgallo.com

**RISTORANTE.** Dalle carrozze alle auto elettriche, dall'analogico al digitale, l'epopea dell'Osteria del Gallo parte nel 1870 e arriva a oggi attraverso quattro generazioni della famiglia Gerli e una costante attenzione alle tradizioni e alla cultura che c'è dietro. Siamo alle porte di Milano, ma l'atmosfera è campestre e gli interni riportano alle vecchie stazioni di posta ma con un tocco di eleganza. Il degustazione lombardo (55 euro) vive di stagionalità e di storia: il cotichino con lenticchie all'uso ottocentesco, i ravioli di vitello al burro versato e Parmigiano 30 mesi, il pollo alla diavola con patate fritte a fette. In carta qualche tocco contemporaneo e più mediterraneo. Imperdibile la degustazione di formaggi (Parmigiano e d'Alpeggio). Menu bimbi a 22 euro. Cantina ricchissima con tanto territorio e che il patron Paolo Reina gestisce con passione.

## Antica Osteria Magenes

82  

41 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO

fraz. Barate

via C. Cavour, 7 ☎ 029085125

**Chiuso** lunedì e martedì; da giugno

al 15 settembre lunedì tutto il giorno,

martedì, mercoledì e giovedì a pranzo

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€ \*    

☎ osteriamagenes.com

**RISTORANTE.** Dario Guidi, esponente dell'ultima generazione della famiglia che decenni fa ha iniziato in una macelleria con locanda, viaggia ormai sicuro su un doppio binario che rende questo gettonato fuoriporta una tavola appetibile dai puristi della tradizione come dai buongustai assetati di novità. In menu trovano spazio classici lombardi accanto a giochi (che è proprio il nome del degustazione a 120 euro di 15 assaggi, in versione small a 90 euro per

10 piatti) dagli ampi orizzonti e a variazione stagionale: gnocchi di limoncina, gamberi rosa di Santa Margherita e mandorle salate; coniglio alla ligure, pinoli fritti e olive taggiasche; lo scrigno di foie gras d'anatra; il noto risotto giallo "2010"; la costoletta panata nel panko, frita nel burro chiarificato e con purè alla Robuchon. Cantina notevole e servizio capace. Un plus il bel giardino.

GALLARATE [VA]

## Ilario Vinciguerra Restaurant

89  

45 CUCINA | 17 CANTINA | 27 SERVIZIO

via Roma, 1 (via G. Tenconi, 3) ☎ 0331791597

**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno,

mercoledì e giovedì a pranzo

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€  \*  

☎ ilariovinciguerra.it

**RISTORANTE.** Ilario Vinciguerra è più che mai sul pezzo: dà l'impressione di divertirsi tanto e finisce per divertire una clientela ad alto tasso di fedeltà. In effetti tra Milano e il Canton Ticino, il suo ristorante resta il migliore e soprattutto il più costante nel rendimento. In più, gode di una suggestiva location quale una villa Liberty nel centro della cittadina, arredata in modo classico e con una mise en place non comune. A Vinciguerra non mancano le idee (vedi il Ciao Bar nel parco nei mesi caldi e il Salotto interno in quelli freddi, per aperitivi (menu con una frequenza maggiore di tanti colleghi. In nome del suo concetto Salute, Etica, Ambiente il 2023 è l'anno dell'omaggio ai maestri della pittura italiana con i degustazione intitolati Caravaggio, Michelangelo, Raffaello a cui si affianca il percorso Nostalgia di Napoli (ci sta). Tutti a mano libera, ma si viaggia con il pilota automatico: gli ingredienti sono al top, gli abbinamenti mai forzati, la mediterraneità si sente (felicitemente) in ogni piatto. Nella sequenza di dessert e nella (squisita) piccola pasticceria emergono l'anima campana e una tecnica notevole. Il Green Table da quattro persone è l'ulteriore idea per chi vuole sentirsi ancora più coccolato. Cantina storicamente di alto livello e servizio che racconta bene, non sbagliando la forma.

## GARBAGNATE MILANESE [MI]

### La Refezione

# 77



40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Milano, 166 ☎ 029958942

**Chiuso** lunedì a pranzo  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€

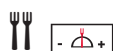
☎ la refezione.it

**RISTORANTE.** All'interno dello Sporting Club, un posto classico che è rimasto immutato negli anni, mantenendo un apprezzabile livello qualitativo e un ambiente che scalda e ben predispone, e che peraltro è spesso sede di esposizioni di opere d'arte contemporanea. Maestri dell'ospitalità, i titolari sanno coccolare i loro ospiti e soddisfare ogni esigenza. Anche e soprattutto con una cucina ben fatta e saporita senza ambizioni creative ma sempre affidabile. Bene la cantina.

## GARDONE RIVIERA [BS]

### Bali

# 80



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
lungolago D'Annunzio, 44 ☎ 036520705

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 24

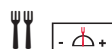
**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ ristorantebali.it

**RISTORANTE.** In un territorio dove il tasso culinario si è alzato negli ultimi anni e facilmente salirà ancora, questo locale – raffinato e di gusto classico - si mantiene a validi livelli grazie all'impegno dello chef patron Andrea Maffei, gardonese doc, affiancato dalla moglie Monia. È cucina di pesce e di terra, eclettica e di territorio. Nell'ultimo caso vanno a segno le rivisitazioni del tipico bertagni (che diventa un baccalà in tempura) o dei tortelli di zucca mantovana. Ma i fedeli vengono qui soprattutto per la giostra di pesce crudo e crostacei, servita volendo con un gin tonic. Bene anche le paste ripiene e cantina "sul pezzo"

## La Celeste dell'Eden Reserve Hotel & Villas

# 80



40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Ronciglio, 51a ☎ 0365520027

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€

☎ villa-eden-gardone.com

**RISTORANTE.** Il restyling dell'elegante Eden Reserve ha riportato al centro della struttura diffusa il ristorante, che ora si chiama La Celeste (prima La Terrazza) anche in omaggio alla prevalenza dei colori nella sala interna, a richiamare il Garda. Poi, la terrazza nei mesi estivi è un plus importante. A guidarlo c'è uno chef non ancora trentenne di Desenzano del Garda, Marco Carasi, assistito da una brigata di coetanei. Il menu è più italiano che del territorio, piacevole e molto lineare, con un'attenzione al vegetale in piatti come la bistecca di cavolfiore al burro di cacao. Peraltro è la golosità raffinata a fare da stella polare allo chef in proposte quali il raviolo di magro, Franciacorta e caviale o il petto d'anatra laccato al miele di castagno, scorza nera, castagne e salsa di Madeira. Cantina e servizio sono all'altezza.

## Il Fagiano del Grand Hotel Fasano

84  

43 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

via G. Zanardelli, 190 ☎ 0365290220

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€   

☎ ghf.it

**RISTORANTE.** È notevole l'attenzione che il Grand Hotel Fasano sta dedicando al food & drink da qualche anno: all'interno della struttura ci sono varie soluzioni ristorative e la parte bar guidata dall'esperto Rama Redzevi, che regala il massimo nella Gin Lounge con una proposta al top in Italia. L'espressione massima del dining è invece affidata al Fagiano, che nei mesi caldi può esibire una delle più belle terrazze sul Garda, e ai piatti di Maurizio Bufi, pugliese adottato dal lago. Nota di merito per Bufi è il non voler fermarsi alla mediterraneità, cercando di alzare l'asticella con piatti di personalità e abbinamenti non comuni. Vedi calamaro, animelle e anacardi; raviolo di sedano rapa, mela e senape; agnello, ramen e puntarelle; barbabetola, rabarbaro, sorbetto pera e cardamomo al dolce. Tre i degustazione: Frammenti, Opera e Anima. Cantina e servizio riflettono storia e censo del luogo, che nel 2023 ha festeggiato 135 anni dall'apertura.

## Lido 84

vedi scheda pag. 230

## Villa Fiordaliso

81  

40 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

c.so G. Zanardelli, 150 ☎ 036520158

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e martedì a pranzo

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€€      

☎ villafiordaliso.it

**RISTORANTE.** Di fronte alla crescita generale della ristorazione sulla costa bresciana del lago, fatta di giovani talenti e nuovi locali subito ai vertici, il ruolo di Villa Fiordaliso è quello della signora sempre di classe, che punta sulla location (di fascino eterno e con una posizione unica) e su una cucina mai così diretta e italiana, affidata a Dino Colantuono. Il solo degustazione a 130 euro è composto da piatti quali il carpaccio di manzo battuto, capesante crude e caviale

di storione o il risotto, limone, capperi e gamberi crudi o ancora il morone arrosto, burro ai capperi e asparagi. Cantina adatta al pubblico, in gran parte straniero.

## GARGNANO [BS]

## Gramen del Lefay Resort

83  

43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

via A. Feltrinelli, 136 ☎ 0365241800

**Chiuso** lunedì e martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€    

☎ gramen.lefayresorts.com

**RISTORANTE.** In un territorio come il Bresciano dove i carnivori indirizzano ancora i menu dei ristoranti (e delle trattorie, in particolare), è stata un'ottima idea quella della famiglia Leali: trasformare uno degli spazi ristorativi dello splendido resort del Garda in un piccolo tempio di alta cucina naturale. "Gramen" in latino significa erba: in tavola non si servono carne, latticini e loro derivati, tutte le ricette sono vegetariane (talvolta vegane) e sostenibili. Questo non vuol dire fare a meno del pesce di mare e di lago: Per Agros è interamente green, Per aquam contempla prodotti ittici. In due sole stagioni, Matteo Maenza - executive chef che ha in Gianmarco Ninivaggi il resident sul lago - ha confermato la buona mano di base e mostra una crescita costante, sul fronte del gusto e dell'impiattamento, vedi gli spaghetti al "nero", carote e plancton o rapa gialla, fagioli e peperoni cruschi. Cantina all'altezza, servizio eccellente. L'ambiente è elegante, con una luminosa sala interna e l'immane terrazza sul lago che da qui si vede come si fosse in elicottero.

## Trattoria San Martino Le Tre Oche

# 77



39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Roma, 33 ☎ 0365 71436

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 36

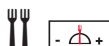
**Fascia di prezzo** €€ \* 🏠 ♿ 🐕

☎ ristorariasanmartino.it

**RISTORANTE.** Sulla costa bresciana non mancano certo i baluardi della creatività e/o della rivisitazione. Più rari sono i locali attenti al territorio: tra questi, un plauso va alla Trattoria San Martino che grazie alla nuova generazione ha deciso di affinare la proposta. Il menu è eclettico, ma è evidente la predilezione per le ricette con il pesce di lago: tartare, spaghetti alla carbonara di lago, fusilloni alle sarde fresche, luccio alla contadina, filetto di coregone. Non mancano buoni piatti di terra come la lasagnetta di malga. L'ambiente è gradevole, la sala ben arredata e illuminata. Servizio garbato e misurata carta dei vini, con etichette bio.

## La Tortuga

# 81



42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via XXIV Maggio, 5 ☎ 036571251

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ ristorantelatortuga.it

**RISTORANTE.** Per quanti amano la classicità, questo è uno dei locali intramontabili sul Garda che da oltre 40 anni tiene alto il vessillo della buona cucina, senza seguire mode e lavorando in modo esemplare. I Filippini hanno un pubblico fedelissimo, in particolare straniero, che si ritrova con piacere in un ambiente retrò (autentico e non costruito), di grande ospitalità e con un servizio all'altezza. La cucina non esce mai dalle righe, con una ricca carta dove il pesce di mare e di lago hanno sempre il ruolo da protagonista. Le degustazioni illustrano la storia del locale e appunto la vocazione al pescato del Garda, espressa da must quali gli spaghettoni al ragù di pesce di lago e il persico in battuta di pane e rosmarino. Ma anche la carne è ben rappresentata (valida la tartare di Garronese ai diversi sapori) e i dolci non deludono mai. All'altezza della storia la carta dei vini.

## Villa Feltrinelli

# 89



47 CUCINA | 16 CANTINA | 26 SERVIZIO  
via Rimembranza, 38 ☎ 0365798000

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€€ 🚗 📍 \* 🏠

☎ ristorantevillafeltrinelli.com

**RISTORANTE.** Stefano Baiocco, grande cuoco e uomo di classe, da un lato (invidiabile) guida il fine dining di uno dei cult dell'hotellerie italiana e dall'altro è "limitato" dalla possibilità di avere molti clienti esterni, per una (legittima) scelta della proprietà. Non bastasse, il cinque stelle lusso è aperto sei mesi all'anno. Il marchigiano sarebbe perfetto chef da copertina, lo è tecnicamente – grazie a pregresse esperienze di altissimo livello – e concettualmente, delizia gli ospiti interni e chi riesce a sedersi nella sala Liberty o in una delle più belle terrazze d'Italia. C'è un solo degustazione a sorpresa: otto portate dove Baiocco riesce a estrarre tutte le note dai singoli prodotti (sul pomodoro è un'autorità) in piatti che danno soddisfazione al palato e mostrano estetica da museo. E se il vegetale resta tema fondamentale, la partita viene giocata su ogni fronte con la stessa bravura. Poi è evidente che solo un grande cuoco riesce a creare una lasagna di mare basata sul plancton, sorprendente per l'armonia complessiva. Il livello insomma non è mai stato così alto, senza forzare la mano nonostante il lavoro certosino che c'è dietro. La cantina lascia parecchio spazio a realtà poco note, al di là dei blasoni, ovviamente a prezzi elevati. E il servizio non può che essere impostato sulla felpata precisione di Villa Feltrinelli.

**Lido 84****91**  

47 CUCINA | 17 CANTINA | 27 SERVIZIO

loc. Fasano

c.so Zanardelli, 196 ☎ 036520019

**Chiuso** martedì e mercoledì**Coperti** 35**Fascia di prezzo** €€€   

\* ristorantelido84.com

**RISTORANTE**

Da quando ha preso il volo, a livello mondiale e tra la sorpresa generale, Lido 84 non è più un ristorante gardesano, bresciano o italiano. Perché il locale dei fratelli Camanini ha assunto una valenza internazionale per allure e frequentazione: gourmet da tutto il mondo, addetti ai lavori, fedeli della prima ora che si presentano al cancello in anticipo sull'apertura. Non ci sono misteri o segreti ma solo un impegno totale, dall'alba a notte fonda, di un gruppo di persone con una visione a metà tra un centro sociale e un convento, che trova nell'applicazione feroce di Riccardo, talento infinito della cucina, e nella serena metodicità di Giancarlo, jolly tuttofare, le due certezze per non perdere la rotta. Il menu è meravigliosamente spiazzante, prendendo a riferimento il meglio della nostra ristorazione: non ci troviamo in una trattoria di lusso né in un atelier da copertina ma neppure in un posto che si basa sulla classicità italiana o sul territorio. La rotazione dei piatti è impressionante, e a parte tre classici inseribili nei percorsi di Oscillazione (con sette o nove portate) è facile non trovare quello che si desidera ma in compenso assaggiare novità di livello ancora superiore. Pensiamo alla pasta riccia, al cavolfiore dei Ronchi, al polpo alla brace, alle briciole di carote: non c'è rilettura semmai studio della storia né ci sono richiami ai suoi maestri perché ora il Maestro è lui. Piatti senza la minima furbizia o piacioneria, non di rado estremi per un palato italico ma di una personalità enorme, alla ricerca della perfezione. Oltre alla carta, inoltre, c'è un inedito percorso 4 e ? per chi non vuole esagerare con le portate. Scelte libere nel pairing, che interpreta alla perfezione le visioni di cucina e proponendo dai Lugana (naturali, ovviamente) a vini bulgari. Il servizio ci è parso l'elemento in ulteriore crescita: a fianco di pochi specialisti della sala, a servire escono i giovani (o giovanissimi) cuochi spesso stagionali o da pochi anni ai fornelli. Come in un elegante e sorridente road show passa l'Italia intera davanti al tavolo. Pure questo fa riflettere: Gardone Riviera, nei mesi freddi, piace solo a quanti sono fissati con il lago. Eppure, non solo Lido 84 è quasi sempre aperto (e pieno) ma i ragazzi fanno la fila per venirci a lavorare. Certificazione di serietà e di fascino.



## GAVARDO [BS]

### Pegaso



loc. Soprazocco

via Tormini, 72 ☎ 0365372719

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €

☎ trattoriapegaso.eu

**TRATTORIA.** Questa insegna storica, a pochi chilometri dal golfo di Salò, si riconferma una solida meta per chi vuole mangiare al di fuori della movida gardesana. La sala rispecchia la personalità di Adriano Liloni, titolare e affabile oster, che qui trasmette le sue passioni - la cucina e l'arte. Il menu si divide tra pietanze di pesce di mare e di carne, dove le prime hanno costruito un'assodata clientela e la fortuna del ristorante. Ma c'è anche una carta per vegetariani. Fra i piatti più richiesti, i totani ripieni di radicchio rosso, le bavette "alla bucaniera" e la grigliata di mare. La carta dei dessert è semplice e golossa. I vini sono scelti da Simone, con una speciale attenzione verso le piccole aziende del Bresciano. Servizio sempre cordiale e disponibile.

## GUSSAGO [BS]

### Dina



45 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Santa Croce, 1 ☎ 0302523051

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ dinaristorante.com

**RISTORANTE.** Dina è il nome della nonna di Alberto Gipponi, a capo di questo coraggioso locale dove ogni stanza è un mondo a parte e dove lo chef dichiara di poter dare la ricetta di qualsiasi piatto a chiunque ne faccia richiesta. Gipponi è un personaggio dal genio bizzarro e ricco di personalità, nella sua prima vita faceva il sociologo e qui segue un percorso totalmente inedito. I suoi piatti sono viscerali e mnemonici, provocatori, in qualche modo indefinibili ma assai coinvolgenti. Tre menu: all'italiana (quattro portate a 80 euro), l'iconico Dina 1723 (sette portate a 100 euro), il nuovissimo Bianco su bianco (dieci portate a 120 euro). Salmerino e rosa, olive, fondo bruno vaniglia e rum, cannellone e tartufo bianco, risotto all'ostrica e alloro, faraona limone e genziana ammirano il territorio da un punta di vista mai banale e in evidente crescita. La sala e la cantina sono all'altezza.

## Antica Trattoria Piè del dos



via Forcella, 4 ☎ 0302185358

**Chiuso** martedì e domenica

a cena e mercoledì tutto il giorno

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €

☎ piedeldos.it

**TRATTORIA.** C'è l'aria giusta per divertirsi nell'osteria di Stefano Pazzaglia, instancabile ricercatore di cose buone e regista di sala che ha come braccio destro ai fornelli la moglie Resi Martinotti. Siamo in una casa del '600 con spessi muri e soffitto a volte: due sale e una veranda immersi nel silenzio del borgo antico sotto il colle del Santuario della Madonna. Una parte della carta è sempreverde, vedi casoncelli e manzo all'olio, eseguiti a regola d'arte. Poi spazio alla stagionalità: il pesce dell'Iseo e la pecora gigante del lago di Endine, lo spiedo e i funghi. Tutto in nome della cucina franciacortina e bresciana, in porzioni generose e fatta con una mano talvolta antica ma che qui piace molto. Valide le selezioni di salumi e formaggi, golosi i dolci della casa. Cantina che rende soprattutto omaggio alla Franciacorta delle bollicine.

## INDUNO OLONA [VA]

### Olona da Venanzio



39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Olona, 38 ☎ 0332200333

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€

☎ davenanzio.com

**RISTORANTE.** Ristorante in una bella villa Liberty, posto del cuore per molti in zona, che qui vengono da generazioni grazie all'atmosfera familiare e una cucina che mette d'accordo tutti. Alcuni piatti seguono le stagioni, altri sono ormai un'icona come i mondegghili, i ravioli del plin (in diverse varianti: con sugo d'arrosto o i più estivi alla robiola di Roccaverano) e il risotto (ottimo quello con le coscette di quaglia al rosmarino). Tra gli antipasti una valida selezione di salumi, dalla culatta emiliana al strolghino di culatello. E con i primi freddi, spazio al corroborante bollito con cotechino, cappello del prete e gallina nostrana. In sala, vestiti di tutto punto, addetti sempre attenti e capaci di leggere tutte le situazioni. Carta dei vini classica. Stupendo il carrello dei confetti: d'antan, come piace a noi.



ISEO [BS]

## Centottanta Cantina & Cucina

75



38 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via E. Mattei ☎ 0309821041

**Chiuso** aperto solo giovedì e venerdì a cena,  
sabato tutto il giorno e domenica a pranzo

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €

☎ cascinaclarabella.it

**RISTORANTE.** Alle spalle dell'insegna c'è la Cooperativa agricola Clarabella, che porta avanti il nobile progetto di inserimento nel mondo del lavoro di persone con fragilità psichiche. Qui si lavora alla produzione in biologico di Franciacorta, di olio evo e alla trasformazione, tra conserve e sott'olio, di pescato di acqua dolce. E quanto prodotto in cascina, oltre che acquistabile in bottega, può essere assaporato nell'avamposto culinario del Centottanta insieme a piatti, ben eseguiti e presentati, realizzati con prodotti del territorio circostante. Immersi nel verde, in locali curati, da un menu contenuto ma di gusto si spazia tra formaggi, salumi, paste fresche e carni.

## Trattoria del Muliner 1964



fraz. Clusane Sul Lago  
via San Rocco, 16 ☎ 0309829206

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €

☎ trattoriadelmuliner.it

**TRATTORIA.** La terrazza sul lago (o il mare) resta un plus per ogni locale nei mesi favorevoli. Ma se ne può fare a meno se l'esperienza è sopra la media come nel caso di questa trattoria, con dehors e una bella sala, gestita da due giovani con tanta passione e attenzione al territorio. La loro cucina sorprende chi non conosce il pesce d'acqua dolce, grande protagonista in carta, e convince gli esperti sul tema. Si gode con il gran misto di lago, i primi golosi, il coregone e al persico in varie ricette. La sarda di Montisola con polenta è un must, la tinca al forno qui diventa digeribile. Per chi non ama il pescato, ci sono i ravioli di malga con funghi e un "signor" manzo all'olio di Rovato. Servizio a punto, cantina che invita a stappare benissimo a prezzi competitivi.

## Da Nadia al Relais Mirabella

79



40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
loc. Clusane

via Mirabella, 34 ☎ 0309898051

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€

☎ ristorantedanadia.com

**RISTORANTE.** Nei secoli fedele, con l'entusiasmo di una giovincella, Nadia Vincenzi continua a esprimere il suo repertorio collaudato (ma non superato) che ha nel pesce di mare il focus, elaborato in un trentennio abbondante di cucina. L'ultimo approdo è un noto relais che ha un panorama spettacolare (uno dei migliori dell'Iseo) insieme a una buona cantina e a un servizio cresciuto rispetto al debutto. E anche i piatti, senza voli pindarici, hanno ritrovato l'affidabilità e la golosità, marchio di fabbrica della Vincenzi. Consigliabile la degustazione ma si può pescare bene dalla carta dove emerge una materia prima al top, trattata senza forzature, con qualche spunto che va oltre i classici e i signature dish. Esempio: i tortellini ripieni di ricotta dell'alto Molise, caviale "Calvisius", fumetto di pesce al vino bianco e gamberi crudi.

## Osteria ai Nidri



via Colombera, 2 ☎ 0309177054

**Chiuso** mercoledì;  
sempre aperto in alta stagione

**Coperti** 50

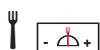
**Fascia di prezzo** €

☎ osterianidri.it

**TRATTORIA.** Elegante e curato riferimento la cui insegna rimanda al termine dialettale con cui vengono chiamati gli anatrocchi che popolano il lago d'Iseo. Qui Daniel Gallizioli propone ricette estrose e dalla buona tecnica che fanno leva sui prodotti stagionali che questo territorio offre per un menu che quindi subisce necessariamente modifiche circa ogni 3 mesi. Dalla carta: tempura di pesce di lago con maionese al lime e zenzero, lumache con crema di patata americana clorofilla di borragine e foglie croccanti di cipollotto, risotto con borragine ortica e fiori edibili, sardina essiccata di Montisola con polenta concia salsa verde di tarassaco e polenta croccante. Cantina ancorata a questi luoghi e un'enoteca adiacente che valorizza la produzione enoica locale. Puntuale e disponibile il servizio.

## Radici

# 78



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Mirolte, 53 ☎ 392 9206145

**Chiuso** mercoledì; aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€  

✉ radici-ristorante-iseo.business.site

**RISTORANTE.** Un'insegna giovane e dinamica che ha dato un ulteriore sprint all'offerta del lago. Si trova sotto al Castello Oldofredi in un'antica cantina del Seicento e ospita in un ambiente moderno e d'atmosfera, contesto ideale per apprezzare una cucina ancorata al territorio ma con approccio contemporaneo e mente aperta sul mondo. La carta cambia secondo il periodo: Parmigiano vacche brune 30 mesi, carciofini alla Romana e culatello "nostrano" e millefoglie di fegato grasso, lingua e insalata d'inverno con pan frutto due emblemi della linea. Servizio empatico e valida carta dei vini.

## ISOLA DOVARESE [CR]

### Caffè La Crepa

vedi scheda pag. 235

## LALLIO [BG]

### Bolle Restaurant

# 84



43 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Provinciale, 30 ☎ 0350900208

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€  \*   

✉ bollerestaurant.com

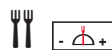
**RISTORANTE.** "Il diavolo fa le pentole ma non i coperchi" recita un antico adagio per ammonire a comportarsi con correttezza. Ma qui non ce n'è bisogno. Un po' perché siamo nel regno della famiglia Agnelli e il pentolame è ai massimi livelli (e disponibile nello shop al piano terra). Un po' perché Marco Stagi sta lavorando con grande impegno e bravura offrendo una cucina contemporanea, fresca, fatta di accostamenti eleganti, approntati con una materia prima di terra e di mare sempre ineccepibile. Insomma, una cucina che è una gioia per occhi, gola e cervello come per i gamberi rosso con succo di pomodoro, pesca e profumo di origano; per lo spaghettono

turanico con caprino, miso, granita di ostriche all'erba cipollina; per il buonissimo morone di fondale con mandorle amare e ricci di mare al pollo arrosto o le saporite carni della vacca vecchia in salsa BBQ e carote. Non si flette al momento del dessert. Servizio di alta professionalità, sempre cordiale e in grado di consigliarvi con competenza una delle tante pregiate bottiglie in cantina.

## LAVENO MOMBELLO [VA]

### La Tavola dell'Hotel Il Porticciolo

# 80



42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Fortino, 40 ☎ 0332667257

**Chiuso** martedì e mercoledì

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€    

✉ ilporticciolo.com

**RISTORANTE.** Tornato a casa dopo valide esperienze, l'enfant du pays Riccardo Bassetti è riuscito a fare il salto di qualità, potendo contare su un posto suggestivo come l'hotel di famiglia che ha una bella terrazza "sopra" il golfo di Laveno e una base importante: papà Gabriele e mamma Elisabetta avevano già fatto del locale uno dei migliori della sponda lombarda, pensando soprattutto ai ricchi turisti stranieri. Tra i protagonisti del menu c'è il pesce, sempre freschissimo e di giornata, ma non mancano incursioni nel mondo della carne e del vegetale. Due percorsi degustazione, Libero Pensiero (140 euro) e Oltre il Territorio (190) dove Bassetti mostra tecnica e coraggio negli abbinamenti. Più informale ma curata l'offerta dell'Osteria. Si beve molto bene.

LECCO

## Antica Osteria Casa di Lucia



loc. Acquate  
via Lucia, 27 ☎ 0341494594  
**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e domenica a cena

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴 🐾  
📍 osteriacasadilucia.com

**TRATTORIA.** Nell'anno della Città di Manzoni, una coinvolgente kermesse culturale che da maggio a novembre 2023 celebra i 150 anni dalla morte del più grande scrittore dell'Ottocento, vale ancora più la pena raggiungere la cittadina lariana per conoscerne le tradizioni e visitare i luoghi dei Promessi Sposi. Come questo palazzo del 1600, che nella storia fu la dimora di Lucia e oggi ospita un'osteria che come poche altre sul territorio tramanda e promuove le ricette di lago e di montagna tipiche di questo suggestivo spicchio di Lombardia. Lo fa con un menu che rispetta la stagione e propone classici locali come i salumi e i formaggi di valle, i missoltini con la polenta, i piatti a base di selvaggina. Il tutto in un ambiente caldo con camino e cimeli d'epoca o nel grazioso pergolato esterno. Vini del territorio e servizio affettuoso.

## L'Ek Bistrot Contemporaneo



p.zza XX Settembre, 50 ☎ 03411693747

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € € 🍷 🍴 🐾  
📍 lekbistrot.it

**BISTROT.** Nella centralissima piazza XX Settembre, a pochi passi dal lungolago, un valido indirizzo, con un apprezzato dehors che amplia i coperti della sala interna piccola ma confortevole. Luca Dell'Orto, chef e titolare, mantiene la solidità della proposta, basata sulle eccellenze del territorio e una buona creatività. La differenza tra il servizio del pranzo e della cena è data dalla presenza di un degustazione serale, con spunti interessanti. Nella ricca carta non mancano mai le pizze gourmet, gli eccellenti risotti, il luccio perca e il filetto alla Rossini dove emerge la mano del cuoco. Tra le proposte, ci sono quelle vegetariane e vegane. Varie formule a pranzo (16 euro una portata, acqua e coperto, 25 due portate, 30 due portate e dolce), servizio affabile e carta dei vini contenuta, ma con buone proposte.

LEGNANO [MI]

## Koinè Restaurant



41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
v.lo F. Corridoni, 2c ☎ 0331599384

**Chiuso** martedì

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** € € 🍷 🍴 🐾  
📍 koinerestaurant.com

**RISTORANTE.** Koinè è una lingua comune che permette il dialogo e la conoscenza, concetto impegnativo scelto nel 2014 da Alberto Buratti, chef esperto e con buon pedigree, quando si mise in testa di mettere Legnano nel navigatore dei gourmet. Lui declina questa idea con piatti ricchi di ispirazioni differenti che trovano una sintesi nella territorialità. Dal menu l mq d'orto (sei passi a 55 euro) si pesca un notevole cipollotto con salsa al bergamotto, pesto di mandorle e liquirizia; dai Piatti Firma (cinque a 60 euro) il baccalà mantecato alla ligure e gli spaghetti in cagnone. Un tuffo nella milanesità nel menu Radici (tre piatti, Risotto+Costoletta+Cookies a 55 euro). Per chi vuole farsi sorprendere ci sono i menu di mercato a mano libera (5 portate a 65 euro, 7 a 75, 9 a 90). Bella carta dei vini a ricarichi onesti, servizio confortevole.

## Ren Restaurant



via Milano, 6 ☎ 03311524113

**Chiuso** lunedì; aperto

solo a cena escl. domenica

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴

**CINESE.** Prosegue senza indugi sulla linea tracciata dall'iniziale progetto questo ristorante di cucina cinese che è nato con l'obiettivo di offrire un riferimento in zona caratterizzato da una raffinata offerta di matrice orientale. Qui si può infatti gustare una proposta culinaria dai sapori asiatici genuina, artigianale, realizzata con cura e materie prime selezionate, ispirata dalla tradizione ma aperta all'innovazione. In un ambiente di semplice eleganza, dall'atmosfera serena, curato negli arredi come nelle luci, girano piatti validamente eseguiti e ben presentati che spaziano tra classici e ricercatezze (anche ravioli con porcini e tartufo nero o Wagyu di Kobe), gusto mare, ottime carni e preparazioni vegetariane. Buoni dolci. In cantina, qualche etichetta e birre artigianali. Servizio preciso e molto cortese.



## Caffè La Crepa



p.zza G. Matteotti, 14 ☎ 0375396161

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €

☎ [caffelacrepa.it](http://caffelacrepa.it)

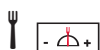
### TRATTORIA

Isola Dovarese merita già di per sé una gita fuori porta, tanto nelle nebbiose giornate autunnali quando il fiume Oglio regala scorci poetici, tanto in quelle calde e assolate, magari a ridosso del Palio gonzaghese. È innegabile, tuttavia, che, parlando di cibo e vino, si associ da lustri il suo nome a quello del Caffè La Crepa. La famiglia Malinverno, pur nel segno del cambio generazionale che ha portato Federico, figlio di Franco, a occuparsi in prima persona della gestione, non ha mai smesso di dedicare energie ed entusiasmo a questo straordinario locale. Il tuffo nel passato è evidente appena varcato il portico che, zanzare permettendo, regala un po' di refrigerio d'estate. Lo storico bancone è ancora lì come l'angolo della gelateria, poi le salette con i tappeti e le comode sedute, i tavoli con le candide apparecchiature a fare da sfondo a una sorta di pièce teatrale che si ripete con successo da anni. Le inimitabili polpette in apertura, da assaporare con un calice di bollicine, e poi una successione di piatti, scelti magari dall'interessante menu degustazione, componibile per intero tavolo, proposto a 60 euro e comprensivo di due calici in abbinamento (disponibile anche in versione business a 40 euro con mezze porzioni e due bicchieri di vino e in versione gourmet con sette portate e tre bicchieri). Che sia carta o menu, non mancheranno i piatti identitari del locale: dal baccalà in insalata ai fumanti marubini ai tre brodi, dal savarin di riso con ragù classico e lingua salmistrata (immancabile, in onore dei mitici Cantarelli) alla frittura mista di pesce d'acqua dolce. In chiusura lasciate spazio ai dolci, come l'immancabile semifreddo al torrone di Cremona e le tante coppe gelato, di rigorosa produzione interna. Il servizio è garbato, preparato e rodato. La cantina, dove riposano preziosi salumi e rinomati formaggi, vanta tante referenze, alla base di un'originale e ragionata proposta di abbinamenti. Importante prenotare per tempo, specie nei fine settimana.



## Soul Restaurant

79



41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Goito, 9 ☎ 03311528524

**Chiuso** lunedì; aperto  
solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \*

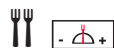
☞ soulrestaurant.it

**RISTORANTE.** Soul significa anima, che non manca a questo piccolo locale in centro dove lo chef Fabio Mecchina e la compagna Gloria Marchesoni, in sala, propongono una cucina attenta e personale che valorizza le loro precedenti esperienze all'estero con grandi maestri. Il piacere del cliente è sempre al centro di piatti con poche materie buone e ben trattate. Il Soul Essence (otto portate, 100 euro) è il clou (gnudi con salmerino alpino, ibisco, nocciola e ortica, o cervo con cavolo cappuccio, formaggio al pepe rosa e birra belga scura). Da provare il Romeo&Julietta, che gioca con il concetto di sigaro e whisky. Molto spazio ai formaggi, passione di Gloria. Carta dei vini adeguata con ricarichi onesti.

### LIMONE SUL GARDA [BS]

## Senso Lake Garda in Eala

86



45 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via IV Novembre, 86 ☎ 0365 954613

**Chiuso** lunedì e martedì; aperto solo a cena  
**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€ ↩️ 📄 \* 📱

☞ ealalakegarda.com/ristoranti

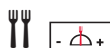
**RISTORANTE.** Alfio Ghezzi sta vivendo il periodo migliore della sua carriera (importante, già da prima di mettersi in proprio): il fine dining all'interno del regale Eala ne è la prova più cristallina, superiore per noi al lavoro – eccellente – che sta facendo a Rovereto (vedi scheda). In tre stagioni, il ristorante ospitato da una sala con clamorosa vista lago, è diventato uno dei migliori del Garda bresciano grazie alla capacità del cuoco trentino – che si serve di un bravissimo resident quale il giapponese Akio Fujita – di interpretare con classe, essenzialità e gusto le materie prime lacustri e della sua terra, ideando piatti originali per i due degustazione: Tra il Garda e le montagne e Antologia, oltre alla carta. Ci sono veri gioielli quali lo shiitake trentino; gli spaghetti limone, alloro e anguilla; la

fracosta di manzo in tre declinazioni. Servizio preciso e cantina dove l'esperto Manuele Menghini sa svelare belle sorprese. Se vi fermate a dormire, il giorno seguente fate una tappa all'Alfio Ghezzi Bistrot che ha un valido menu di cucina italiana, con attenzione al territorio e alto tasso di golosità.

### LIVIGNO [SO]

## Kosmo

81



41 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Bondi, 473 ☎ 3461152048

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 95

**Fascia di prezzo** €€€

☞ mottolino.com

**RISTORANTE.** I sapori e gli ingredienti di montagna in una cucina anti-spreco dove si "ricicla" ciò che non si può mettere nel piatto – bucce di rapa, scarti di carote, etc – sotto forma di stuzzichini e aperitivi. Formula originale e flessibile in questo posto moderno, luminoso, con più sale e terrazze, "appendice" gourmet degli impianti sciistici Mottolino, con la consulenza dello chef Norbert Niederkofler. A pranzo focacce ripiene, stracciatina di carne, hamburger di trota e qualcosa di più elaborato. Ma a cena si cambia registro: fine dining alla carta e - ai piani alti, per 10 coperti - degustazione di 8 portate. Tartare di rapa, olio nocciola, crema di rafano, brunoise di mela verde e polvere di finocchietto o una delicatissima lingua monograno Felicetti, trota della Valmalenco, gocce di melissa, burro all'agone due esempi. Vini di montagna e tanti piccoli produttori, anche biodinamici.

## LODI

### La Coldana

82  

41 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via privata del Costino ☎ 0371431742

**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno  
e mercoledì e giovedì a pranzo

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€  \*    

✉ lacoldana.it

**RISTORANTE.** Si può dire lombardo di adozione il romano Alessandro Proietti Refrighi: cuoco con esperienza importanti tra Roma e il Noma, ha trovato il successo a Villa Naj in quel di Stradella e a novembre 2022 si è spostato leggermente a Nord, per guidare lo storico locale del Lodigiano. Nell'antica cascina dagli interni lineari e moderni, è stata completamente rinnovata la cucina, con una zona separata per la pianificazione e la ricca cantina al piano superiore. Sul talento dello chef non si discute, i tre menu (cinque, sette e nove portate) lo confermano in pieno e la sensazione che il locale possa crescere ulteriormente c'è tutta, visto che si spazia tra classicità, richiami alla tradizione, creatività pura. Tra le cose migliori: risotto Carnaroli, burro montato al limone e zafferano, crudo di gamberi rosa; piccione e albicocca in tre servizi; sogliola in una panzanella tiepida di mare.

## LOMAZZO [CO]

### Trattoria Contemporanea

83  

43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via del Ronco, 10 c/o Fabbrica Campus  
☎ 0280896040

**Chiuso** mercoledì a cena,  
sabato a pranzo e domenica tutto il giorno

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€  \*     

✉ trattoriacontemporanea.it

**RISTORANTE.** C'è sempre il pericolo per un posto "giovane" (anzi, giovanissimo vista la netta prevalenza di under 30) di perdere il filo quando insieme ai riconoscimenti si gode di un consenso (quasi) universale. Per ora, la band di Davide Marzullo – talento indiscusso, anche e soprattutto nella gestione – si sta comportando bene, reggendo l'urto del costante tutto esaurito. C'è stato un miglioramento in ogni aspetto: il servizio

– dove Marzullo porta il suo plus – è professionale; la cantina non ampia si è rinforzata con un beverage "alternativo"; la cucina prosegue nella visione senza confini, con forte impatto estetico ed esprimendo quasi sempre il gusto mediterraneo del cuoco, plasmato dal mentore Cannavacciuolo dopo tante esperienze per il mondo. Ci riesce persino con il cavolo cinese alla brace, salsa kimchi e burro di arachidi: uno dei signature più arditi in teoria. Tre i degustazione e due scelte alla carta, componibili, da 75 e 90 euro. E quattro lunch a prezzo fisso, da 25 a 45 euro. Ambiente urban-chic, frizzante e caldo al tempo stesso, ispirato dall'ampio progetto di coworking che lo ospita.

## MACHERIO [MB]

### La Filanda

78  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Milano, 14 ☎ 0392011030

**Chiuso** lunedì e domenica a cena;  
aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€ 

✉ lafilandamacherio.it

**RISTORANTE.** In una zona non ricca di buoni indirizzi, La Filanda ha avuto il merito di mettere la barra su una cucina siciliana, fatta di materie prime eccellenti e una corretta rivisitazione in chiave contemporanea. A guidare il locale di famiglia, curato ed elegante, c'è Cristian Benvenuto che oltre a una ricca carta propone tre degustazione: un "mano libera", Terra e Mare, Pistacchio di Bronte. Si spazia tra la parmigiana di pomodorino e il cannellone, trita di maiale e spada; tra sgombro, arancia e carciofi e cassata a Caltagirone. Servizio attento e gentile, cantina perlopiù sicula.

MADESIMO [SO]

**Il Cantinone**

**85**  

44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via A. De Giacomi, 39 ☎ 034356120

**Chiuso** sempre aperto  
**Coperti** 22

**Fascia di prezzo** €€€   \*    
\* ristorantecantinone.com

**RISTORANTE.** Dopo 35 anni di attività celebrati con un apposito menu, la cucina di Stefano Masanti s'affina nel segno d'una rinnovata giovinezza. La mano è precisa e lo sguardo lucido. I lunghi mesi (da Pasqua a novembre) che lo tengono lontano da Madesimo per dirigere un ristorante nella californiana Napa Valley stimolano una riflessione smalzata sulla sua montagna, dando spazio a una fantasia mai così ispirata. Avviene con l'ostrica che incontra il mirtillo, come nei falsi spaghetti di trota con crema fredda alle mandorle. Stagionalità e attenzione agli sprechi sono a loro volta elementi essenziali. La carta dei vini è profonda ed è curata dalla moglie sommelier Raffaella. Il servizio è giovane e puntuale. Un ulteriore segnale di vitalità giunge da un degustazione per i giovani a un prezzo competitivo.

MADIGNANO [CR]

**Da Bassano**

via Lago Gerundo, 15 ☎ 0373658920

**Chiuso** sempre aperto  
**Coperti** 15

**Fascia di prezzo** € \*   

**TRATTORIA.** Si tratta, senza mezzi termini, di uno degli indirizzi di riferimento della zona. Qui ci si accomoda in un ambiente curato e dall'atmosfera familiare e si possono gustare piatti tipici del territorio elaborati con esperienza, passione e uso delle tante materie prime che questo territorio può offrire. Si va dal tipico pipèto (sformato di verza cotta nel grasso) ai tortelli alla cremasca passando per il vitello tonnato e molte altre delizie. La carta dei vini valorizza il territorio e sa soddisfare anche fuori dai confini regionali. Garbato e puntuale il servizio.

MANDELLO DEL LARIO [LC]

**Osteria Sali e Tabacchi**

fraz. Maggiana  
p.zza San Rocco, 3 ☎ 0341733715

**Chiuso** lunedì e martedì  
**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €  \*     
\* osteriasalietabacchi.it

**TRATTORIA.** La famiglia Lanfranconi fa il suo dovere sociale e culinario da oltre un ventennio: al bar si gioca a carte, si discute di calcio e si beve un bianchino; nella sala con il caminetto e gli arredi in legno si mangia, senza fretta. Il pesce di lago è sempre ben interpretato, con esperienza e pochi fronzoli. Ma in stagione sono imperdibili anche i piatti di funghi e selvaggina, con l'immancabile polenta. Se non siete per i dessert della casa (comunque buoni), puntate sulla selezione di formaggi del territorio. La carta dei vini non dimentica qualche valido "sfuso", il servizio è da osteria. Quella vera.

**Texture**

**79**  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza Roma, 14 ☎ 03714290689

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 16

**Fascia di prezzo** €€€ \*     
\* ristorantetexture.it

**RISTORANTE.** Stefano Binda, ex Dac a Trà, è ripartito dal lago e in qualche stagione ha riconquistato il successo dovuto al suo mestiere e alla lunga esperienza. Lo ha fatto con un progetto articolato che comprende oltre al fine dining anche un luogo di formazione e condivisione, e con una cucina che punta al gusto con la rivisitazione della tradizione italiana e qualche felice contaminazione: patata croccante, vegetali cotti, emulsione di senape al miele (Come un panino) o spaghetti freddi mantecati al gazpacho verde e semi di zucca tostati (Summer) tra le idee più interessanti. Cantina ben organizzata, servizio attento e preciso.

## Capriccio

# 82



42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
loc. Montinelle

p.zza San Bernardo, 6 ☎ 0365551124

**Chiuso** martedì tutto il giorno  
e lunedì e mercoledì a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ \*   
\* ristorantecapriccio.it

**RISTORANTE.** Dalla terrazza esterna - una delle più ampie e spettacolari del lago - si vede un'abbondante porzione di Valtenesi e Basso Garda. Ma ora c'è una nuova sala interna che rende il locale più suggestivo e lineare, con una perfetta illuminazione. Giuliana Germiniasi e la figlia Francesca Tassi formano una delle coppie d'oro al femminile della nostra ristorazione e continuano sulla rotta che ha reso amato il Capriccio anche all'estero, con il giusto tocco moderno. Piatti golosi, poco elaborati, con tanto pesce di mare e che escono a fatica dalla carta, e proposte originali come il risotto ostrica e Bagoss o la quaglia laccata e farcita alla riduzione di tartufo nero pregiato di Norcia. Il solo degustazione è valida sintesi dell'impegno antico e attuale della cucina. Lasciare sempre uno spazio per i dessert. Servizio di classe, cantina interessante e ben seguita da Francesca.

## Dalie e Fagioli



via Campagnola, 45 ☎ 03651903311

**Chiuso** giovedì; in estate sempre aperto  
solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 68

**Fascia di prezzo** € \*   
\* dalieefagioli.it

**TRATTORIA.** Fabio Mazzolini e Antonella Varese sono una coppia di successo, molto nota sul lago: il loro locale, di fronte alla statale che collega Salò a Desenzano, è sempre vivace e affollato. È anche merito dei menu a prezzi competitivi e di piatti che vanno a coprire tutti i fronti culinari: quello vegetale con i prodotti dell'orto prospiciente, quello lacustre con la tartare di trota e il salmerino, quello di terra con le quagliette arrostiti e pure quello di acqua salata con il polpo scottato con pak choi. Impossibile togliere dalla carta alcuni cavalli di battaglia come i bubba (gamberi in pasta fillo) e le costine fondenti. Si chiude con golosità come il cappuccino croccante. Pane e grissini sono sfornati quotidianamente. Servizio rodato e giovane. 200 etichette in cantina: locali, nazionali ed estere.

## La Preséf dell'Agriturismo La Fiorida

# 80



42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Lungo Adda, 12 ☎ 0342680846

**Chiuso** lunedì, martedì e domenica

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€ \*  
\* lapresef.com

**RISTORANTE.** Bomboniera in uno dei più famosi agriturismi della regione, La Preséf è il punto di arrivo di quel progetto multiforme che è la Fiorida. Un ambiente dove i piatti schietti e lineari dell'altro ristorante interno, ossia il Quattro Stagioni, si vestono di una livrea gourmet, senza perdere mai di vista i punti di forza della casa: l'allevamento degli animali, la trasformazione del latte e gli orti. Gianni Tarabini è sempre più un interprete sensibile e autorevole che propone solo due degustazioni di quattro portate (Le Nostre Radici) o sette (Le Stagionalità). Dallo storico gnocco con cuore di bitto e missultin sino alle recenti interpretazioni intorno al diaframma o al luccio-perca, si gode di una cucina precisa e golosa che valorizza il territorio. La grande carta dei vini dà giusto risalto alla Valtellina. Il servizio è gentile e professionale.

## MANTOVA

## Il Cigno Trattoria dei Martini

# 79



39 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza C. D'Arco, 1 ☎ 0376327101

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€€ \*

**RISTORANTE.** Un'istituzione a Mantova, gestito dalla stessa famiglia con immutate passione e cura. Da sempre questa "trattoria" solo per vezzo è nobile e raffinata interprete della "cucina di principi e di popolo" della tradizione dei Gonzaga. In auge da decenni, conquista ancora chiunque per lo stile classico e dei tortelli di zucca memorabili, anche se il menu regala svariate soddisfazioni. Bei vini e suggestivo dehors.



## Lo Scalco Grasso

76  

39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Trieste, 55 ☎ 3493747958

**Chiuso** lunedì a pranzo e domenica a cena;  
in estate domenica e aperto solo a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€ \* 🐾 🍷

📍 loscalcograsso.it

**RISTORANTE.** Lo stile da osteria contemporanea c'è nell'ambiente curato ma disinvolto, con apparecchiatura minimale, e per il servizio alla mano pur preciso e allegro. Per il resto la creatura di Vanni, ai fuochi, e Yuri, in sala, è oggi un ristorante a tutti gli effetti, a prezzi commisurati alla qualità. Non ingessato ma teatro di una bella cucina contemporanea che parte dal territorio ed esplora altri lidi, reca in menu agnolini in brodo leggero e tatakì di ombrina con verdure in padella, e pure pesce negli gnudi su crema di carciofi con cozze e vongole. La carta vini dà altrettante soddisfazioni: panoramica non scontata sui dintorni, scelte personali, vari formati e bella mescola.

## MARONE [BS]

### Trattoria Glisenti

loc. Vello

via Provinciale, 34 ☎ 030987222

**Chiuso** giovedì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐾 🍷 🍴

📍 trattoriaglimenti.it

**TRATTORIA.** Se il lago è il protagonista in questa confortevole tavola di tradizione - dove c'è anche una proposta bistrot più disinvolta - non mancano tipicità carnivore come il manzo all'olio con polenta, e neanche una proposta strutturata dedicata a chi non mangia proteine animali con piatti non scontati come i ravioli ripieni di alghe della Normandia. Ma, dicevamo, è nella elaborazione del paniere lacustre dell'Isèo il cavallo di battaglia di del piacevole indirizzo a gestione familiare. Quindi pasticcio di trota salmonata, polpettine di salmerino, spaghetti con gamberi di fiume in salsa allo zafferano, volendo in due degustazione da 45 e 55 euro (quello vegetale viene come il primo, e pure i dolci sono disponibili in versione veg). Una bella realtà territoriale dal servizio affettuoso e la cantina adeguata, che vale la visita solo per la terrazza panoramica.

## MESE [SO]

### Crotasc

76  

39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Don P. Lucchinetti, 63 ☎ 034341003

**Chiuso** lunedì, martedì e mercoledì

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴 \* 🏠 🐾 🍷

📍 ristorantecrotasc.com

**RISTORANTE.** L'ambiente, rustico e curato, rimanda alla storia del locale (la cascina - una delle sale - ha incisa sulla pietra la data 1767) e alle origini dell'insegna (nel 1929 fu il primo crotto della zona a diventare osteria). Il bel dehors permette di apprezzare il contesto, fatto di secolari alberi di castagno. La proposta, da tre generazioni in mano alla famiglia Prevostini (anche produttrice dei vini Mamete Prevostini), è ancorata a tradizione, territorio, stagionalità con stile e tocchi di originalità: violino di capra; pizzoccheri; filetto di trota, asparagi verdi e maionese al timo. Si beve bene. Servizio attento e gentile.

## MILANO

### (10\_11) Ten Eleven del Portrait Milano Hotel

82  

41 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Sant'Andrea, 10 ☎ 02367995850

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** € 🍷 \*

📍 lungarnocollection.com/it/10-11-ristorante/

**RISTORANTE.** A place to be: era prevedibile che il "casual dining" del lussuoso Portrait Milano fosse protagonista dell'ultima stagione milanese, attirando stranieri amanti dell'Italia e italiani amanti del mondo. Il luogo è di gran classe, soprattutto nella parte davanti al bancone (anche per colazioni, aperitivi e spuntini), e il brand ha il suo peso. Il menu è godibile con un tocco autoriale (vedi i mondegghili con carne "stracciata" a mano o la pasta in bianco che ha conquistato la città) e senza paletti: si va dal ceviche "italiano" a un perfetto Beef Wellington. Cantina ben indirizzata da Denis Cereda, servizio puntuale. La sera d'estate un cocktail sotto il porticato è tra le esperienze più

suggestive di Milano. Curiosità: l'insegna richiama i civici (via Sant'Andrea 10 e corso Venezia 11) delle vie da cui è raggiungibile la piazza, un tempo sede del Seminario Arcivescovile che Leonardo Ferragamo ha trasformato partendo dal Portrait e aprendolo alla città intera.

## I42Restaurant



c.so Colombo, 6 ☎ 0247758490

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐾

📍 I42.restaurant

**BISTROT.** Sandra Ciciriello voleva un locale vivo tutto il giorno e così ha pensato a quattro momenti diversi, dalla colazione alla cena. Il filo che li unisce è l'esecuzione artigianale e il paniere degli ingredienti, davvero di ottima qualità. In cima c'è il pesce che la restaurant manager sceglie e acquista in prima persona: da non perdere la tartare di crudo che varia ogni settimana. Grande classico è lo spaghetti con emulsione di bottarga di muggine ribattezzato "Oro Mio" perché ha davvero il colore del metallo prezioso. Il servizio funziona e la cantina dà grandi soddisfazioni grazie alla competenza della patronne.

## Aalto



46 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO

p.zza Alvar Aalto ☎ 0225062888

**Chiuso** martedì; aperto

solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 36

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🐾

📍 aalto-restaurant.com

**RISTORANTE.** Vola (a)alto questo locale che rappresenta la versione "degiapponesizzata" del pensiero gastronomico di Claudio Liu, patron anche di Iyo Experience (vedi scheda) e di Iyo Omakase (vedi scheda), che con Aalto condivide la location. Si tratta infatti di un posto per definizione libero e senza steccati, che rifugge dall'etichetta "fusion" così in voga qualche anno fa. Lo chef Takeshi Iwai mischia le carte, unisce e divide, pesca ingredienti da ogni latitudine e porta in tavola piatti eleganti e quasi definitivi. Naturalmente il Giappone c'è, ma dialoga con l'Italia e con il mondo, come nelle seppie con midollo e caviale, negli spaghetti alla Tsukemen con polpo e pollo, negli Yaki onigiri allo zafferano. Tre menu degustazione, uno dedicato ai classici (5 portate, 150 euro), uno più creativo (8

portate, 175 euro) e uno vegano (5 portate, 135 euro). Il locale è luminoso, elegante, museale, induce al silenzio e alla contemplazione. Il servizio forbito, la carta dei vini eccellente e piena di divagazioni.

## Acanto dell'Hotel Principe di Savoia



p.zza della Repubblica, 17 ☎ 0262302026

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🍷 🐾

📍 dorchestercollection.com

**RISTORANTE.** Cambio di mano nelle cucine del fine dining di questa istituzione dell'hotellerie milanese, amata da una facoltosa clientela internazionale. Alessandro Buffolino ha lasciato la redini della cucina per approdare all'Hotel De Russie di Roma. Giudizio sospeso nell'attesa che si riformi una squadra capace di tenere testa al prestigioso contesto.

## Acquada



44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via E. Villorosi, 16 ☎ 0235945636

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🐾

📍 acquada.com

**RISTORANTE.** È stato un avvio faticoso quello di Sara Preceruti a Milano, città dove ha portato la sua Acquada (che vuol dire "acquazzone" in lombardo). La giovane chef lomellina, già enfant prodige, ha sofferto di una piccola crisi di adattamento al nuovo set metropolitano, ma ora sembra aver trovato il giusto equilibrio tra una cucina intima e autobiografica e un discorso più attuale. Nei due menu (da sei portate a 90 euro e da otto a 120) propone interessanti entrées come la pizza di vitello tonnato, una personalissima Cacio&Pepe con chutney di mele e fragole e quinoa soffriata e un ovviamente buonissimo risotto alla liquirizia. Secondi di terra (animella alla milanese con mayo al curry) e di mare (capasanta con indivia, zabaione di parmigiano e lamponi). Ai dolci molto spazio alla frutta (zuppa di fragole). Bella carta dei vini, servizio a punto.

## L'Alchimia

85  

44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
v.le Premuda, 34 ☎ 0282870704

**Chiuso** sempre aperto



**Coperti** 65

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🐾 🍷

☎ ristorantelalchimia.com

**RISTORANTE.** Ormai fa parte del "salotto buono" della ristorazione milanese, con il tocco in più del cocktail-bar a lato della confortevole sala in cui si muove (bene) la brigata diretto dall'espertissimo Alberto Tasinato. Il servizio, del resto, è sempre stato un punto di forza del locale che pian piano si è evoluto positivamente anche nella cucina. Evidente la crescita di Giuseppe Postorino che senza perdere il filo del gusto (mediterraneo) e la buona mano nella classicità piemontese-lombarda, assesta buoni colpi sul fronte creativo. Vedi le originali variazioni sul coniglio di Carmagnola, il wafer di ricciola cruda, prosciutto crudo dei Nebrodi, crema di arachidi e pomodoro confit, il diaframma di manzo, spuma di mais bianca e pastinaca. Cantina sotterranea a vista molto fornita e ben gestita, tra produttori nicchia e selezionate referenze, disponibili anche alla mescita.

## Altatto Bistrot

via Comune Antico, 15 ☎ 3286641670

**Chiuso** sabato e domenica;

aperto solo a cena

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾 🍷

☎ altatto.com

**BISTROT.** Quello di Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri è un locale piacevole e poliedrico che funge da laboratorio, scuola di cucina, catering e, ovviamente, bistrot. Qui tutto è impostato su una linea veg e su un approccio di cucina etica e sostenibile che abbia un basso impatto sul pianeta e dia valore all'artigianalità del lavoro. Tutto viene realizzato con prodotti bio e ricercati, per preparazioni e ricette ad alto tasso di piacevolezza ed elaborate con buona tecnica. Al resto ci pensa l'ambiente curato e dallo stile minimale e l'atmosfera rilassante che ben predispongono a un'esperienza insolita e avvolgente. Si beve bene scegliendo tra valide referenze naturali.

## Altrimenti

82  

41 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Monte Bianco, 2a ☎ 0282778751

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷 🍷

☎ altrimenti.eu

**RISTORANTE.** Un luogo che sta lentamente trovando una sua anima, questo sommo locale in una zona poco gourmet che cerca, come suggerisce il nome, di farlo differenzialmente, vani ambizioni di tanti. Ambiente salottiero, design sofisticato, illustrazioni e una cucina che non rinuncia all'ispirazione originaria di Eugenio Boer ma si avvale ora della mano serena di Pantaleo D'Addato, pugliese, a suo agio con una semplicità ragionata e mai sciatta. Il menu è tematico e non cronologico, ci sono quattro piatti in ogni zona (verdure, pesce, carne), il carciofo ripieno al forno con pecorino fiore sardo e salsa alle erbe e lo spaghetti con canocchie, cipollotto e borragine selvatica convincono. Il valore aggiunto è dato dal patron Damian Piotr Janczara, dall'eleganza talora perfino leziosa. Bella carta dei vini, con tante referenze interessanti.

## Anima

85  

43 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Rosales, 4 ☎ 0262278500

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 \* 🐾 🍷

☎ enricobartolini.net

**RISTORANTE.** Cresce a vista d'occhio il secondo ristorante milanese di Enrico Bartolini (l'altro è il Mudec Restaurant, vedi scheda), dall'alto tasso di design. Che ha trovato in Michele Cobuzzi, foggiano dall'anima "anticamente futurista", una guida solida e credibile, di stretta osservanza bartoliniana ma con un grande tocco personale e identitario. Questo è infatti il locale più "meridionale" della galassia di Enrico. Lo si percepisce anche quando gli ingredienti non lo fanno sospettare: nelle chiocchie in cocotte, ortica e sedano rapa, nel risotto allo yuzu e dragoncello, nel rombo chiodato con curry e rape. Figuriamoci quindi nella seppia alla brace con cime di rape e 'nduja e nel maliardo maiale croccante dei monti Dauni. Il menu di otto assaggi costa 160 euro. La sala è all'altezza grazie al maître e sommelier Giacomo Morlacchi e al bartender Alessio Arru.

## Andrea Aprea Ristorante

89  

46 CUCINA | 17 CANTINA | 26 SERVIZIO  
c.so Venezia, 52 c/o Fondazione Luigi Rovati ☎  
0238273030

**Chiuso** lunedì e domenica;  
aperto solo a cena

**Coperti** 34

**Fascia di prezzo** €€€€ \* 🐾

📧 andreaaprea.com

**RISTORANTE.** È stata certamente la grande notizia del 2022 il ritorno sulla scena di Andrea Aprea dopo l'addio al Yun. Un progetto dalla gestazione lunga e faticosa, a misura delle ambizioni del progetto che finalmente lo chef partenopeo, che qui è anche padrone di casa, si è ritagliato su misura come un abito di sartoria napoletana. Con il plus di una location scenica, la fondazione Luigi Rovati, di un ambiente colto, spazioso, disegnato da Flaviano Capriotti, con una navata che fa confluire tutti gli sguardi sulla grande cucina a vista. Dove Andrea non mostra cesure rispetto al suo passato e fa esultare i suoi aficionados, che maggiormente si rivolgono al menu Signature (8 portate, 200 euro) dove spicca il tortello di ricotta di bufala con doppia concentrazione di ragu napoletano Nocerino dop. Nel Contemporaneità (4 portate, 160 euro) il discorso si fa più "indie" e il piccione con tarassaco, noci, limone salato e ricotta di bufala è la star. Infine il Partenope, che non è una cartolina ma una performance dinamica: il baccalà con l'insalata di rinforzo, le uova al purgatorio, i tortelli con genovese di maiale, scarola, olive nere e caciocavallo podolico e l'agnello con friarielli, ricci di mare e provola affumicata disegnano una parabola incantevole. Servizio impeccabile, cantina sterminata. Completa il quadro un caffè bistrot nella corte del palazzo.

## Armani/Ristorante dell'Armani Hotel Milano

83  

43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via A. Manzoni, 31 ☎ 0288838702

**Chiuso** lunedì a cena  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 112

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🐾 \* 🍷

📧 armanihotelmilano.com/it-it/dine/ristorante

**RISTORANTE.** Sashimi di ricciola al cavolfiore marinato; aspic di tonno e lingua in salsa tonnata e katsuoboshi; gambero crudo salsato alle cime di rapa e pankò... È tessuta di freschezza e piacevoli note "verdi", croccanti e acide la traccia con cui chef Mascheroni disegna l'avvio del suo percorso, ben articolato in menu che raccontano l'eredità della tradizione, il momento della ricerca (il "Presente") e l'attualità del "veggie", che ha un menu tutto suo. In più, poi, la chance di pescare due o tre corse a piacere e combinarle – più un dessert, sempre previsto - a 95 e 125 euro. La godibilità iniziale tiene banco anche nei passi successivi. La capasanta bacon e caviale bresciano, i tajarin ai ricci e foie gras ghiacciato – nota iodata e morbidezza controllata, più briciole "crunchy" e nuance di caffè – non abbassano certo un'asticella oggi più alta che mai ed esaltata anche dal gusto della piccola pasticceria finale. Vini, cocktail e servizio sono a livello dei piani alti della "casa" deluxe (con affaccio unico su una Milano splendida) targata Armani.

## Autem

80



42 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.le Montenero 12 (ang. via Lattuada, 7)  
☎ 0283520526

**Chiuso** martedì tutto il giorno  
e mercoledì a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🐕 🍷

📧 autem-milano.com

**RISTORANTE.** Spesso quando passano anni dall'annuncio dell'apertura al vero debutto, un locale delude le attese. Non è il caso di Autem, che in pochi mesi si è guadagnato giustamente buona fama. Luca Natalini, pistoiese giramondo, è tornato nella città che lo ha conosciuto nel passaggio al Pont de Fer con le idee chiare: ricerca (ossessiva) della materia prima, cucina (estrema) di mercato, golosità (raffinata) di stampo italo. Non solo la carta – scritta a mano su un foglietto – cambia sempre ma i piatti a volte non entrano nei due menu a carta bianca (sei e otto portate) dove non si rischia in creatività ma il risultato, è spesso eccellente. Natalini si basa sulla dispensa e produce in diretta, che sia un gazpacho con tartare di gambero rosa, un raviolo del plin con boragine e ortiche, un piccione cotto in carcassa. Il posto è piacevole, diviso in più salette, quella all'ingresso davanti alla cucina a vista. Un buon inizio, davvero.

## Ba Restaurant

vedi scheda pag. 246

## Ristorante Enrico Bartolini Mudec

vedi scheda pag. 247

## Beefbar Quadrilatero del Portrait Milano Hotel

80



40 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
c.so Venezia, 11 ☎ 0250037500

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \*

📧 beefbar.com

**RISTORANTE.** Seminascosto in un angolo dello spettacolare porticato nella piazza creata sulla base dell'ex seminario arcivescovile, c'è uno dei locali più internazionali della

città, che fa parte di una catena premium presente in tutto il mondo. Posto di tendenza, considerando l'ambiente (da steakhouse di lusso) e la clientela ma con una cucina tutt'altro che banale. Si può discutere la carta quasi sterminata e a 360 gradi ma non la qualità della materia prima (i tagli di carne in pole position, Waygu australiano di più) e l'esecuzione sempre precisa. I signature dish non sono mediterranei: il croque sando al prosciutto di manzo innaffiato da salsa Beefbar al burro e tartufo; la Tartare & Tartine; l'originale miso black beef preparato al robata. Primi e antipasti risentono della location italiana, obbligatorio assaggiare patatine fritte e puree della casa. Di tutto di più, insomma, a prezzi importanti. Carta dei vini "milanese", affiancata logicamente dalla mixology. Servizio molto attento, non solo con i vip.

## Bentoteca Milano



via San Calocero, 3 ☎ 3408357453

**Chiuso** lunedì e martedì tutto il giorno  
e mercoledì e giovedì a pranzo

**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷

📧 bentoteca.com

**GIAPPONESE.** Decrescita felice. Joji Tokuyoshi, già sous chef di Massimo Bottura, ha trovato il suo nido in questo locale dalla storia travagliata: dapprima ristorante fine dining, poi pop-up e infine insegna a tempo indeterminato, un piccolo bistrot in cui ingredienti molto spesso italiani vengono trattati secondo le tecniche e le filosofie nipponiche. Una formula che ripaga, perché il piccolo dazio in termini di creatività è ampiamente compensato dalla sfrenatezza e dal divertimento. Si può scegliere la Chef's choice, un percorso in condivisione a 80 euro (cui nel caso sposare la Sommelier's choice a 30) oppure attingere al menu: sashimi di akami, chutoro e otoro (tre tagli di tonno), ricciola e acqua di porcini fermentati, katsusando di lingua, midollo e shiokara. Vini convenzionali, macerati, deluxe e qualche sakè. Ambiente informale, da nippotrattoria.



## Ba Restaurant



via R. Sanzio, 22 ☎ 024693206

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo

**Coperti 72**

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐾 🍷

🌐 ba-restaurant.com

### CINESE

Quella di Ba è una Cina contemporanea, lontana dalle banalità: è la stella polare del patron Marco Liu, fratello di Claudio del gruppo Iyo e Giulia di Gong (vedi schede) che dopo il restyling dell'ambiente - mai così suggestivo e di design - ha superato i dieci anni di attività con uno slancio evidente. Come i fratelli, Marco ha la capacità di non fermarsi al buono ma di cercare l'eccellenza, in qualsiasi aspetto, e puntando chiaramente su un racconto attuale del suo paese di origine ha guardato ai grandi ristoranti internazionali dove l'immensa cultura culinaria cinese esce dai canoni classici ma va oltre. Non è un caso che lo chef, Bryan Hooi, sia un maledone che ha lavorato tra Singapore, le Maldive e Doha. Visione internazionale e grande classe, quindi, come si vede nella carta e nei due percorsi: uno classico di otto portate e uno innovativo di dieci. In entrambi i casi, la componente dim sum è sopra la media e guarda caso Marco l'ha affidata a un professionista specializzato sul tema quale Kean Wu: i ripieni sono di capesante, branzino, astice, edamame e tartufo nero, seppia e curry giallo, xiao long bao. Ma il meglio arriva dall'interpretazione senza frontiere ma su base cinese delle migliori materie prime, sempre con un tocco leggero e autoriale. Evidente che un autoctono o un italiano "integralista" sul tema abbia la sensazione di trovarsi in un pianeta diverso, però nel piatto c'è la sintesi del gusto e la ricerca non diventa esercizio di stile, anzi. Una lista del meglio comprende: gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema al cocco, crumble morbido al cocco e lime candito; zuppa di mais e wanton ripieno di king crab; trofie della casa saltate con gamberi tritati spadellati, cipolle rosse e lardo di Colonnata; bocconcini di coscia di pollo saltati con anacardi, cipolla, peperoncino jalapeno, salsa di soia agrodolce e piccante; spaghetti di grano della casa, astice, cannolicchi, scrigno di Venere, bisque di crostacei piccante in stile thai. Marco Spini guida con stile ed esperienza una cantina dove non manca nulla, trovando peraltro una chiave italianissima di pairing per piatti ben lontani dal nostro gusto abituale. Servizio felpato, senza errori, con il patron sempre attentissimo, con il sorriso e capace di spiegare tutto in modo colto ed entusiasta.



## Ristorante Enrico Bartolini Mudec

# 91



46 CUCINA | 18 CANTINA | 27 SERVIZIO

via Tortona, 56 ☎ 0284293701

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€€ \* ♻️ 🐾 🍷

🌐 [enricobartolini.net](http://enricobartolini.net)

### RISTORANTE

Nell'impero di Enrico Bartolini, il ristorante al Mudec non solo è la gemma più preziosa, ma esprime in maniera ideale il concetto di costante miglioramento, affinamento, completamento che il cuoco toscano non ama sottolineare (pochi grandi chef italiani vivono "ritirati" ed evitano la sovraesposizione quanto lui) ma svolge in modo esemplare. Ci sono obiettivamente colleghi con maggiore talento, un numero di fedeli superiore e più copertine. Ma Bartolini va oltre e prosegue sulla sua rotta, con il merito non indifferente di portare all'interno del sistema dei bravi collaboratori ad affiancarlo: Davide Boglioli che guida questo locale è il perfetto esempio. La cucina bartoliniana non ha segreti né colpi a sorpresa: c'è una media altissima dei piatti, non se ne trova uno nettamente superiore o inferiore agli altri. Tutti regalano qualcosa di importante nella presentazione, nella tecnica, in un gusto che porta sempre a un'italianità raffinata che è poi il marchio di fabbrica di Bartolini. Da copione sono due i percorsi, entrambi a 350 euro, che diventano 600 con il pairing. Il primo è il Best of che consente di assaggiare (o riassaggiare) alcune creazioni entrate a diritto nella hall of fame della gastronomia italiana moderna come i bottoni di olio e lime in salsa cacciucco e polpo o il filetto di vacca Podolica in osso. Il secondo è Experience dove si spinge di più, ma senza mai perdere il filo nonostante si resti un po' sorpresi a leggere le materie prime: molluschi e cassoela; ravioli "di ape": albese di mare, latte di mandorla e ribes. In realtà c'è un equilibrio mirabile come nello stile della casa, evidenziato dalla patata della Sila affumicata al fieno, vacca vecchia alla 'nduja, gambero rosso e peperone crusco. Volendo si possono estrapolare tre o quattro portate per farsi il proprio menu a tre o quattro passi. L'ambiente – in cima al Mudec - è sicuramente da grande posto internazionale ma di gusto italiano nelle sedute e negli arredi. A guidare il servizio, preciso al millimetro, c'è l'esperto Sebastien Ferrara che ha un valido braccio destro per la cantina – dove ovviamente non manca nulla per godere - in Edoardo Jobet Monet.





## Bon Wei



via L. Castelvetto, 16 ☎ 02341308

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € \*

☎ bon-wei.it

**CINESE.** Otto regioni gastronomiche cinesi, ciascuna con la sua carta, dai bocconcini di calamaro fritto dell'Anhui al pollo stufato freddo in salsa di zenzero e cipollotti del Guangdong, dal maiale rosso di Mao dell'Hunan allo Shui Zhu di manzo piccante in terracotta del Sichuan. Bon wei racconta le mille facce della Cina in cucina ben interpretata dalla mano ferma dello chef Zhang Guoqing, che è in Italia dal 1989 e il cui figlio Zhang Le dirige la sala. C'è anche una carta tradizionale, di rito cantonese, di grande ricchezza. Insomma, siamo in uno dei posti più sicuri per chi ama il Dragone in tavola e preferisce la correttezza filologica alla sperimentazione. L'ambiente è elegante e rosseggiante. In carta una buona selezione di vini.

## Borgia - Milano

83



41 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO

via G. Washington, 56 ☎ 0248021442

**Chiuso** domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ borgiamilano.com

**RISTORANTE.** Come una seduta di psicologia in forma commestibile l'esperienza in questo locale dal design assai spinto che fa da affascinante "retrobottega" a un più consueto bistrot (e bar), aperto anche a pranzo. Il menu Psyche (7 portate a 110 euro, 10 a 130) viene infatti costruito dopo una piccola "intervista" fatta al cliente su memorie e atti consci e inconsci legati al cibo. Idea magnificamente supportata dalla cucina di Giuseppe Lovato che ha un pensiero forte e un senso per l'estetica del piatto davvero non comune. Il cardoncello in brodo di cipolla con funghi, agretti e semi di senape ha una personalità proteica, i bottoni di coscia di anatra con salsa chimichurri, peperone, aglio dolce, zenzero e alloro conquistano. Menu veg a 100 euro. Menzione per una carta dei vini davvero internazionale e ricca di sorprese e per il servizio sinfonico.

**PREMIO TRADIZIONE FUTURA**

## La Bottega del Vino



p.zza Lega Lombarda, 1 (ang. v.le Elvezia)

☎ 0234593030

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

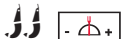
**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \*

☎ labottegadelvinomilano.com

**WINE BAR.** È uno dei ritrovi ufficiali di appassionati e intenditori di vino, milanesi o di passaggio che siano. La fama della "Bottega" di Emilio Cremascoli d'altronde arriva ben al di fuori dei Bastioni per la qualità generale e il fitto calendario di degustazioni - spesso esclusive, tra annate rare e verticali da capogiro. Eventi a parte, questo è un luogo con un pubblico vario e trasversale che si siede per un ottimo calice e qualche sfizio (magari di salumi e formaggi) oppure si ferma proprio per cena, scegliendo un piatto semplice ma centrato. Ovviamente è una delle enoteche più fornite della città.

## Osteria Brunello



c.so G. Garibaldi, 117 ☎ 026592973

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€ \*

☎ osteriabrunello.it

**TRATTORIA.** Un'insegna solida, nota, frequentata dai locali e battuta dai turisti, dove si può gustare una cotoletta alla milanese che è tra le più apprezzate in città. È questa, in sintesi, la formula del successo di questo locale, che riesce a coniugare numeri e qualità (è aperto a pranzo e cena 365 giorni l'anno) con disinvoltura, senza snaturare né forzare una proposta che è consolidata intorno a un repertorio di tipicità (mondeghili, risotto giallo, vitello tonnato, oltre alla iconica costoletta) e che permette di spaziare senza banalità, con variazioni di stagione, e anche sul fronte mare, per quanti avessero voglia di uscire dal plot della tradizione. L'ambiente è curato, l'atmosfera è informale e tranquilla. Buona cantina con focus sulla Toscana. Servizio disponibile e gentile.



## Berton

# 91



47 CUCINA | 17 CANTINA | 27 SERVIZIO

via M. Bongiorno, 13 ☎ 0267075801

**Chiuso** lunedì e domenica tutto il giorno e martedì a pranzo

**Coperti** 45

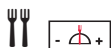
**Fascia di prezzo** €€€€ \* \* \*

☎ [ristoranteberton.com](http://ristoranteberton.com)

### RISTORANTE

L'ambiente quieto e luminoso, la cucina ampia e nitida (dove ci si affaccia a fine pasto per il saluto dello chef e il rituale bonbon "for the road"), i tavoli neri nudi e spaziosi, un team di servizio affiatato, reattivo, compatto: pacifico "commando" del gusto o, se preferite, centrocampo da Champion's League in una squadra sempre più agguerrita e meno facile da battere. E poi, le novità. Perché Andrea Berton non si ferma, la "rivoluzione" edibile non sonnecchia: e l'ultimo spazio aperto è quello verde. Recepimento dell'onda vegetariana, ma totalmente nello stile dello chef. E di altissimo livello. Si chiama pianamente "Natura" (menu in 8 passi a 150 euro) e include entrée come il cetriolo & kiwi, nuances fresche e morbide finemente accostate; lo squisito risotto (da sempre uno dei pezzi forti di Berton) al fieno e mascarpone, rifinito e frustato da dragoncello e lampone; l'ammiccante e riuscito spaghetti "al sugo rosso", con l'anguria che fa il pomodoro. Idee che incrociano e completano il consolidato (si perdoni il bisticcio) reparto "liquido" del "Non solo Brodo" (160 euro) e il "Porta Nuova", bandiera dei piatti del momento (minimo due commensali, 155 euro), in cui sono offerte anche sagge possibilità alternative tra le portate principali e in cui abitano combinazioni centratissime. Come l'insalata di pomodoro e pesche in tartare, acqua di pomodoro e basilico, cozze, vongole e fasolari a "marinare" il gusto; il minestrone tiepido al brodo di grana padano (mistissimo ed esaltato dal contrasto di texture affidato a lenticchie nere, taccole e piselli crudi); l'agnello declinato in lombata, costoletta profumata di spezie e il suo brodo tiepido, e affiancata dal peperone ripieno di ritagli e "scarti" e pane sfogliato alle taggiasche. Caldo e goloso l'omaggio finale al maestro Marchesi, tradotto in riso-dessert oro e zafferano. La cantina è ampiamente provvista di tutto ciò che serve e condotta – anche negli abbinamenti al calice – con personalità e intuito da Luca Enzo Berté, perfetto partner per l'altro Luca di casa, il direttore La Serra.



**Bu:r****87**

46 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Mercalli ang. via San Francesco d'Assisi, 22  
☎ 0262065383

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

**Coperti** 32

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* ♿ 🐾

☎ restaurantboer.com

**RISTORANTE.** Dopo la pandemia, Eugenio Boer ha deciso di puntare sulla valorizzazione dei prodotti italiani, e da allora non ha più avuto esitazioni. Nel suo elegante locale propone un menu che varia con le stagioni, al quale si affiancano il degustazione dei classici e quello vegetariano. I singoli piatti possono inoltre essere scelti à la carte, con formule da tre e quattro portate. Comunque sia, le sue creazioni sono tutte di gran classe, complesse e ricche di sfumature ma allo stesso tempo caratterizzate da sapori intensi e netti, un risultato che si può raggiungere grazie a una grande padronanza della tecnica. Tra i classici spicca l'ottimo piccione in tre cotture, estremamente curato anche sotto l'aspetto estetico, ma pure la tartare di cervo coglie nel segno. Il servizio è rapido e attento, orchestrato da Carlotta Perilli, un'elegante padrona di casa, prodiga di spiegazioni e suggerimenti. Ampia la carta dei vini con ricarichi contenuti, considerato il blasone del ristorante.

**Cà-Ri-Co**

via Savona, 1 ☎ 3459431361

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** € \* \* 🍷 🐾 🍷

☎ carico.io

**BISTROT.** Domenico "Dom" Carella, esperto patron e "agitatore" di locali tra i più noti in città (come il nuovo Portico 84 Coffee&Co dell'Urban Hive Milano, vedi), ha fatto di questo Lab Cocktail Bistrot - come lo definisce lui - un posto con molti fedeli e non pochi curiosi. In effetti non sfigurerebbe in qualsiasi metropoli del mondo. Piccolo ma pieno di "cose", anche negli arredi con il bancone da quattro posti, ambitissimo, dove vedere i bartender (bravi) all'opera. Qui si viene per bere (molto bene) nonché per assaggiare la cucina espressa in un tasting menu senza frontiere perfetto compendio della sequenza liquida in abbinamento (da 25 euro), composta da vini, sake, fermentati e spiriti. Si può serenamente scegliere dalla carta il bere, i "bocconi" e gli spizzichi da condividere. Ambiente vivace e trasversale.

**Il Cairoli  
Bar & Restaurant  
by "UNA cucina"****76**

38 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Cusani, 13 ☎ 028560605

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 \*

☎ gruppouna.it/unahotels/unahotels-cusani-milano

**RISTORANTE.** Posizione centralissima, con vista sul Castello Sforzesco, e una sala luminosa per il ristorante interno all'UNA-Hotels Cusani. Menu essenziale e diretto, adatto a una clientela business e a un turismo di livello, che punta sull'italianità. Piovra arrostita sfumata con aceto balsamico IGT e il suo caviale su crema di patate e croccante di patate viola; Risotto vecchia Milano e medaglione di ossobuco e il suo jus; Calamaro cotto a bassa temperatura con salsa yuzu e pisellini di stagione; gelato artigianale. Buona cantina, servizio efficiente.

**Casaramen**

via L. Porro Lambertenghi, 25 ☎ 0239444560

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 18

**Fascia di prezzo** € \* \* 🐾

☎ casaramenshop.it

**GIAPPONESE.** Per chi ama la specialità del popolo giapponese questo è un locale "cult", anonimo dalla strada se non fosse per la lunga fila nell'ora di punta. All'interno un tavolone e un bancone dove viene preparato il ramen in quattro varianti: il classico tonkotsu (in un brodo realizzato con ossa e carne di maiale cotte a lungo), il più piccante "miso on fire", quello vegan e uno "asciutto". Semplicità in questo caso fa rima con perfezione del piatto, con ingredienti al top e massima attenzione alla tecnica. Ci sono anche i bao, mentre in cantina qualche sake e a un paio di birre giapponesi.

## Casaramen Super



via U. Bassi, 26 ☎ 0283529210

**Chiuso** lunedì e martedì;

aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐕 🍷

☎ casaramensuper.com

**GIAPPONESE.** Chi non si accontenta dell'essenzialità di Casa Ramen (vedi scheda), in cinque minuti a piedi può scoprire un mondo più articolato nel suo spin-off. Qui, a parte quattro versioni di ramen (quello vegetariano è cult), c'è una piccola carta dove si utilizzano tanti (buoni) ingredienti italice con tecniche giapponesi e un occhio alla tendenza, vedi il reparto dei bao. Interessanti anche i piatti veri come la "trota on fire", le rape rosse fritte e il chawamushi. Vanto della casa è notoriamente la salsa di soia made in Italy. Il locale è piacevole, il servizio veloce. E vale la pena assaggiare qualche sakè.

## Ceresio 7



41 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

via Ceresio, 7 ☎ 0231039221

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🍷 🍷 🐕 🍷

☎ ceresio7.com

**RISTORANTE.** Il tempo vola, soprattutto a Milano, e Ceresio 7 ne è testimone privilegiato. Dalla sua terrazza con piscina così iconica e "hockneyana" ha visto germogliare i grattacieli che ora fanno sembrare quasi piccoli i frequentatori di questo locale comunque sempre di avanguardia, ricco di arte contemporanea e di dettagli stilosi. Del resto questa è la casa di Dan e Dean Caten, quelli di Dsquared. Lo chef è ormai di lungo corso, il brianzolo Elio Sironi, con la sua cucina rigorosa e nitida, fatta di ingredienti freschi e di suggestioni contemporanee, che si esprime al meglio nel menu Signature (110 euro) che ha gli episodi più nitidi nelle capesante tostate con pepe rosa e saor di ortaggi e nella piuma di maialino con barbabetola, miele e peperoncino. Dalla carta ottimi crudi, polpo alla diavola, pasta e bisi, branzino con agretti, funghi e carciofi. Ricca cantina, e buoni i cocktail del bar.

## Champagne Socialist



via Lecco, 1a ☎ 022047295

**Chiuso** domenica; sempre aperto solo a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍷 🍷 🐕

**WINE BAR.** L'insegna contiene ma non svela d'impatto la filosofia di fondo di questo locale in zona Porta Venezia. C'è passione, è vero, per le bollicine francesi, ma non sono soltanto loro le protagoniste dell'offerta, ma una proposta di vini ampia, che colleziona produzioni provenienti da Italia ed Europa anche poco note o sconosciute, ma di valore. Fulcro della ricerca, appassionata e di qualità, è l'individuazione e la selezione di etichette figlie di artigiani del vino amanti delle lavorazioni "naturali", nel senso ampio del termine. Poi, anche accomodate ai tavoli all'aperto quando la stagione lo permette, oppure in un contenuto ambiente dall'atmosfera moderna e "rivoluzionaria", si può accompagnare la bottiglia o il calice (varie proposte in mescolta) con qualche piatto freddo o cucinato la cui qualità è in linea con la beva.

## Chic'n Quick



via A. Sforza, 77 ☎ 0289503222

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍷 🍷 🐕 🍷

☎ chicnquick.it

**BISTROT.** Una pausa raffinata e veloce era (ed è) quella del bistrot ante litteram firmato Claudio Sadler (sempre in pista con nuovi progetti, uno su tutti Il Circolino a Monza, vedi), che ha scommesso in tempi non sospetti nel format oggi più inflazionato a ogni latitudine. Qui si fa qualità alla portata di chiunque sin dal primo giorno, attraverso un'offerta versatile e a prezzi competitivi per Milano che contempla il menu dedicato alle regioni italiane che va in scena il sabato a pranzo (25 euro per tre piatti), i piatti del giorno (anche quelli unici) per il lunch, il degustazione gourmet a 60 euro, una carta versatile che passa dal crudo di pesce al risotto basilico, gamberi e limone, dall'iconica costoletta alla selezione di salumi artigianali. Il tutto coronato da una cantina ad hoc e da un servizio fresco e dinamico.

## Cittamani



p.zza C. Mirabello, 5 ☎ 0238240935

**Chiuso** domenica

**Coperti** 48

**Fascia di prezzo** €€ \* 🐾 🍷

📍 cittamani.com

**INDIANO.** Tra i tanti ristoranti indiani di Milano, Cittamani si distingue per il tentativo di portare a un livello superiore la cucina di questo grande paese asiatico. A partire dal locale, elegante, luminoso e privo di tutto il folclore che caratterizza questo genere di locali. Lo stesso vale per i piatti, curati, precisi, e realizzati con materie prime di qualità. In menu le proposte classiche, realizzate seguendo i metodi tradizionali con piglio contemporaneo: butter chicken e salmon tikka, oppure il thali con diverse ciotole di assaggi. Ottimi il pane speziato e i naanini (pane naan con diverse farciture). Carta dei vini non banale, eccellenti i cocktail, caratterizzati dalla fantasiosa unione di mixology italiana e spezie indiane. Servizio a volte un po' svagato.

## CIZ - Cantina e Cucina

vedi scheda pag. 253

## Classico trattoria & cocktail



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Marcona, 6 ☎ 0249449135

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍴 🐾

📍 classico.bio

**RISTORANTE.** Design e buona cucina sono i principi ispiratori di un locale che rispecchia lo stile e la creatività di Nap Atelier, da dove provengono gli arredi, e ha il plus di un bel cortile interno. La definizione di "trattoria e cocktail" sottolinea la visione aperta alla tendenza e un orario dal mattino a notte inoltrata. Carta eclettica e ampia, ma con una milanesità che piace molto agli stranieri. Due degustazione a mano libera (55 e 80 euro) più uno sulla cucina storica della città a 55 euro. Carta dei vini buona, drink interessanti. Altra sede in via Alessio di Tocqueville 9 (02 84927861), nel cuore della movida.

## Contraste



45 CUCINA | 17 CANTINA | 26 SERVIZIO

via G. Meda, 2 ☎ 0249536597

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🍴 🐾

📍 contrastemilano.it

**RISTORANTE.** La sua anima è perfettamente riassunta dall'incipit del sito: "Ci piace provocare e divertire chiunque varchi la soglia del nostro ristorante per fare in modo che, una volta appoggiata l'ultima posata, l'ospite si alzi da tavola sorpreso da un'esperienza inattesa". Ed è la verità sin dal 2015. Matias Perdomo e Simon Press (in cucina) con Thomas Piras (sala e cantina) continuano a regalare soste non banali, in un ambiente – piccolo e teatrale – che si presta all'opera. La novità è che accanto allo sperimentato percorso Riflesso – dove i signature dish sono ancora protagonisti – è nato un secondo degustazione chiamato Riflessioni che non ha nulla a che fare col passato. È un altro gioco (che loro definiscono "più serio e maturo") senza gli effetti speciali di Riflesso, ma con una maggiore attenzione alla stagionalità e abbinamenti più spinti. Siamo all'inizio della nuova storia ma ci sono già piatti molto centrati (piselli, albicocca, pomodoro, fiori di borragine e ostriche; sgombro, fave, kiwi, Ragusano e scorzobianca; castagna, prosciutto e bottarga), e la sensazione di un punto di arrivo notevole. Servizio giovane, coinvolto e attento. Quanto al bere, il pairing è di livello ancora più alto, la cantina da oltre 1000 etichette.



## CIZ - Cantina e Cucina



v.le Premuda, 44 ☎ 0223189915

**Chiuso** lunedì e sabato a pranzo  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐕 🐾

🌐 [cizcantinaecucina.it](http://cizcantinaecucina.it)

### WINE BAR

Nonostante i riconoscimenti, i premi e il successo, il team di quello che nel giro di poco tempo è diventato uno dei migliori wine bar d'Italia non si è seduto sugli allori, tutt'altro. Vincenzo Gautieri, da tutti conosciuto come Ciz, l'oste di questa enoteca con cucina in viale Premuda, ha infatti arricchito la profondità della sua carta vini, ha reso ancora più affiatato il team in sala, ha messo a punto in modo più preciso il pairing tra piatto e calice (grazie alla bravura dello chef Andrea Scofienza). Senza dubbio qui si viene per il vino, per trovare etichette non scontate o farsi consigliare bottiglie - tra Italia, Francia e resto del mondo - che altrimenti si farebbe fatica a bere (vuoi perché sconosciute vuoi perché considerate "naturali"). E qui c'è il "fattore Ciz" che entra in gioco, ovvero quello della fiducia, perché il suo è un locale rassicurante. In tavola poi arrivano piatti ben riconoscibili, dove la matrice milanese è rilevante: dai mondeghili al risotto alla milanese - tra i migliori in città - fino alla costoletta di vitello. Ottima selezione di carni e taglieri di formaggi e salumi che evidenziano un'attenta ricerca dei prodotti lungo il Paese. Funzionale e contemporanea la specifica dei piatti gluten free e vegan, che sono davvero tanti. Un paio di portate di pesce non mancano e l'interpretazione delle verdure ha una chiave decisamente mediterranea (c'è molta Sicilia, vedi la caponata ma anche le marinature). Ma torniamo al caveau: più di 1650 referenze selezionate quasi tutte in carta grazie ai viaggi e ai sopralluoghi di Vincenzo nelle cantine. Altro punto di merito è il listino prezzi: si può davvero spendere secondo necessità e desiderio e non abbiate remore nel dirlo all'oste Gautieri che farà di tutto per trovare l'etichetta che fa al caso vostro. Clima rilassato e allegro nelle sale contigue che fa fede al motto del locale: "il bere trionferà sempre sul male".



## Corteccia

80  

41 CUCINA | 14 CANTINA | 25 SERVIZIO  
c.so Europa, 12 ☎ 0230562158

Chiuso domenica

Coperti 67

Fascia di prezzo €€€ \*

✉ cortecciamilano.it

**RISTORANTE.** Questo è il regno di Cristiano Tomei, cuoco lucchese che ha impostato il menu puntando su una dose non indifferente di "toscanità" contemporanea, ben eseguita dal resident e con ampia presenza di vegetali che arrivano dalla sua regione. Il meglio, per ora, arriva da signature come Corteccia (la carne cruda sul pezzo di legno), i tortelli olio ed erbe, il filetto di manzo "in pineta". Ma in generale tutti piatti sono corretti e di sapore intenso come gli spaghetti aglione e borragine. Degustazione a mano libera di sei portate. Piccola carta a pranzo, cantina in sviluppo mentre il servizio è già a punto. Un posto che può solo migliorare nel tempo.

## Cracco in Galleria

vedi scheda pag. 255

## CRU

via U. Bassi, 24 ☎ 3423040081

Chiuso lunedì; aperto solo a cena

Coperti 35

Fascia di prezzo € \*   

✉ crumilano.com

**WINE BAR.** Tutta la complessità e la ricchezza che il termine "cru" porta con sé - è il participio passato del verbo francese "croître", crescere, che insieme indica le proprietà di uno specifico vigneto ma anche l'identità di un determinato territorio - la si ritrova nell' appassionata offerta di Jacopo Ercolani. Sia sul fronte food che su quello enoico, la filosofia che guida la selezione è la stessa: artigiani che lavorano rispettando terra e prodotti. Quindi, ecco una bella proposta di vini 'naturali' (da piccole produzioni da Italia ed Europa) e specialità gastronomiche (salumi e formaggi per lo più da Marche e Parco della Valle del Ticino), che portano con sé una loro storia, che su richiesta può essere raccontata quando non siano gli stessi produttori, a volte ospiti di incontri, a farlo. Altra a sede a piazza Sempione.

## Da Noi In dell'Hotel Magna Pars Suites

78  

38 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Forcella, 6 ☎ 028338371

Chiuso domenica

Coperti 120

Fascia di prezzo €€€     

✉ magnapars-suitesmilano.it

**RISTORANTE.** Andrea Alfieri, cuoco di grande esperienza, è al comando della cucina di uno spazio tra i più belli e originali di Milano, nel campo dell'hotellerie. La sala interna è raffinata, calda e ben illuminata mentre il piccolo cortile regala una tranquillità naturale nella bella stagione. Il menu offre alcune proposte classiche di pesce e di mare (costoletta alla milanese, fritto di calamari e gamberi), i signature dish della casa (uovo in gabbia, crema di latte e Grana Padano, tartufo bianco e nero) e piatti molto italiani, semplici e ben eseguiti. Cantina valida e servizio adeguato.

## Dada in Taverna

77  

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Morigi, 8 ☎ 0236755232

Chiuso domenica

Coperti 35

Fascia di prezzo €€ \*  

✉ dadaintaverna.com

**RISTORANTE.** Ben rinnovata negli spazi, l'antica Taverna Morigi è un posto ancora affascinante grazie ai due chef e proprietari, Paolo Anzil e Davide La Grotteria, che dell'estetica dadaista, citata già nell'insegna, mantengono l'aspetto ludico senza perdere di vista la grammatica del gusto. La cucina, con margini di crescita, esplora le ricette tradizionali con accostamenti spesso inediti, vedi il Terùn, costoletta di vitello farcita di tartufo nero pregiato, acciughe e limone e panata al carbone. Fiore all'occhiello la mixology, con interessanti pairing. Mise en place intrigante, servizio puntuale, possibilità di scelta di mezze porzioni.



## Cracco in Galleria

# 93



47 CUCINA | 19 CANTINA | 27 SERVIZIO  
Galleria Vittorio Emanuele II ☎ 02876774

**Chiuso** lunedì e sabato a pranzo,  
domenica tutto il giorno

**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** €€€€ \* ♿ 🐕

☎ ristorantecracco.it

### RISTORANTE

Impossibile trovare in Italia un cuoco che finisca invariabilmente in copertina come Carlo Cracco: qualsiasi cosa faccia, ma non per la sua cucina. Del resto, Gualtiero Marchesi ripeteva nostalgicamente che “L’Italia è un paese di osti e trattorie”, per sottolineare che l’alta cucina era (e resta) una passione di pochi, possibilmente colti. A 58 anni ottimamente portati, Cracco si è sempre più staccato dai concetti marchesiani ma come il suo maestro non si piega mai alla tendenza – spesso la crea, ma se ne disinteressa – e segue la sua personalissima visione, senza preoccuparsi di piacere a tutti. Fermo restando che nove decimi di quanti criticano non si sono mai seduti in quel gioiello che è Cracco in Galleria. Luogo dentro il mondo e fuori dal tempo, sintesi tra Vecchia Milano e design contemporaneo. Un palcoscenico dove lo chef vicentino e Luca Sacchi – sempre più concentrato nel riscrivere su un nuovo spartito la cucina borghese della sua amata Lombardia – esibiscono nei piatti un livello di raffinata golosità tutta loro. Siamo lontani insomma dall’essenzialità di Cracco-Peck (quella sì che richiamava Marchesi) e delle prime stagioni in Galleria, dallo stilismo talvolta fine a se stesso e dalla ricerca dell’effetto cromatico. Ora si gode nel concreto, con preparazioni servite senza fronzoli come il già iconico coniglio in bianco, clamorosa royale di una carne povera di campagna, o con la suadente sogliola che diventa ripieno di una lattuga di mare con il tartufo nero. Oppure ci si divide – impiattati in diretta – il salmerino delle Alpi in crosta di sfoglia speziata o il petto di faraona gratinato ai capperi e coscia glassata alla mediterranea. Con la chiusura dolce, prima di un’ottima selezione di caffè, affidata a una perfetta albicocca, amaretto e cacao da applausi. Echi della grande cucina degli anni ’60 e ’70, cotture millimetriche, la chiara volontà di esplorare – soprattutto nella degustazione – materie prime meno nobili che in passato, trovando sempre la chiave giusta per tutti, non solo per i gourmet. Detto che la cantina con 2mila etichette e 8mila bottiglie, è diventata tra le migliori in Europa (con pairing equilibrati e miscita di alto lignaggio), anche il servizio convince, grazie a un’ampia presenza femminile che eleva ulteriormente quella classe naturale che si percepisce non appena si esce dall’ascensore proveniente dal bistrot.





## DanielCanzian Ristorante

85



44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Castelfidardo, 7 angolo San Marco  
☎ 0263793837

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* \* ☺ 🏠 🐾

☎ danielcanzian.com

**RISTORANTE.** S'affina di anno in anno la cucina di Daniel Canzian nel segno d'una semplicità volta a stabilire un dialogo sempre più diretto, senza troppe mediazioni, tra il piatto e il suo ospite. A ispirarlo, la gloriosa tradizione veneta da cui proviene lo chef. La passione per l'arte contemporanea, poi, comune al suo maestro Gualtiero Marchesi, aggiunge un ulteriore tassello nel legare estetica al gusto. Piatti come il risotto al limone con sugo d'arrosto e liquirizia o la sfera di cioccolato in omaggio ad Arnaldo Pomodoro fanno parte di diritto del menu iconico. Ma altrettanto stimolanti e ben riusciti sono le creazioni con il pesce del percorso "alta cucina veneta" come la "zuppa del Doge", che vale l'assaggio. Carta dei vini profonda e servizio di livello. Menu in settimana proposto a 50 euro per gli under 40 servito direttamente al bancone fronte cucina.

## DaV Milano



p.zza Tre Torri, 3 (c/o Torre Allianz)  
☎ 0236723830

**Chiuso** sempre aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€ 📍 \* \* \* 🏠

☎ davmilano.com

**BISTROT.** Nell'impero su cui non tramonta mai il sole dei fratelli Cerea mancava effettivamente un locale nel capoluogo. Fatto. Un bistrot elegantissimo (a prezzi milanesi) al primo piano della Torre Allianz, la più alta d'Italia (escludendo la cuspide dell'Unicredit). Niente supervista, quindi, ma una quieta terrazza per la bella stagione. E un'idea che rende casual la tradizionale arte dell'accoglienza della famiglia bergamasca. Ci sono alcuni piatti storici (vedi i paccheri mantecati al momento), qualche idea per la location (come l'Elefante, una cotoletta gigantesca), una pizza eccellente ma impegnativa come prezzi (25 euro per la Regina Margherita, 40 per la Tonno e cipolle), un menu di piatti da condividere (tacos, vitello tonnato). Sennò si opta per il DegustiDaV (110 euro) o il CondiviDaV (65 euro), una sfilza di assaggi da centro tavolo. Dolci tradizionali con twist. Carta dei vini ricca, a ricarichi pesanti.

## Dim Sum



via N. Bixio, 29 ☎ 0229522821

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € 📍 \* \* \* 🐾 🏠

☎ dim-sum.it

**CINESE.** Ike e Chiara, dopo il successo di Bon Wei (vedi scheda), dieci anni fa scommettono su un'altra attività dallo stile internazionale e contemporaneo e incentrata su quelli che nella tradizione cinese sono la sfilza di "bocconcini" arripasto serviti nei cesti di vimini. Fanno bingo anche stavolta: e così Dim Sum offre oggi un'esperienza sofisticata sin dall'ambiente, ampio e minimal con cucina vista, un servizio attento, una carta dei vini "seria" con propensione per le bollicine. Dall'articolato menu ecco i calamari alla Kungpao (con anacardi e peperoncini), i ravioli di calamari e sedano con latte di cocco, wasabi e gamberoni croccanti, i ravioli con impasto a base di barbabietola e ripieno di baccalà, la monumentale anatra alla pechinese. Una sosta che fa felici curiosi e integralisti.

## Don Juan



via Altaguardia, 2 ☎ 0258430805

**Chiuso** lunedì a pranzo

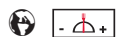
**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€ \* \* \* ☺ 🏠 🐾 ♿

☎ ristorantedonjuan.com

**ARGENTINO.** A Don Juan è stato arripista della cucina sudamericana in tempi non sospetti, forte di un locale accogliente e caratteristico, di una qualità elevata della carne e del servizio efficace, coordinato dai patron Giorgio Beretta e Marlene Gomez. 23 anni dopo, resta meta di un pubblico trasversale che ama le sale caratteristiche suggestiva e la "parrilla", il suo punto di forza, a partire dal lomo intero di Angus per quattro ai singoli tagli passando per i piatti in condivisione. Ma anche la cucina non delude, dalle tante empanadas all'immane dolce de leche. Ben fornita la cantina con i migliori rossi argentini e cileni, senza scordare i classici italiani e un'eccellente sangria. Business lunch da martedì a venerdì; la domenica si pranza ammirando uno spettacolo di tango.

## Dou Asian Passion



p.zza Napoli, 25 ☎ 0249636318

**Chiuso** lunedì

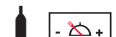
**Coperti** 76

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐕 🍷

☎ douasianpassion.com

**ASIATICO.** Un paradiso per tutti gli estimatori dei ravioli cinesi, dim sum e xialongbao, che qui possono contare su un ambiente elegante e dallo stile minimale e su un servizio garbato e disponibile. Protagonista è la cucina cinese meridionale elaborata con materie prime selezionate e cucinate con buona tecnica. Dalla carta: pad thai di gamberi, ravioli di capesante e granchio, pollo stufato con latte di cocco e curry giallo thai, ma anche zuppe, noodles, risi, molti secondi di carne, di pesce e a base di crostacei.

## e/n Enoteca Naturale



via Santa Croce, 19 ☎ 0282770589

**Chiuso** domenica

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐕 🍷

☎ enotecanaturale.it

**WINE BAR.** Situada all'interno di Casa Emergency, associazione alla quale viene anche devoluto parte del ricavato, una piacevole insegna che si propone come uno degli indirizzi di riferimento per gustare ottime referenze enoiche naturali nel capoluogo meneghino. Si sta bene sia nello spazio interno, ma soprattutto in quello esterno tra mura bianche, tavolini e panchine dove poter socializzare e rilassarsi in un clima informale e conviviale. Bella la selezione di etichette naturali che accompagnano taglieri, stuzzichini, qualche primo piatto e tante chiacchiere.

## Erba Brusca



40 CUCINA | 15 CANTINA | 21 SERVIZIO  
alzaia Naviglio Pavese, 286 ☎ 0287380711

**Chiuso** aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ erbabrusca.it

**RISTORANTE.** Un luogo dove trascorrere ore spensierate in cui ciascuno può trovare il suo godimento. Alice Delcourt, anglofrancese cresciuta negli Stati Uniti, mette al centro del piatto il vegetale senza rinunciare a proteine sempre sostenibili. Il degustazione cambia ogni settimana: tre formule a 37, 43 e 49 euro attingendo da una lista stringata (gazpacho di rape rosse, semi di carvi, battuto di rapa e sedano in agro, panna acida, paprika e olio al dragoncello; riso con cipollotto brasato, cipolla in agro e top ash, burro al miele e limone, origano e maggiorana). Danilo Ingannamorte cura una piccola carta di vini "irregolari" (più qualche birra). Chi vuole può fare acquisti dalla dispensa.

## Exit gastronomia urbana



p.zza Ercolea, 2 ☎ 0235999080

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ exit-milano.com

**BISTROT.** La buona notizia per i (tanti) fedeli del più raffinato chiosco gastronomico della città è la nascita dell'Exit Bar – curato dall'esperto Dom Carella – nella piazza: cocktail classici e assaggi vari. La Gastronomia Urbana di Matias Perdomo, informale e di classe (e a prezzi milanesi), continua comunque un percorso dove dalle ostriche alle alici, dalla focaccia al formaggio di Manuelina a piatti cucinati tutt'altro che banali, è impossibile non trovare qualcosa di piacevole. Ultimamente c'è più attenzione al vegetale, mentre per i carnivori non mancano trippa, pecorino e prezzemolo o diaframma di vacca, topinambur, cavolo nero e cotogna. La cantina che porta la firma di Thomas Piras ed è ben gestita dalla sorridente Romina Ridolfi; il servizio è giovane e dinamico. Lo spazio esterno, in una grande piazza che alla sera si svuota, resta un plus.

## Exit Pastificio Urbano



via Orti, 24 ☎ 0235999080

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🐾 🍷

☎ exit-pastificiourbano.com

**BISTROT.** L'omaggio dei cuochi sudamericani di Contraste (Matias Perdomo e il braccio destro Simon Press) e dell'italianismo Thomas Piras a uno dei simboli del nostro Paese ha portato a dedicare un locale alla pasta, declinata in numerose versioni dalla brigata della siciliana Arianna Consiglio. Come è giusto che sia, esiste una sezione pre-pasta (composta da sfizi) e un post-pasta con formaggi e dessert del giorno. Convieni affidarsi ai due percorsi da tre o cinque piatti: se le ricette escono raramente dalla classicità degli ingredienti, la varietà piacevole. Ci sono linguine, ravioli, spaghetti, corzetti e persino la lasagna della casa. Il locale è in stile urban-rétro: ampie vetrate, specchi, sedute in velluto blu e ottanio. Oltre a una bella cantina, c'è un'originale lista di cocktail. Servizio molto attento.

## Finger's Garden



via G. Keplero, 2 ☎ 02606544

**Chiuso** sempre aperto; in estate domenica

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🐾 🍷

☎ fingersrestaurants.com

**NIPPO-BRASILIANO.** Roberto Okabe è uno dei cuochi (nel suo caso maestro) più noti e amati sotto la Madonnina, grazie a una lunga militanza - è arrivato nel 1997 - e per essere stato il primo ad aver proposto uno stile giapponese con accenti brasiliani, per lui naturali visto che è nato a San Paolo. Oggi nel sempre elegante locale - con l'ampio dehors - propone una cucina di grande personalità (se lui è presente si nota il tocco in più). L'offerta di carpacci e tartare resta tra le migliori in città, tra le ricette storiche e le più recenti il sushi bar e i nigiri lascia sempre felici. Ci sono vari gyoza (quello al Kobe è ottimo) e caldi di pesce con il Gindara, a regola d'arte. Per i neofiti, sono consigliabili i due percorsi. Valida la cantina, rinforzata dai cocktail, mentre il servizio tiene il ritmo pure nelle serate di punta.

## Frangente Milano



42 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via P. Castaldi, 4 ☎ 0296844851

**Chiuso** domenica; aperto

solo a cena escl. venerdì e sabato

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐾

☎ frangentemilano.com

**RISTORANTE.** Federico Sisti si è creato un "suo" pubblico, che sa cavalcare esattamente come un frangente (è appassionato surfista, come segnalano l'insegna e gli arredi del locale) con la simpatia romagnola e soprattutto con una cucina di personalità, senza veri riferimenti ma sempre con un tocco di piacevolezza. Ne è la prova il suo signature dish cappelletti, burro, aceto invecchiato 6 anni, bottarga di tonno: giocato su pochi sapori calibrati al millimetro. Ma Sisti è bravo anche con i vegetali e il quinto quarto, sedetevi e ascoltate i consigli della sala. Il plus è ovviamente il bancone affacciato sulla cucina dove la squadra lavora alacremenente e lo chef si diverte a spiegare. Cantina e servizio ora hanno una marcia in più rispetto agli esordi, grazie all'arrivo dell'esperto Egidio Giovannini.

## Terrazza Gallia dell'Excelsior Gallia



42 CUCINA | 17 CANTINA | 26 SERVIZIO

p.zza Duca d'Aosta, 9 ☎ 0267853514

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 🍷 \* 🍷 🐾

☎ terrazzagallia.com

**RISTORANTE.** La vista sul colosso babilonese della Stazione Centrale è uno dei motivi per arrampicarsi in cima a questo albergo storico, che qualche decennio fa sollecitava i sogni dei tifosi, ospitando il calciomercato. L'altro è la cucina dei fratelli Lebano, Vincenzo e Antonio, scelti dai Cerea, che li hanno avuti come allievi. I due sono campani e si vede e si sente. Il Mediterraneo sbucca dappertutto e dà nome (Essenza mediterranea) al piatto più potente, la pasta mista con cozze alla saracena, alghe, verbena e grano arso, un vero concentrato di sapori. Notevoli anche Mare Mosso (un crudo e cotto di pesci e crostacei, zuppetta di bouillabaisse e olio al prezzemolo) e la ricciola alla brace con pomodoro giallo, taralli, erbe e fiori. Dolci da pop-art. Due i menu: Alla scoperta (120

euro) e Mediterraneo (150). Una proposta per tutto il giorno con antipasti, insalate, qualche semplice primo e sandwich. In sala il bravo e premiatissimo sommelier Paolo Porfidio gestisce una carta imponente.

## Ghe Sem



via V. Monti, 26 ☎ 0245374300

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾 🐾

**RISTORANTE.** È un'ibridazione riuscita tra Italia (con i suoi prodotti e le sue ricette) e i ravioli dim sum. Un gioco a cui già allude l'insegna, che è un modo di dire in dialetto milanese ("ci siamo") ma che letto, invece che pronunciato, può far venire in mente il nome di un locale asiatico. In un ambiente semplice e curato, con anche tavoli su strada, si sceglie da un menu contenuto e sfizioso, quadripartito in ravioli "vegetariani", di "pesce", "carne" e "speciali". Ecco allora "Il Trevigiano" con ripieno di gorgonzola, radicchio e noci; "Il Gambero", con gamberone marinato in salsa di soia e salsa di ostrica; "La Carbonara", con gli ingredienti dell'omonima ricetta; o "Il Milanese", con ossobuco e zafferano. Anche ravioli dolci in chiusura. Per bere, buoni cocktail e qualche bottiglia di vino. Servizio pigliato. Altra sede in via Borsieri.

## Giannino dal 1899



40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Vittor Pisani, 6 ☎ 0236519520

**Chiuso** sabato a pranzo

e domenica tutto il giorno

**Coperti** 75

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🐾 🐾

☎ gianninoristorante.it

**RISTORANTE.** Stranieri e businessmen sono i clienti più frequenti delle sale di questo storico ristorante – sempre suggestivo - che l'ultima gestione ha riportato a buoni livelli, dopo stagioni di decadenza. La cucina svolge bene il suo compito, con una carta di rara ampiezza. Piatti diretti, golosi, quasi tutti di ispirazione italiana: polpo alla griglia, crema di cannellini e paprika affumicata; calamarata Pastificio Gentile al ragout di manzo piemontese, besciamella croccante; ossobuco di vitello, gremolata, patate morbide al tartufo; crema di ricotta, gel al Passito, sorbetto alla pera. Cantina e servizio fanno il loro dovere.

## Globe Restaurant e Cocktail Bar



40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

p.zza Cinque Giornate, 1 c/o Coin

☎ 0255181969

**Chiuso** lunedì a cena

**Coperti** 200

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾 🐾

☎ globeinmilano.it

**RISTORANTE.** Un locale con vista idovete poter sostare dall'ora del brunch (il sabato e la domenica) all'after-dinner (quando diventa cocktail bar), passando per il pranzo (anche in formato light, sia nel prezzo che nella proposta), per l'aperitivo e la cena, con menu più articolato e possibilità di optare per un degustazione di 5 corse. La cucina, a partire da materie prime di qualità, si muove su alcune costanti (come i crudi di pesce e carne e la selezione di ostriche) e tra piatti di terra e mare validamente eseguiti e dai giusti equilibri dei sapori. Cantina di livello. Servizio gentile e preciso.

## Gong Oriental Attitude

vedi scheda pag. 26 |

## La Griglia di Varrone



via A. di Tocqueville, 7 ☎ 0236798388

**Chiuso** sabato a pranzo

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🍷 🐾 🐾

☎ varronerestaurant.com

**GRIGLIERIA.** Indirizzo "cult" per carnivori che vogliono andare oltre il consueto e godono nel vedere la lunga griglia a vista alimentata solo da legno di quercia. Il patron Massimo Minutelli è instancabile ricercatore di tagli speciali in tutto il mondo al grido di "excelencia o muerte": Waygu italiana e australiana, Kobe giapponese, Fassona piemontese, il meglio dall'amata Spagna. Il valido servizio e la cantina autorevole si uniscono a un menu vario e sfizioso: da un ottimo street food ai crudi piemontesi passando per la serie di puré, proposti anche in due degustazioni. Le altre sono a 80 euro e quella "a mano libera" a 120, che sorprende per varietà ed esecuzione.

## Il Gusto della Nebbia



via N. Bonnet, 11 ☎ 3519866676

**Chiuso** lunedì

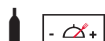
**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐕

📧 [ilgustodellanebbia.eatbu.com](http://ilgustodellanebbia.eatbu.com)

**CINESE.** Un posto fuori dal comune tra corso Como e la Chinatown milanese. Assoluto protagonista è il noodle di Chongqing: spaghetti cinesi di farina di frumento o di riso, asciutti o in brodo, arricchiti da una graditissima abbondanza di spezie, soprattutto pepe e peperoncino. Con tante possibilità di condimento: stufato di tendini di manzo (buonissimi), salsa agrodolce, petto di pollo sfilacciato, brodo di ossa di pollo e manzo. Ma è anche il luogo giusto per tanti piccoli sfizi: uova centenarie, trippa di manzo lessa con salsa al sesamo, bao molto piccanti. Da provare per chi ama la cucina cinese, senza prevenzioni.

## Hic Enoteché Boutique



via L. Spallanzani, 16 ☎ 0284078323

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 12

**Fascia di prezzo** € 📄 \* 🏠 🐕 🍷

📧 [hicenoteche.com](http://hicenoteche.com)

**WINE BAR.** Dal 2012 prende il posto di un negozio di abbigliamento e da subito si capisce che questa insegna segna un punto di rottura rispetto alle classiche enoteche e wine bar della scena meneghina. Qui infatti si è sempre puntato a interpretare il vino in una forma pop con un format che prevede app e schermi per conoscere al meglio il prodotto degustato. A questo si aggiungono tante e interessanti referenze di piccoli produttori e realtà non scontate. A questo si aggiunge qualche azzecata portata, calda o fredda, gustosa e ben realizzata. Quattro in totale le sedi a Milano.

## Horto Restaurant



43 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

via San Protaso, 5 ☎ 0236517496

**Chiuso** domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€€ \* 🏠 🐕

📧 [hortorestaurant.com](http://hortorestaurant.com)

**RISTORANTE.** L'hanno definito un'oasi verde, sospesa nel vuoto. D'altronde Horto è un posto nel centro del centro di Milano dove – a meno di eventi – regnano silenzio e tranquillità. Poi, essendo sul tetto del The Medelan, quando si beve qualcosa nell'enorme terrazza, ci si sente sotto il cielo. L'etica ambientale entra in ogni elemento del concept, abbastanza particolare per una città che pure è all'avanguardia sul tema: design sinuoso, colori neutri, tanto legno e una cucina di prossimità, supervisionata non a caso da Norbert Niederkofler, che ha affidato i fuochi ad Alberto Toé, giovane ma con un curriculum stellare. Servendosi di una ricerca accanita sul territorio lombardo, prepara piatti contemporanei e di grande personalità, che finiscono nei due percorsi (il sette portate Knowing e il cinque Savoring) con un equilibrio complessivo ammirevole. Qualche suggestione: acqua di pomodoro e basilico; risotto con erbe spontanee, fiori di campo e kefir; trota, la sua pelle croccante, rapa bianca e chips di cavolo riccio. Si può pure scegliere alla carta e comporsi il proprio menu. Servizio e cantina, guidati dall'esperto Ilario Perrot, non deludono le attese mentre la mixology, piacevole non solo all'aperitivo, è di un altro noto professionista quale Ivan Patrino. Da lunedì a venerdì si può fare anche colazione.

## Gong Oriental Attitude



c.so Concordia, 8 ☎ 0276023873

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍴 🍷

🌐 [gongoriental.com](http://gongoriental.com)

### CINESE

Giulia Liuy forse patronne più famosa della città (prenotare sempre). Il successo, oltre all'ambiente che non invecchia e a un servizio preciso come un orologio, si deve particolarmente alla capacità di aver costantemente evoluto l'Oriental Attitude (presente ancora nell'insegna, forse per scaramanzia) verso una cucina senza frontiere. Certo, la base resta asiatica con una forte connotazione cinese, ma grazie soprattutto al team guidato da Guglielmo Paolucci – romano con occhio attento al mondo – si è creata una linea di grande personalità. Dove persino il menu di Pecking Duck – il più “cinese” fra i tre – contempla idee come il foie gras marinato nel miso e ripieno di pere Nashi o i tacos dove una mezzaluna di lattuga viene servita con brunoise di anatra e verdure. Ferma restando una carta ampia, si finisce per godere dei percorsi: Evoluzione e Classico. Il primo spinge a fondo, giocando su materie prime top (Wagyu, piccione, tonno Fuentes, astice...), lamian a mano e dim sum da applausi, mosaici di pesce e declinazioni del piccione stesso. Il secondo è più “tranquillo”, se così si può dire dell'hamachi (la ricciola del Pacifico affumicata con legno di ciliegio) o di uno spiedino di anguilla con bambù marinato in aceto di riso. In generale l'estetica è sempre curatissima, l'effetto “wow” arriva prima di assaggiare i piatti, ma si resta ancora più colpiti dai sapori netti ed equilibrati anche in preparazioni che a leggerle sul menu possono sembrare complicate e persino leziose. Un esempio su tutti riguarda il Waygu, frequente nei locali etnici, servito in modo diretto e semplice (giustamente pensando al valore della carne): qui è proposto in carpaccio con riduzione di soia e foglie di wasabi tritate, ripieno di una sfera al foie gras marinata nel miso e con tartufo nero. Troppo complesso? Esercizio di stile? No, perfetto. Tale e quale a un dolce quale Memoria di una geisha, simbolo di una carta in piena crescita.



## Ichikawa



via L. Papi, 18 ☎ 0247750431

**Chiuso** lunedì e martedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐕 🐾

☞ ichikawa.it

**GIAPPONESE.** Il ristorante di Haruo Ichikawa è dominato dal grande bancone a vista dove lo chef e i suoi aiutanti con grande maestria creano sushi (uno dei migliori della città), sashimi, chirashi e dove è possibile anche pranzare. La qualità del pesce è elevatissima, così come è perfetta la tecnica nel trattarlo e nel cucinare il riso. Degni di menzione i nigiri di unagi (anguilla grigliata) e di Wagyu. In carta anche alcune preparazioni cucinate, come pollo o salmone in salsa teriyaki, o le fettine di manzo in salsa yakiniku o shogayaki, dal gusto intenso e gradevole. Molto attento il servizio, prodigo di spiegazioni. Carta dei vini con etichette di tutte le regioni italiane e ampia selezione dei saké. Menu omakase (a mano libera) disponibile su prenotazione.

## Immorale Milano



40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Lecco, 15 ☎ 0243414089

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena (in estate sempre aperto solo a cena escl. venerdì, sabato e domenica)

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🏠 🐕 🐾

☞ immoralemilano.com

**RISTORANTE.** Dietro l'insegna Immorale (qui bistrot, fine dining presso l'Immorale Osè a via Alessandro Tadino 43) c'è Luca Leone Zampa, chef e patron animato da idee e iniziative sia sotto il profilo gastronomico che imprenditoriale. Tra riferimenti letterari e provocazioni comunicative, l'obiettivo è quello di condurre gli ospiti attraverso l'esplorazione dei piaceri, a tavola, tra piatti che combinano con equilibrata originalità prodotti e sapori dello Stivale oltre che ispirazioni dalla terra di origine (le Marche). Focus sui vini naturali in cantina. Previsti lavori di rinnovo per settembre 2023 all'Immorale Osè.

## Innocenti Evasioni



42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Candiani, 66 ☎ 0233001882

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ 🏠 \* 🐕 🐾 ♿

☞ innocentevasioni.com

**RISTORANTE.** Il famoso giardino zen della Bindellina ha lasciato spazio a un ampio dehors verde con le arnie. Il trasloco in una Bovisa in pieno sviluppo ha fatto benissimo a Tommaso Arrigoni, 25 anni dopo l'apertura di Innocenti Evasioni. Il nuovo locale è ampio, molto luminoso grazie alle vetrate, di gusto moderno. Da un lato la cucina non è mutata, sempre attenta all'equilibrio e con una mano delicata. Ma dall'altro è evidente che si tratti di un nuovo inizio, dove i piatti spingono di più, con validi risultati come nei ravioli di gamberi con cremoso di carapace, peperone confit e tocco di rafano. Sempre eccellenti i dolci, a partire dal semifreddo di mandorle, melone al miele, riduzione al Porto rosso e croccantino. I degustazione (dal prezzo competitivo per Milano) sono quello stagionale, anche in mezze porzioni, e quello con i signature dish del passato. Il servizio, già valido, è notevolmente migliorato; buona cantina.

## Insieme Restaurant



via G. Rasori, 12 ☎ 391 7182416

**Chiuso** lunedì e domenica a cena;

aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€ \* 🐕 🐾

☞ insieme.restaurant

**BISTROT.** Insieme perché sono coppia nel lavoro e anche nella vita Federica e Alessandro, alla guida di un posto aggraziato e misurato sotto ogni aspetto. L'ambiente confortevole invita alla sosta, ma è soprattutto la cucina di Alessandro ad attirare: il menu è sintetico e a variazione frequente perché segue il mercato, e i piatti sono curati, pure nella presentazione, equilibrati e sfiziosi col tocco moderno. È il caso della ricotta vaccina, mostarda di pere, fiori di sambuco e miele, del vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e cappero fritto di Pantelleria, dell'uovo, spuma di Grana Padano riserva 20 mesi e douxelle. Dolci semplici quanto golosi, come la frolla con mele, cannella e crema inglese. Si è accolti col sorriso e si beve pure bene.

## IYO Experience

vedi scheda pag. 264

### Iyo Omakase



p.zza Alvar Aalto ☎ 0225062828

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 7

**Fascia di prezzo** €€€€ \* ♿ 🐾 🍷

✳ iyo-omakase.com

**GIAPPONESE.** Regole chiare, uguali per tutti. Un bancone, otto sgabelli, si parte e si finisce tutti assieme, amici e nemici, due servizi puntuali, uno alle 19 e uno alle 21.30, e si mangia quello che ha deciso lo chef. Questa è la formula omakase, “chef-fai-tu”, che in Italia qualcuno ha già proposto ma mai con il rigore filologico e la qualità degli ingredienti del locale di Claudio Liu, patron di Iyo (vedi scheda) e di Aalto (vedi scheda) dove questo piccolo locale è incastrato quasi come un secret restaurant. Masashi Suzuki propone la sua visione Edomae-zushu in un menu-griglia riempito con quello che la stagione detta: benvenuto-zuppa-sashimi-shiizakana-yakimono-sushi-dessert-tè verde. La liturgia si svolge silenziosa e intensa, gli spettatori fanno a gara per assistervi, malgrado il costo non lieve (185 euro a persona, 85 in più l'abbinamento con vini e sakè).

### Izu



c.so Lodi, 27 ☎ 0259900221

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 125

**Fascia di prezzo** €€ \* ♿ 🐾 🍷

✳ izumilano.com

**FUSION.** Tre decenni di attività non hanno tolto la voglia di osare a Izu che – ben guidato dal patron Jin Hu - continua sicuro sulla scia di uno stile personale che contamina Giappone, Cina, California, Perù (e pure l'Italia) in piatti sempre godibili e ben presentati. Menu sterminato, ma di qualità dovunque si vada a pescare tra classicità e tendenza: temaki e uramaki, sushi e sashimi, tempura e carpacci. Sicuramente il massimo si rivela nella sezione creativa: il ceviche della casa, il fish & chips alla Tokyo, il calamaro pop. Bella carta dei vini, dove non mancano le bollicine e una valida selezione di sakè. L'ambiente è diventato più elegante dopo la ristrutturazione, con un servizio efficiente.

## Joia

# 85



44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via P. Castaldi, 18 ☎ 022049244

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ \* ♿ 🐾 🍷

✳ joia.it

**RISTORANTE.** Premessa: ci fa sempre piacere che il giorno del ritiro annunciato da Pietro Leemann (con radicale cambio di vita, aspetto credibile) non sia ancora arrivato. L'uomo e il cuoco sono fuori dal comune, di uno spessore intellettuale tale da essere uno dei pochi veri interlocutori di Gualtiero Marchesi, il suo maestro italiano. Per la cronaca, riuscì a convincerlo – negli ultimi anni di vita - della bontà della cucina vegetale (oggi con prevalenza vegana), mai amata dal Divino. Al di là dell'esperienza di 35 anni (nello stesso luogo, con tanti veterani al suo fianco), lo chef ticinese continua per la sua strada con piatti bellissimi dove uno studio maniacale su prodotti e cotture porta all'eccellenza e finisce per conquistare anche il neofita, magari carnivoro impenitente (e qui sta la sua grandezza). E fa sorridere che l'essenzialità di cui tutti oggi si sentono portatori o addirittura scopritori sia uno dei suoi marchi di fabbrica da tre decenni. I due degustazione Zenith e L'Enfasi della Natura consentono di capire una volta di più la classe e la fantasia di Leemann, ferma restando una tecnica perfetta. Carta dei vini all'altezza, servizio preciso.



## IYO Experience



via P. della Francesca, 74 ☎ 0245476898

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🍴 ♿

🌐 iyo-experience.com

### GIAPPONESE

Da un buon decennio il portabandiera della cucina nipponica non solo a Milano ma in tutta Italia, è un posto che non accenna ad alcuna flessione, grazie alla visione rigorosa di Claudio Liu, che non ha sottratto alcuna attenzione al locale primigenio dopo la nascita di Aalto (vedi scheda) e di Iyo Omakase (vedi scheda). Lo chef Katsumi Soga declina una cucina classicamente giapponese che però attinge negli ingredienti, in alcune tecniche e nello stile del servizio accuratissimo dal Paese che lo ospita nel 2006. La carta è stordente per idee e varietà e può indurre a un incantamento a cui si può sopperire scegliendo il menu Faccio Iyo, otto portate secondo stagione ed estro a 125 euro. Altrimenti il suggerimento è di pescare qualcosa dalla sezione Special Iyo, ad esempio l'Insalata di mare (gamberi, cozze e calamari con verdure di stagione e salse yuzu o soia) o l'Hamachi Amaebi, carpaccio di ricciola, gambero rosso di Mazara, vinaigrette di pomodoro shiso e yuzukoshu; e di spostarsi poi nell'oceano delle tartare, dei sashimi, degli uramaki (magari il Dragon com anguilla caramellata, avocado, sesamo e salsa anguilla o l'avvincente Chu-Toro Foie Gras), dei nigiri, i gunkan, le tempura, i gyoza. Una sezione speciale propone i Ryori, le pietanze di pesce (Sakana) e di carne (Niku): tra le prime il Gin Dara, un carbonaro nero dell'Alaska caramellato nel miso con verdure marinate; tra le seconde il Wagyu Sumibiyaki, un manzo nobile della prefettura di Yamaguchi cotto sulla carbonella. I dolci meritano più attenzione che in un qualsiasi giapponese. Vi provvede il vicentino Luca De Santi, che si acquieta nel Giardino zen (cremoso all'albicocca e sorbetto con bavarese al melone, composta di melone profumata al sake, biscotto profumato al polline e cialda allo shiso) e si elettrizza nello Yuzu e liquirizia. Ambiente elegante e vagamente post-industriale, servizio vellutato.

## Osteria Lagrandissima



via Ponte Nuovo, 25 ☎ 3425593532

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. venerdì, sabato e domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🍷

📍 [lagrandissima.superbexperience.com](http://lagrandissima.superbexperience.com)

**TRATTORIA.** Come dicono i tre ragazzi che l'hanno fondata (e i collaboratori che girano intorno) questa è un'osteria "quasi in campagna", al limite della metropoli in un quartiere che sta cambiando. Il luogo è semplice, che non induce alla Vecchia Milano: una saletta all'ingresso, un bancone e un bel dehors nel cortile. Il menu è piccolo, non spinto ma divertente: uovo cotto morbido con pomodoro, polpette e polpettoni, ravioli e terrina di anatra. La pasta è fatta in casa. Cantina di (buoni) vini naturali, servizio sorridente.

## Langosteria



41 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO

via Savona, 10 ☎ 025811649

**Chiuso** lunedì e martedì a pranzo e domenica tutto il giorno

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** €€€ P \* 🍷 🚻 ♿ 🐕

📍 [langosteria.com](http://langosteria.com)

**RISTORANTE.** Un ambiente articolato, caldo, avvolgente, e sempre pieno. E libri, come in un salotto di casa. Se qui il vanto eponimo sono i crostacei, la proposta offre molto altro (opzioni "veg" incluse). Merito di chef Domenico Soranno - pugliese - oculato custode di freschezza, stagionalità e spessore in un menu essenziale ma "prezioso" (vedi l'accordo con Caviar Kaspia, col caviale servito in preziose matrioske ispirate a una borsa di Chanel). Una formula bissata con successo nel gemello di Sankt Moritz, aggiuntosi al fratellino ligure, al bistrot milanese e alla nuova e adiacente Langosteria Cucina. Tra i piatti iconici le baked potatoes con caviale e la Chateaubriand di pesce con "robuchonesca" purea di patate. Cantina ampia e rutilante, bella miscita, tanti Champagne, distillati. Possibili serate private e cene "su misura" in delivery. Servizio impeccabile, sicuro ed efficace.

## Il Liberty Milano



42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
v.le Monte Grappa, 6 ☎ 0229011439

**Chiuso** domenica

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€€ P \* 🍷 ♿ 🐕

📍 [il-liberty.it](http://il-liberty.it)

**RISTORANTE.** La mia Milano, Origini e Tradizione e Contaminazione Evoluzione (5 portate a 70 euro, volendo con wine pairing) sono la panoramica completa del percorso di Andrea Provenzano, chef e patron dalle spalle larghe che nonostante sia in pista da oltre vent'anni non smette mai di aggiornarsi e sperimentare. Sui classici, amati dai numerosi affezionati, non si discute, vedi la cotoletta alta di vitello "rosa" alla Milanese con chips di patate croccanti e la confettura agrodolce di doppio pomodoro, ma anche le creazioni del momento hanno un loro gran perché, ad esempio il salmone selvaggio dell'Alaska con cime di rapa al peperoncino, tartare e le sue uova con alga Nori e zucca in agrodolce: equilibrio, sapore, tecnica e accostamenti sapienti. La sala, col balconcino per cene intime, è elegante ma non ingessata, come il servizio. La cantina tiene il passo.

## Felix Lo Basso Home&Restaurant

83



44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via C. Goldoni, 36 ☎ 0245409759

**Chiuso** sabato e domenica;

aperto solo a cena

**Coperti** 22

**Fascia di prezzo** €€€€ \*

☎ felixlobassorestaurant.it

**RISTORANTE.** A Felice Lo Basso non difettano personalità e capacità e, a 50 anni compiuti e con vari progetti in corso, sembra aver trovato l'araba fenice nella sua "casa" (tale è) a cui si accede da una porta su strada. La sala principale ha un bancone per dodici persone che seguono il lavoro della cucina e ricevono direttamente il piatto. È un "omakase" all'italiana o meglio ancora mediterraneo perché Lo Basso punta su piatti colorati, golosi, talvolta esercizi di stile solo all'apparenza. Lui si diverte molto e questo porta a un livello elevato sia sul vegetale (carota e prezzemolo, spaghetti al peperone rosso e acciuga affumicata, melanzane alla pizzaiola) sia su quello marino (il carpaccio di mare, gazpacho, granita di mela verde e sedano, bianco e nero di seppia). Il menu cambia ogni giorno, i fedeli (tanti) ne sono felici, i neofiti sorpresi: Lo Basso è notoriamente anche un bravissimo oste.

## Lon Fon



via Lazzaretto, 10 ☎ 0229405153

**Chiuso** martedì

**Coperti** 60

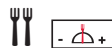
**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ lonfon.it

**CINESE.** Storico indirizzo meneghino tra i primi a proporre, dal 1978, una cucina cantonese tradizionale e sempre ben fatta. Merito di questo successo e della sua longevità è la famiglia Tsui che con passione ed esperienza gestisce questa insegna accogliendo al meglio i tanti commensali. Al resto ci pensa la buona selezione di materie prime sempre fresche e l'attenzione nelle preparazioni fedeli alla tradizione cantonese: ravioli di ogni tipo, zuppa di wonton, gli gnocchi di riso, l'anatra alla pechinese, galletto croccante e molte altre delizie. Carta dei vini essenziale e servizio puntuale e garbato.

## Il Luogo di Aimò e Nadia

89



44 CUCINA | 17 CANTINA | 28 SERVIZIO  
via R. Montecuccoli, 6 ☎ 02416886

**Chiuso** domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€€ \* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ aimoenadia.com

**RISTORANTE.** Una storia tutta da raccontare quella di Alessandro Negrini e Fabio Pisani, valtellinesi il primo, pugliese il secondo, che hanno raccolto il testimone di un'altra coppia, questa anche nella vita, Aimò e Nadia Moroni, che oltre sessant'anni fa aprirono in questa parte periferica di Milano un ristorante toscano. Alessandro e Fabio hanno in pochi anni alzato molto l'asticella. E tutto questo senza tradire il codice genetico del posto, basato sull'italianità e sul senso profondo dell'ospitalità. Tre i menu, Territori (280), un grand tour nell'Italia dei piccoli artigiani, un itinerario stordente per cultura e profondità: bastino il croccante di farina di grano saraceno del Bleggio con lardo di Colonnata di Fausto Guadagni e la trota affumicata di San Giuseppe e La Quaglia di Miroglio alla brace e farcita con prugne secche, pestada di Grosio in pancetta di Colonnata stagionata tre anni. Il Percorsi d'Estate (240 euro) è un festival di colori e aromi, con il classicone dell'Omaggio a Milano, tortelli farciti di ossobuco di Fassona e midollo nel suo ristretto allo zafferano sardo e parmigiano. Infine una carta vegetale (L'Orto, 220 euro) in cui gli chef mostrano di non cavalcare semplicemente la moda che vuole i cuochi tutti zappatori: la minestra d'orzo, ortaggi di stagione e legumi ai fiori di finocchio selvatico è un classico del Luogo alleggerito. La sala è guidata dal forbitto Nicola Dell'Agnolo, la cantina dal competente Fabio Piras, innamorato delle storie dei vignaioli.

## Mandarin Garden Bar & Restaurant



via Andegari, 9 ☎ 0287318898

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€€

☎ mandarinoriental.com/milan

**BISTROT.** Se il Seta by Antonio Guida (vedi scheda) fa un campionato a parte, il Garden gioca una partita quotidiana, dalla colazione alla notte, sempre all'insegna delle qualità che piace ai milanesi e ai tanti stranieri che dormono di sopra. L'ambiente interno non sente il peso dell'età, il cortile è tra i più belli in città. La carta ovviamente curata da Antonio Guida racconta l'Italia attraverso classici ben eseguiti, con una sezione di "delizie" da condividere aperta al mondo. Non mancano Club Sandwich, l'hamburger della casa e insalate. Guglielmo Miriello, grande firma della nostra mixology, cura nei minimi dettagli la carta dei cocktail, nonostante il ruolo di direttore del Garden: da qui abbinamenti sempre piacevoli sui piatti oltre che grandi proposte per il prima e dopo cena. Considerando anche il servizio perfetto, non stupisce che sia sempre affollato.

## Manna



p.le Governo Provisorio, 6 ☎ 0226809153

**Chiuso** domenica

**Coperti** 40

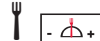
**Fascia di prezzo** €€ \*

☎ mannamilano.it

**RISTORANTE.** Mentre scriviamo Matteo Fronduti annuncia sui social che "Manna chiude per come lo conosci tu. Però poi tornerà, come ancora non lo conosce nessuno". Ultimo servizio il 28 luglio, per riaprire presumibilmente a ottobre 2023 e iniziare una vita nuova. Giudizio sospeso e in bocca al lupo a tutta la squadra.

## The Manzoni

# 79



41 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via A. Manzoni, 5 ☎ 0289094348

**Chiuso** domenica

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ themanzoni.com

**RISTORANTE.** Cambio di passo nel locale di Milano, progettato da Tom Dixon. Si entra da via Manzoni ma il meglio è in fondo: acciai lucidissimi, blocchi di granito, marmo, piastrelle in pietra lavica, intonaco di cemento, ottone, piogge di lampadari. Un viaggio nel gioco e nell'esplorazione dei materiali che da sempre appassionano il grande designer inglese C'è persino una giungla urbana, piena di piante e molto fresca, dove rilassarsi, magari dopo l'esperienza culinaria. Alla riapertura si è insediata la nuova brigata di Giuseppe Daniele, cuoco di valide esperienze, che dà il meglio nei piatti mediterranei, di buona creatività. I migliori fanno parte del menu Ultra: carpaccio di gamberi rossi, foie gras e caffè; tortelli di anguilla, salsa alla pizzaiola e salicornia; baccalà, crema di scarola e scalogno fondente; uovo alla catalana e passion fruit. La cantina è migliorata ma richiede uno sforzo maggiore, il servizio invece ha trovato la quadra.

## Mao Hunan restaurant



via N. A. Porpora, 5 ☎ 0249787361

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €

**CINESE.** I tanti riferimenti al Grande Timoniere rendono caratteristico questo piccolo e informale locale che propone la cucina tipica dello Hunan, basata soprattutto su pietanze di carne piccante e speziata. Nell'ampio menu spiccano la pancetta brasata, il maiale saltato con peperoncini, le costine croccanti. Buoni i ravioli e le tagliatelle di riso o le "dry bowl" (scodelle di gamberi, trippa o cavoli). Curiose infine le specialità più "hardcore", vedi le chips di intestino. Non mancano piatti di pesce, come le vongole fiorite o la pentola di granchio. In sala tanta gentilezza, prezzi sempre contenuti.

## Il Marchese

78



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via dei Bossi, 3 ☎ 0258124986

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€ \*

☎ ilmarchesemilano.it

**RISTORANTE.** È il nuovo ingresso della ristorazione romana sotto la Madonnina. Sicuramente, non manca d'impatto: ingresso principesco, una sala con colonne in granito e lampadari che paiono gigantesche meduse luminescenti, poltroncine vellutate e divanetti intorno a tavoli di legno o di marmo. In cucina tradizione capitolina alleggerita secondo un gusto contemporaneo. Quindi amatriciana, cacio e pepe, carbonara e gricia nella padella di alluminio, filetto di vitello "come saltimbocca", dessert della casa. Al lunghissimo bancone centinaia di distillati italiani perché sulla falsariga della sede romana, anche qui c'è l'Amaro Bar. Servizio preciso.

## Mater Bistrot



via P. Sottocorno, 1 ☎ 0291321602

**Chiuso** lunedì tutto il giorno, martedì, mercoledì e giovedì a pranzo

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€ \* ♿ 🐕 🐶

☎ materbistrot.it

**BISTROT.** Un locale schietto e informale, che propone una buona cucina di stagione con diverse idee interessanti, soprattutto perché qui non si ha paura di escursioni pop e di semplificazioni solo apparenti. Commistioni geografiche e ideologiche a secchiate. Già la sfilza di bocconi iniziali traccia la strada del divertimento: pane di crosta, burro, acciughe e masculina da magghia, polpetta d'agnello e salsa di susine, asparagi, salsa gribiche, briciole alla cipolla. Pochi piatti principali, come il risotto con beurre blanc, salsiccia cruda Bacci 1925, salsa dragoncello e finocchietto, il coraggioso Diaframma con salsa alle vongole, finocchio di mare. Tre menu bendati e guidati da 4, 5 e 6 portate a 55, 65 e 75 euro. La lista dei vini punta su naturali di piccoli produttori. Ambiente minimal già visto. Servizio disinvolto.

## Mi View

81



40 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
v.le A. Papa, 30 ☎ 0278612732

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* 🐕 🐶

☎ miview.it

**RISTORANTE.** Si sta bene al ventesimo piano della Torre WJC al Portello e non è solo per la bellezza della sala (di stampo internazionale) e per la vista che è spettacolare di giorno e suggestiva la sera. Si sta bene perché la cucina di Cristian Spagnoli riesce a essere precisa, divertente e golosa, con il merito di esaltare gli italianissimi prodotti che sono seguiti da Artigiano in Fiera, la fiera organizzata dal gruppo titolare di Mi View. Tre i degustazione dove il cuoco franciacortino sa abbinare materie prime non sempre vicine: toast di scampi e pizzocchero, bresaola, Bitto; crema cotta di zafferano aquilano e cozze; sella di coniglio alla toscana, pera allo zenzero. Proposta interessante per il lunch mentre cantina (mai banale e in crescita) e servizio sono affidate al talento di Monica Angeli.

## MIRO - Osteria del Cinema



via Milazzo, 9 c/o Anteo Palazzo del Cinema  
☎ 0236589420

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ \* ♿ 🐕 🐶 🍷

☎ mirosteria.com

**BISTROT.** MIRO vuol dire un po' di Milano e un po' di Romagna, e quindi un po' Visconti e un po' Fellini, i due grandi rivali del cinema italiano anni Sessanta. Citazione non casuale perché siamo all'interno di una delle più belle sale cinematografiche della Penisola, a tal punto avanti da puntare su un'osteria autentica, nella quale lo chef Enrico Maridati proietta una proposta intelligente, pochi ingredienti ben abbinati e sapori nitidi, talora un po' sovraesposti: Norma avvelenata reinventa lo spaghetti siciliano, The Bone Collector è un midollo arrosto con indivia, gremolata e kumquat. I nomi dei piatti sono da cinema ma il gioco non prende mai la mano. Piccola carta dei vini. Servizio sorridente. Con la bella stagione c'è un dehors.

## Trattoria Mirta



p.zza San Materno, 12 ☎ 0291180496

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** € \* \* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 trattoriamirta.it

**TRATTORIA.** Se i quartieri milanesi avessero un sindaco, siamo certi che gli abitanti del Casoreto sceglierebbero la coppia che guida brillantemente questa trattoria, peraltro notissima in tutta la città e nell'hinterland. La coppia, di lavoro e di vita, è formata da Juan Lema, uruguayo di talento, ai fornelli, e la compagna Cristina Borgherini in sala. Menu più corto (e leggero) a pranzo mentre a cena si gode di una cucina di sostanza e porzioni robuste: zuppe di legumi e paste ripiene, galletto dissossato e anatra alla brace. Ma con prodotti selezionati e il tocco d'autore dell'esperto Juan, bravo nelle cotture e negli abbinamenti. Il servizio è solerte, la cantina curata da Cristina diverte.

## Mitù Restaurant



via P. Castaldi, 28 ☎ 0249404925

**Chiuso** domenica;

aperto solo a cena escl. sabato

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €€ \* \* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 mitu-restaurant.com

**COLOMBIANO.** Piacevole riferimento dall'ambiente suggestivo che si distingue per la proposta gastronomica legata a doppio filo alla tradizione culinaria colombiana. Dietro a questo locale c'è anche la mente di un grande calciatore come Ivan Ramiro Cordoba che insieme al fratello ha pensato nei dettagli l'atmosfera e il menu. Artigianato tipico, ma anche un menu tutto made in Colombia con piatti originali e tipici di quella terra: avocado alla brace con salsa di mais aji colombiano e formaggio costeño, granadilla con leche de tigre e anacardi, ceviche di capasanta con cocco e mango. Si abbina il tutto con cocktail ben fatti o scegliendo da una carta dei vini internazionale. Puntuale il servizio.

## Moebius Tapa Bistrot



via A. Cappellini, 25 ☎ 0236643680

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 130

**Fascia di prezzo** €€ \* \* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 moebiusmilano.it

**BISTROT.** Mentre il soppalco gastronomico di questo grande antro post-industriale segna un po' il passo, il tapa bar del piano terra lavora che è un piacere, anche se la creatività sfrenata di Enrico Croatti si esprime in modo più composto. Evidente l'influenza iberica e quella latinoamericana. Dalla lista si pescano una buona tostada messicana al guacamole, un taco di tonno crudo con mayo giapponese, una saporita crocchetta di seppia, una selezione di salumi di maiale nero toscano di Cinta Senese, un crostino di carne cruda alla piemontese. Più complessi gli gnocchi erborinati alla pera Abate e le costine di maiale in stile teriyaki. Si beve pescando da una stringata lista di vini o facendosi servire un cocktail dal bar. Musica dal vivo spesso, uno spazio di vendita di vinili, atmosfera da fiesta mobile.

## Giancarlo Morelli dell'hotel Viu Milan

# 85

43 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO

via A. Fioravanti, 4 ☎ 0280010918

**Chiuso** sabato e domenica;

aperto solo a cena

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 \* \* 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 morellimilano.it

**RISTORANTE.** Persona amabile e grande professionista, Giancarlo Morelli fa parte della "vecchia guardia" ma ha il merito di guardare sempre avanti e di non crogiolarsi sui classici: ne propone solo tre in carta, dopo tre decenni da chef-patron. Così, insieme al nuovo percorso vegetariano (con un signor minestrone, sempre stagionale), il degustazione a cinque portate esprime la voglia di divertirsi e divertire: spiedino di animella, porcini e mirtilli; risotto al caffè, frutto della passione e capperi; morone, calamaro, acetosella e mandorla. La sala è molto bella (questa sì è ancien régime, per fortuna, con ogni dettaglio al posto giusto) e c'è un "tavolone" dello chef in cucina. Cantina di ampio respiro e servizio sempre presente. A pochi metri, il Bulk Bistrot per un aperitivo in apertura e un cocktail in uscita.

## Horteria Moscova



via della Moscova, 24 ☎ 3534419985

**Chiuso** sabato a pranzo  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🍴

📍 horteria.it

**BISTROT.** Da Mirano a Milano: cambia solo una consonante, ma la sfida è ambiziosa. I ragazzi di Horteria (vedi scheda) sono sbarcati nel cuore della metropoli in uno spazio piccolo e molto curato. È cucina "naturale" senza fissazioni vegetariane o vegane (anche se i vegetali sono protagonisti in carta), con un filiera dei prodotti più corta possibile. Senza cercare strade troppo complicate, i piatti hanno sempre qualcosa da raccontare: tartare di pecora, carpaccio di pescato fresco alla panzanella, fregola alghe e 'nduja, il tris di zucchine e naturalmente l'Horto: verdure in varie cotture, vegetali crudi e fermentati. Due percorsi, a quattro e sei portate. Cantina molto sul naturale e servizio solare, del resto il claim aziendale (rispettato) è "cucina e cortesia".

## Motelombroso



41 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
alzaia Naviglio Pavese, 256 ☎ 3331855267

**Chiuso** lunedì e domenica; aperto  
solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🍴 🍷

📍 motelombroso.it

**RISTORANTE.** Un luogo difficilmente classificabile questo locale semiperiferico, invisibile dalla strada, enigmatico, un po' elettricità metropolitana un po' giardino zen. I titolari Alessandra e Matteo hanno affidato la cucina a Nicola Bonora, sardo anomalo tecnico ma passionale, teorico di sapori netti e ben scolpiti. Nel degustazione da 5 portate a 80 euro (Armonia) spiccano i ravioli di ricotta Mustia con emulsione di tarassaco e aglio orsino, besciamella di pecora e sommacco. Poi ci sono un altro "omakase" con otto portate a 100 euro e una carta contenuta ed eclettica: asparagi bianchi selvatici alla brace con verde in conserva, crema di finocchio e vaniglia e diaframma di Fassona adulta piemontese con fondo al prezzemolo. Buona cura nei dolci: il Roccioso è un crumble di mandorle salate con cremoso al mascarpone e gelato al caffè. Carta dei vini profonda, servizio empatico.

## MU Dimsum



via A. Caretto, 3 ☎ 3383582658

**Chiuso** sempre aperto

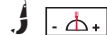
**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍴

📍 mudimsum.it

**CINESE.** Un luogo elegantissimo, molto lontano dall'idea di "cinese" che abbiamo da noi (o forse avevamo). La cucina attinge alla grande tradizione del Dragone ma la confezione è deluxe e qua e là emergono spunti molto interessanti. Il punto forte sono i dim sum, le piccole porzioni di una grande quantità di piatti, ravioli, bao e cannelloni (Cheung Fun). Poi c'è tutto il resto: noodle, riso (notevole quello con char siu, coppa di maiale caramellata), pesce, carne e vegetali. Non c'è bisogno di prenotare la Pecking Duck, sia nel liturgico servizio completo al tavolo, sia in versione semplificata. Qualche buon dolce (dattero ibisco e meringa). Un menu degustazione a 60 euro. Valida selezione di vini, qualche birra e molti distillati. C'è anche una carta dei tè. Servizio ineffabile.

## Osteria NaPa



via Silvio Spaventa, 1 ☎ 0262065858

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e sabato e domenica a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🍴

📍 cantinaurbana.it

**TRATTORIA.** È il passaggio che da tempo il gruppo di Cantina Urbana – con una winery in via Ascanio Sforza e altre due rivendite – voleva fare per abbinare i "suoi" vini alla cucina. Ed ecco la prima osteria con un'insegna che rispecchia il distretto che ha visto il debutto aziendale (il Naviglio Pavese) e resta luogo di tendenza per gli appassionati. Il menu è giustamente semplice, anche con una selezione di cicchetti a 3 euro, crostoni e taglieri da condividere. Poi tartare, primi piatti golosi e polpette in varie ricette. Un posto divertente.

## Nebbia

# 78



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via E. Torricelli, 15 (ang. via Brunacci)  
☎ 02 82781557

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🏠 🐾 🐾

☞ nebbiamilano.com

**RISTORANTE.** Ambiente moderno, tra atmosfera minimal e tocchi vintage. È proposta che gioca con sapori nitidi e puntuali frutto di una valida selezione di materie prime. Si spazia con disinvoltura tra mare e terra. E con una certa disinvoltura cambiano i piatti in un menu che esprime molti "Inizi" (gli antipasti) e ruota spesso sul fronte dei pochi, e validi, primi e secondi. Il risultato è un giusto equilibrio tra certezze e variazioni, tra le ostriche Deesse Blanch e i fegatini, pan brioche e cipolle caramellate (da provare), tra gli spaghetti cozze, bottarga, 'nduja e peperone di Senise e la trippa con pecorino e menta. Cantina in linea. Servizio attento e gentile.

## Nico Noce



v.le Col di Lana, 5a ☎ 0236744151

**Chiuso** lunedì a pranzo

e domenica tutto il giorno

**Coperti** 28

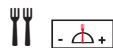
**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🏠 🐾 🐾

☞ niconoce.com

**BISTROT.** Qui i pranzi e le cene – come gli aperitivi – iniziano dalla scelta dell'etichetta, con piccoli produttori soprattutto dall'Italia e dalla Francia. Il menu è apparentemente semplice, ma, dietro ogni piatto, ci sono uno studio e una preparazione certosini. Già dei classici il BabàMi, il babà salato o il casatiello, piccolo e caldo, di una fragranza senza pari, ma la memoria dell'alta cucina del passato la si trova negli gnocchi di patate fatti in casa, crema di finocchio alla zafferano, cozze della baia di Castro e pane croccante di Longoni. C'è anche un banco di vendita con prodotti selezionati con cura – molti dal Sud, a iniziare dalla mozzarella di bufala. Servizio informale e pure raffinato.

## Niko Romito del Bulgari Hotel Milano

# 83



42 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via privata F.lli Gabba, 7b ☎ 02805805361

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 65

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷 🍷 🍷 \* 🍷 🏠 🐾 🐾

☞ bulgarihotels.com

**RISTORANTE.** Forse una "rinfrescata" all'arredo sarebbe una buona idea ma bisogna dare atto che "il" Bulgari non ha mai avuto problemi a riempire la sala: location curata, giardino fantastico, cocktail e servizio sempre di livello. In questo sistema – un tempo unico a Milano, oggi con forti concorrenti – la ristorazione da cinque anni si basa sul format di Niko Romito, con il menu in condivisione a giocare il ruolo centrale. La carta è basata su quella cucina contemporanea che il cuoco di Castel di Sangro ha messo a punto e porta nel mondo, con piatti intensi, talvolta originali rispetto alla classicità tricolore: anguria, pomodori, ricotta piastrata e olive taggiasche; tagliolini all'uovo con cozze, pomodoro arrosto, maggiorana e pompelmo; la cotoletta di vitello alla Milanese rivisitata. Un valido copione, che però in qualche caso si è rivelato meno preciso che in passato, nelle cotture e nell'estetica. Cantina di livello, con pairing che fanno divertire.

## Nobu Milano



via G. Pisoni, 1 ☎ 0262312645

**Chiuso** domenica a pranzo

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🍷 🍷 🏠 🐾 🐾

☞ noburestaurants.com

**FUSION.** Visto che la joint-venture alla base di questo locale sofisticato vede due miti quali Nobuyuki Matsuhisa e Giorgio Armani, non stupisce l'impermeabilità alle mode. Qui si sono formati tantissimi maestri del sushi e qui si continuano a trovare piatti di grande livello, che rispettano i canoni estetici e ideologici del Giappone ma guardano al mondo. La carta è molto articolata, piena di idee che in prima battuta si dividono tra i classici e le creazioni attuali. Poi, all'interno delle sezioni, ecco una seconda selezione tra piatti caldi e freddi. Imponente la parte del sushi bar dove i maki restano tra i migliori in assoluto. Tre i percorsi omakase: vegetariano, classico e stagionale. Di livello i dessert. Cantina da Nobu, tra bollicine e sake.



## Le Nove Scodelle



v.le Monza, 4 ☎ 3318001116

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** € \*

🌐 lenovescodelle.com

**CINESE.** Ricetta vincente non si cambia. E forse è proprio la semplicità della proposta uno dei segreti del continuo successo di questo locale. Il nome dice già tutto: nove sono le opzioni (scodelle) in menu, sempre le stesse, di ottima qualità (provare il pollo kongbao o il cavolo cappuccio saltato) alle quali è possibile abbinare qualche antipasto o una pasta (spaghetti, ravioli di carne o di verdura o riso). La cucina non è genericamente "cinese", bensì incentrata sui piatti del Sichuan, particolarmente speziati (accanto a ogni scodella l'indicazione del livello di piccantezza). Pur con l'inevitabile rapidità, il servizio riesce a essere cordiale e attento alle richieste dei clienti. Carta dei vini limitata e buone birre artigianali alla spina. Tavoli ravvicinati e prezzi estremamente contenuti per una piazza come Milano.

## Nozomi



via P. Calvi, 2 ☎ 0276023197

**Chiuso** lunedì a cena e giovedì a pranzo

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* ♣ ♠ ♡ 🍷

**GIAPPONESE.** Uno dei riferimenti per la cucina nipponica nel capoluogo meneghino. Un locale che mette in discussione le convinzioni di tante persone che collegano alla tradizione giapponese quasi solo i famosi crudi di pesce. Questo infatti è un indirizzo specializzato in primis sul ramen così come sulle yakimono (le grigliate), le frittiture agemono e i kusiage ovvero gli spiedini impanati. la dolce chiusura è affidata a dolci nipponici come il daifuku, la pasta di riso ripiena dei fagioli dolci azuki. Si accompagna il tutto scegliendo tra qualche vino o birra o tra una bella selezione di sake. Ambiente accogliente e curato.

## Trattoria del Nuovo Macello

# 79



41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via C. Lombroso, 20 ☎ 0259902122

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e martedì a pranzo

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** € \* ♣ ♠ ♡ 🍷

🌐 trattoriadelnuovomacello.it

**RISTORANTE.** C'è bisogno eterno di posti come la Trattoria (raffinata, per quanto informale) della famiglia Traversone dove l'esperienza e la passione consentono di tenere alta la bandiera della tradizione milanese da un lato e la cucina del mercato dall'altro. Sempre con proposte centrate e nel caso del primo filone tra i cult cittadini: nell'antipasto Assaggiando Milano ci sono dei mondegghili perfetti, il risotto con gli stimmi di zafferano, burro superiore e Lodigiano Riserva è sempre preciso e la costoletta di vitello frollato 40 è a misura di fanatico. Ben eseguiti pure i piatti con il pescato del giorno come il notevole plin con sugo di mare. Colazione di lavoro a 20 euro, servizio migliorato rispetto al passato.

## OSAKA



c.so G. Garibaldi, 68 ☎ 0229060678

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € \* ♣ ♠ ♡ 🍷

🌐 milanoosaka.com

**GIAPPONESE.** Un'istituzione questo locale tipico nel senso migliore del termine. Seminascosto in una via molto trafficata, labirintico, di stretto rito nipponico senza concessione alle mode. Lo chef Takimoto Takaaki, una lunga esperienza proprio a Osaka, propone una cucina di ingrediente, di mercato. La carta è molto ampia e varia leggermente tra il pranzo e la cena. Inutile elencare tutte le tipologie di sushi, sashimi, nigiri, makimono, ramen, soba e udon, comunque ottimi. Meglio concentrarsi sulle particolarità: il menu Kaiseki offre una panoramica completa (120 euro). E le pietanze Nabe sono cotte direttamente dal cliente su un fornellino: il suriyaki di manzo o di Wagyu e lo shabu-shabu, una sorta di fonduta di carne. Dolci trascurabili. A pranzo qualche veloce assortimento. Servizio efficiente, buona carta di vini e sake.

## Osteria del Treno

vedi scheda pag. 273



## Osteria del Treno



via San Gregorio, 46 ☎ 026700479

**Chiuso** sabato a pranzo e domenica a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 ♿ 🐾 🍷

🌐 osteriadel treno.it

### TRATTORIA

Ci sono luoghi più belli, certamente, con quelle pareti gialline da dopolavoro ferroviario lontane da ogni idea di design. Ci sono luoghi dove si mangia meglio, probabilmente, con un maggiore dosaggio di inventiva ed elucubrazione. Ci sono luoghi dove ci si trova più a proprio agio, forse. Ma non c'è un posto a Milano in cui la tradizione lombarda è interpretata con tanta coerenza, con l'orgoglio di essere una vera porta di accesso a una cucina in cui urbano e rurale dialogano, con il valore aggiunto dell'alleanza tra cuochi e contadini, allevatori, artigiani di cui questo locale è promotore. L'oste e nume tutelare è Angelo Bissolotti, che ha scritto la storia di questo posto iconico, uno che sulla Milano da mangiare (e sulla sua fauna e le sue innumerevoli storie) potrebbe scrivere trattati enciclopedici. Se vi capita a tiro, stuzzicatelo pure, non si tirerà indietro di fronte alle vostre curiosità. La carta propone una serie di antipasti del territorio (mondeghili, vitello tonnato old style, insalata di nervetti, zucchine in carpione, il cappuccino del Magut con crema di robiola di Pandino) oppure una collezione di selezioni di salumi e formaggi da provare con escursioni in lungo e in largo per Italia. Poi ci sono primi altrettanto tipici (vedi il risotto alla milanese, volendo anche con il midollo) e di famiglia (tagliatelle con ragù di agnello). A seguire secondi ortodossi (guancia di patate con purè, baccalà alla milanese, rosticiada), un pugno di semplici contorni e qualche dolce "da nonna" ben eseguito (peraltro sono ottimi i gelati). A pranzo tutto è in versione ridotta e/o semplificata, per chi ha meno tempo. Molti eventi e occasioni conviviali ("quater ciacer"). Carta dei vini prevalentemente nordista ma con ricarichi corretti. Servizio caloroso. Una sala Liberty dedicata a grandi eventi.



## Pacifico



via della Moscovia, 29 ☎ 0287244737

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

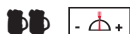
**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾 🍷

☎ wearepacifico.com

**PERUVIANO.** Locale sicuramente di personalità, con arredi di design e un tono blu oceano che crea l'ambiente giusto per un pubblico che apprezza una cucina a validi livelli, di chiara ispirazione peruviana – ceviche e tiradito in testa, sempre ben fatti – che Pacifico ha portato in città dal 2015. Anche gli specials, a rotazione, meritano attenzione. Negli ultimi anni a l'offerta si è allargata alla griglia (con carne e pesce di qualità) e ai dim sum. Buona carta dei vini e ampia lista di cocktail dove quelli a base di Pisco la fanno da padrone.

## Pavé - Birra di Quartiere



via F. Casati, 27 ☎ 0237905494

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾 🍷

☎ birraquartiere.it

**BIRRERIA.** Nata nel 2018, questa insegna è l'ultima creazione del brand Pavé, già noto in città come pasticceria, bar e poi anche gelateria. La filosofia di fondo è contenuta nell'insegna: creare un punto di ritrovo nel quartiere, rilassato e informale, dove poter condividere la passione per le produzioni brassicole (ma anche per lo sport, quando è momento di eventi televisivi). La proposta, realizzata a partire da una collaborazione con il birrifico agricolo War, azienda alle porte di Milano, ruota intorno a una dozzina di artigianali alla spina più un parterre di bottiglie selezionate tra Italia ed Europa, oltre a specialità varie (anche sidro e birre senza glutine). Sul fronte cibo, ci sono hot-dog preparati con materie prime selezionate e una manciata di sfizi vari, tra fritti, focacce e nachos. Atmosfera conviviale. Servizio giusto. Altra sede in Via Giambellino, 42.

## Pellico 3 milano dell'Hotel Park Hyatt Milan



44 CUCINA | 16 CANTINA | 26 SERVIZIO

via S. Pellico, 3 ☎ 0288211236

**Chiuso** lunedì e domenica;

aperto solo a cena

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷 \* 🍷 🍷

☎ pellico3milano.it

**RISTORANTE.** Dopo il giusto rodaggio accelera il passo Guido Paternollo, giovane chef milanese, laurea da ingegnere e soste da Enrico Bartolini nonché Yannick Alleno e Alain Ducasse, ergo Francia top. Ma, pur sempre finemente tangibile sul fronte salse e nelle mise en place (la foglia di shiso mosaicata d'avvio), la Francia di Mattarollo si fa sempre più mediterranea e "sudista" via via che la confidenza cresce: e l'Italia è al centro del villaggio. Si intuisce bene dalla zuppetta di cozze in due tempi (finale con cozza cruda e nuance di sedano e burro demi-sel, golosissima), dal rilancio con "zic" piccante del tortello di 'nduja, ricotta di pecora e susine, dalla chitarrona zafferano ed estrazione (vero "dado") di bouillabaisse. Centro con l'animella soufflé alla milanese, burrata, caviali e grani di senape e, sul fronte mare, col rombo di accurata cottura spinto da un'ammiccante cassoulette con lumachine marine. Chiusura dolce a livello coi pre (meringa e panna acida) e post (vere piccole delizie) del pastry Alessio Gallelli. Menu di 5 portate a 120 euro, oltre la carta. Cantina seria e solida. Giusy Chebeir guida con grazia un team sempre più tonico e affiatato.

**PREMIO TRADIZIONE FUTURA**

## Locanda Perbellini



via della Moscova, 25 ☎ 0236631450

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 38

**Fascia di prezzo** € \* \* 🐕 🍷

📍 locandaperbellini.it

**BISTROT.** Restiamo dell'idea che l'unico limite del locale dell'impero perbelliniano in zona Moscova sia solo lo spazio, con pochi coperti e tavolini. Ma questo non impedisce un successo costante, che si deve alla bravura dello chef Antonio Cacciapaglia – una certezza per mano e rapidità di esecuzione – e al servizio guidato da Rose Guagnano, di rara efficienza. Lo schema delle quattro proposte per sezione resta la stella polare, con alcuni classici di Perbellini (il vitello t'onnato e la milanese alla farina di fagioli) e piatti sempre nuovi, di indiscussa italianità, con il tocco d'autore che sia il pistacchio sulla battuta di Fassona, il pesto di fave per i ravioli cacio e pepe o il pesto di pomodoro per la pancia di maialino croccante. Dolci semplici ma perfetti, del resto in carta c'è la Millefoglie storica.

## El Porteño Prohibido



via M. Melloni, 9 ☎ 0225062491

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

**Coperti** 210

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* 🍷

📍 elporteño.it

**ARGENTINO.** Nel piccolo impero del trio formato dai fratelli argentini Alejandro e Sebastian Bernardez, insieme a Fabio Acampora, il Prohibido è sicuramente il luogo più suggestivo. Non che gli altri tre locali a Milano e i due a Roma siano inferiori per l'ambiente, fedele ai canoni del paese sudamericano, ma il più recente esprime in modo totale l'argentinità del progetto, a partire da uno spettacolo di alto livello (poesie, canzoni e tango) sulla pedana circondata dai tavoli. Senza dubbio è il miglior dinner show in città (prenotare). Nel menu tanta carne, ovviamente, con la sezione alla griglia sempre di alto livello, ma anche empanadas e dolci non deludono. Servizio con i tempi giusti, cantina che gioca benissimo sul dualismo Italia-Argentina. Nella sala attigua c'è un bar dove si bevono ottimi cocktail.

## Un Posto a Milano



via privata Cuccagna, 2 ☎ 025457785

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** € 🍷 🍴 🐕 🍷

📍 unpostoa milano.it

**BISTROT.** Oasi campestre a due passi da Porta Romana, questa cascina con ristorante e orto è un luogo che invita a una sosta senza fretta. Si può venire per fare colazione, per prendere il sole o il fresco, per ascoltare musica dal vivo, per far giocare i bimbi. E per provare la cucina di Nicola Cavallaro, che cura tutte le proposte, dal bar al ristorante, dove si pesca in una carta completa e che ha l'ambizione della semplicità: "come un ceviche" (crudo di capesante marinate), vitello tonnato con fesa cotta sottovuoto, spaghetti quadrati con pesto di piselli, estratto di gamberi rossi, gamberi crudi e lime, petto d'anatra marinato alle erbe e spezie, per chiudere con la Pavlova. Carta semplificata a pranzo (anzi a "colazione"). Cantina stringata ma di qualità, con tanti produttori indipendenti della Fivi.

## Quadri Bistrot

80 🍴 🍷

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Solferino, 48 ☎ 0247755505

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* 🍷 🍴 🍷 🍷

📍 quadribistrot.it

**RISTORANTE.** I locali sono quelli del Pisacco, con qualche modifica, ma nonostante l'insegna il concetto del bistrot ha virato verso quello del ristorante d'autore. L'interprete principale è Riccardo Quadri, giovane cuoco cinese che ha avuto due maestri quali Carlo Cracco e Yannick Alleno, come evidenziano l'eleganza nel piatto e una mano sostanzialmente delicata. Quadri ha le carte in regola per entrare nel salotto buono cittadino, perché le proposte non sono mai banali e il risultato eccellente come nel caso della capasanta, estrazione di sedano rapa e spinaci, del risotto al prosciutto crudo, estrazione di pomodoro e midollo gratinato o del piccione, cocco e olive. I degustazione sono a quattro a sette portate. La cantina è in crescita, il servizio giovane ma attento.

## Ramen a Mano



via P. Lomazzo, 20 ☎ 0236536559

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🐕

☎ ramenamano.it

**CINESE.** Si dice ramen e si pensa al Giappone, ma in questo economico locale dall'arredo minimal vengono proposti i lamian di origine cinese. Proprio all'ingresso si trova la cucina a vista dove si tira a mano la pasta, realizzata con farina italiana biologica. Il cliente sceglie spessore e formato, e i lamian vengono poi serviti in brodo di manzo o di verdure e salsa piccante. Le porzioni sono abbondanti, ma volendo si può provare anche un piccolo antipasto come il loto fresco al vapore o le uova bollite con tè verde, anice stellato e cannella. In alternativa ci sono valide alette di pollo fritte o le polpette di maiale brasate. Il servizio è rapido ma gentile. Carta delle bevande ridotta al minimo.

## Ratanà



42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via G. De Castilia, 28 ☎ 0287128855

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐕 🍷

☎ ratana.it

**RISTORANTE.** Cesare Battisti è sempre là, bug analogico nella Milano dei grattacieli, con la sua piccola "trattoria" colta e intinta in una milanesità non da cartolina, che poi è la definizione di modernità secondo lui. Contadino nell'anima, Battisti lavora una materia prima viva con la mano lieve del rispetto. Nel menu un posto speciale ha il pesce d'acqua dolce (lingotto di trota affumicata, rucola selvatica, tuorlo fondente, pepe verde e rapanelli) ma ci sono anche classici-classici (risotto alla vecchia Milano) e classici-contemporanei (risotto al pomodoro 2.0). Da menzione la piccola sfilza di starter, come insalata russa, mondegghili, baccalà mantecato con peperone crudo in polvere e i dolci, vedasi piselli, cocco e pistacchio. Vini di piccoli produttori, la bottiglia aperta si può portare a casa. Servizio sempre più premuroso, pane e coperto gratis e non è poco.

## Remulass



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via N. Bixio, 21 ☎ 0252517356

**Chiuso** sabato e domenica

**Coperti** 26

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 \* 🐕

☎ remulass.it

**RISTORANTE.** Per capire quanto contromano si muova questo locale vedi alla voce giorno di chiusura. Tirare giù la serranda il sabato è un gesto quasi punk. Il simbolo è il remolaccio, albero con radici profonde e chioma rivolta verso il sole, lo chef il brindisino Francesco Vitale, lo staff tutto a femminile, il luogo piccolo ed elegante, la cura per il cliente è assidua. Menu molto vegetale, anche nei pochi piatti proteici (baccalà mantecato con cetrioli all'aceto di riso e carpaccio di pesche), dei quali qui si può fare anche a meno, pensando alla carnosità del pomodoro Cuore di bue con pane croccante al limone, smetana affumicata e olio all'aneto. Tra i dolci spicca il Pan Meino con parfait al miele di erica, polline e gel di ibisco. Cantina ovviamente spinta sul naturale, ma ci sono anche le tisane. Locale piccolo e stipato, ma caldo e confortevole.

## Ricci Osteria



40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via P. Sottocorno, 27 ☎ 0249705612

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

(in estate aperto solo a cena escl. domenica)

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐕 🍷

☎ ricciosteria.it

**RISTORANTE.** Un'osteria raffinata, nell'atmosfera come nella cucina, in cui Antonella Ricci e Vinod Sookar, coppia nella vita e nel lavoro, celebrano la Puglia in terra meneghina dopo il trasferimento dalla nota insegna di famiglia Fornello da Ricci di Ceglie Messapica. Quindi: stagionalità, materie prime di valore, forniture dal Tacco d'Italia, e piatti di tradizione interpretati e rivisitati con bravura. Oltre a signature come il Gocce di ricotta (da provare), si spazia tra orecchiette fatte in casa e bombette, preparazioni da ortaggi secondo disponibilità e gusto mare. La cantina accompagna bene la proposta. Servizio preciso e gentile.

## A' Riccione

# 78



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via T. Taramelli, 70 ☎ 02683807

**Chiuso** lunedì tutto il giorno,  
sabato a pranzo e domenica a cena

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** €€€

✳ ariccione milano.it

**RISTORANTE.** Ai fratelli abruzzesi Beppe e Dante Di Paolo va il grande merito non solo di aver salvato un'insegna storica – è stato il ristorante “di pesce” negli anni '60 e '70 – ma di averlo rilanciato, creando un bistrot e rimettendo in assetto i due piani alti del Brian & Barry Building, per farne una terrazza modaiola il giusto. Il menu è nei secoli fedele, nel nome della semplicità e della (grande) materia prima: crudi e ostriche, paste fatte in casa con ragù ittici, fritti (eccellenti) e pesce (pure di pezzatura notevole) nelle ricette classiche. Si chiude con un buon dolce mentre dalla cantina si può scegliere bene. Il servizio regge i frequenti tutto esaurito con il sorriso e la capacità.

## Ronin Robata



via Alfieri, 17 ☎ 0289367101

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 65

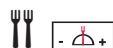
**Fascia di prezzo** €€€

✳ houseofronin.it

**GIAPPONESE.** Pochi locali a Milano possono vantare una maggiore presenza sui social di Ronin, eccellente idea del gruppo di Pacifico che nel cuore di Chinatown ha creato un angolo di Ginza con un izakaya a livello strada, un frequentatissimo karaoke e cocktail bar (il preferito dal vip) e un ristorante incentrato sulla robata ossia la griglia giapponese. Il posto, non grande, dal design modernista, ha pareti rosse e tavoli ultra minimali, tinti di nero, per creare il contrasto. Il menu è interessante, perché fuori dalle solite rotte: i ripieni dei gyoza possono essere di vitello, cipolla e zenzero; l'udon è servito con la nostra bottarga, alghe e kabosu; il tonno rosso affumicato viene esaltato da piselli, pak-choi e kalamansi. In alternativa, un sushi bar pure qui con proposte non convenzionali. Servizio di classe.

## Sadler all'Hotel Casa Baglioni

# 87



44 CUCINA | 17 CANTINA | 26 SERVIZIO  
via dell'Annunciata, 14 ☎ 0258104451

**Chiuso** domenica a cena

**Coperti** 35

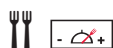
**Fascia di prezzo** €€€€

✳ ristorante sadler.it

**RISTORANTE.** Il signore del Naviglio Pavese, protagonista della scena da oltre un trentennio, senza abbandonare del tutto la via d'acqua dove resta l'amato Chic 'n Quick, ha portato il fine dining all'interno di un elegante boutique hotel in stile anni '60. Anche la sala è in tema, molto lineare e pulita, più leggera rispetto a quella sul Naviglio. Un palcoscenico ideale per i tre percorsi dello chef, affiancato dal resident coreano Park Kisung e in gran forma come ci si poteva aspettare da un passaggio così importante nella sua brillante carriera. Detto che la carta è sempre a disposizione (con l'anno riferito al piatto) si può optare per il Tradizione e Innovazione o il Creativo puro, nato qui. Piatti ricchi di idee - soprattutto con il pesce – e di abbinamenti piacevolissimi: insalata di astice, frutto della passione, caviale nero di cous cous, crema di piselli e menta; risotto mantecato con polvere di aglio orsino, coscette di rane e crescione; pluma di maialino iberico alla carbonella, patate soufflé, salsa royal al caffè e millefoglie di verdure. Dal menu vegetariano menzione per gli spaghetti Verrigni affumicati alla carbonara vegetariana. Cantina di livello, il servizio si comporta bene. Proposta lunch.

## Locanda alla Scala

80



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via dell'Orso, 1 ☎ 028693273

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 75

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍴 🐕

📍 locandaallascala.it

**RISTORANTE.** Alberto Tasinato, patron illuminato dopo una grande esperienza da maitre, conosce come pochi il pubblico milanese: non stupisce quindi il successo di questa "locanda" in Brera, con un ambiente in stile all'interno e un giardino interno molto ricercato. Ancora più lucida l'idea di una carta italiana, con qualche richiamo "furbo" agli anni '70 e '80, di sostanza e golosità. Si parte con il Grande antipasto o il vitello cotto rosa all'antica, poi risotto alla milanese e cannelloni e ancora galletto "à la presse" e filetto di ombrina all'acquapazza. Imperdibile il gelato alla crema, con vari topping, servito al carrello. Si sta bene, seguiti da un servizio preciso e bevendo una bottiglia giusta o un calice.

## Señorío



via Bramante, 13 ☎ 0236599315

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e martedì a pranzo

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € \*

📍 senioriomilano.com

**SPAGNOLO.** Può far sorridere che il miglior ristorante spagnolo (gestito da spagnoli, evidente non sia un caso) si trovi nel cuore di Chinatown, senza farsi troppo notare. L'interno è invece un "patio gastronomico" diviso su due sale, una delle quali autenticamente iberica. La carta è ampia, con tante cose buone, a partire da una perfetta paella (in cinque tipologie) sino ai dolci. Ci si diverte molto pure con la sequenza di tapas – curatissime – in apertura ma non mancano piatti di carne e pesce (crudo incluso). Cantina con il meglio della produzione iberica, servizio che tiene molto a raccontare l'anima di questa cucina.

## Osteria Serafina

77



39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via L. Sacco, 9 ☎ 3899299450

**Chiuso** sempre aperto solo a cena  
escl. sabato e domenica

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍴

📍 osteriaserafina.com

**RISTORANTE.** Si è guadagnato il suo posto al sole questo ristorante "di una volta" e quindi più che mai all'interno del sistema milanese, grazie a un ambiente piacevole con gli immancabili richiami rétro, una cucina precisa, di italianità dichiarata e senza cercare meraviglie, un servizio accogliente e informale. La carta è in grado di accontentare tutti, a partire dalle paste fatte in casa (gricia, tajarin, gnocchetti verdi) sino al pescato del giorno anche se prevalgono le carni. Tra i migliori nella cerchia urbana il risotto alla milanese e midollo. Piacevole la veranda, cantina che inizia a essere interessante.

## Seta by Antonio Guida

vedi scheda pag. 280

## Signorvino Duomo



via Pattari, 2 ☎ 0289092539

**Chiuso** sempre aperto

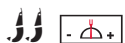
**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € \* 🍴 🦽 🐕

📍 signorvino.it

**WINE BAR.** Inarrestabile l'ascesa di questo ormai rodatissimo concept già presente in tutto il Nord. Dall'estate 2023 Signorvino è infatti partito anche alla conquista di Parigi, con il primo store estero. Un successo dovuto a molteplici fattori: l'acume imprenditoriale, la dinamicità e la replicabilità del progetto, una visione a cavallo fra intrattenimento e divulgazione della cultura del vino. È ovvio che alla base, in tutte le sedi, ci sia una ricca selezione di etichette da ogni parte d'Italia e del mondo, a disposizione per acquisti - anche a domicilio grazie all'efficiente shop on line - o per assaggi estemporanei. A corredo una cucina vera e propria di stampo italiano fatta di prodotti al top. La posizione di questo indirizzo cittadino, poi, è d'eccezione. Consigli e dritte a profusione dal personale preparato a chi ne avesse bisogno.

## Trattoria Sincera



via N. A. Porpora, 154 ☎ 3898741577

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 42

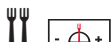
**Fascia di prezzo** € \* 🐾 🍷

☎ trattoriasincera.it

**TRATTORIA.** L'insegna dice quasi tutto del locale, in piena Lambrate: due sale, una piccola a livello strada che ha ancora l'aria del bar che lo occupava sino all'anno scorso e una più grande al piano superiore con arredi stile anni '60. La "sincerità" oltre che dall'ambiente è figlia di una cucina – affidata a Federico Bono – che prevede tutti i classici lombardi, "dalle Alpi al Po" come sottolineano i fondatori. Si viene qui per mangiare patè e mondegghili, il risotto con midollo e "il" minestrone, il rognone trifolato ai porcini e la costoletta alla milanese. Tra i dolci la torta Helvetia o la millefoglie con fragole. C'è inoltre una carta salumeria e formaggi molto ricca. A pranzo menu del giorno. Servizio informale, eccellente carta dei vini, totalmente lombarda, e che va a cercare il meglio sull'Oltrepò Pavese e sulla Valtellina.

## Sine by Di Pinto

# 85



44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

v.le Umbria, 126 (ang. c.so 22 marzo)

☎ 0236594613

**Chiuso** domenica; aperto

solo a cena escl. sabato

**Coperti** 45

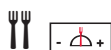
**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🐾

☎ sinerestaurant.com

**RISTORANTE.** Sine in latino significa "senza" e Di Pinto, estroverso napoletano, ha sfrondato dall'esperienza gastronomica (anzi, "gastrocratica") tutto ciò che a suo avviso era superfluo, e l'ironia per fortuna non era di troppo. Perché spesso nel menu si percepisce una propensione alla dissacrazione del cibo come salvataggio del mondo piuttosto che del puro piacere. Vedi nel Risotto Milano/Napoli, nel classico RavioloPiazza, nel Capitone arrostito, foie gras e limone verde, anche se poi in pochi rinunciano alla Parmigiana espressionista, che conserva il DNA meridionale ma col tocco di una copertura di carbone vegetale. Ricca carta di dolci, con la Caprese che voleva essere una Sacher. Due menu, Sine Tempore a 85 euro e Sine Confini a 110. Dal lunedì al giovedì si può prenotare lo chef's table, il lunedì anche con accesso alla ricca cantina segreta dello chef.

## Spazio Niko Romito

# 81



43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

Galleria Vittorio Emanuele II

c/o Mercato del Duomo ☎ 02878400

**Chiuso** domenica

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷 🐾

☎ spazionikoromito.com

**RISTORANTE.** Si vociferava di uno spostamento in altra sede ma per il momento lo "spazio" di Niko Romito mantiene la sua posizione centralissima, al quarto piano dell'Autogrill vista Duomo. La rotta è la stessa dal giorno dell'apertura, con una felice rotazione di proposte che raccontano la cucina italiana contemporanea, ben interpretata dalla giovane brigata. Qualche piatto: trota bianca delle Dolomiti, prezzemolo e rucola; tagliolini freddi, baccalà e dragoncello; vitello alla Pizzaiola; lamponi e arachidi. La netta virata di Romito sul vegetale viene espressa anche dal degustazione da condividere, interamente green. L'ambiente resta semplice ma piacevole, cantina e servizio rendono leggera la sosta a pranzo e suggestiva la cena.

## Spore

# 76



38 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Passo Buole, 4 ☎ 3899191929

**Chiuso** lunedì e domenica;

aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🐾

☎ sporeristorante.it

**RISTORANTE.** Il "localino" di Mariasole Cuomo e Giacomo Venturoli (cuoca e responsabile di sala) non stonerebbe al Nord – i due hanno lavorato tanto in Danimarca – ma ha trovato un pubblico di nicchia, amante delle fermentazioni e dei vini naturali, che si siede al bancone davanti alla cucina o in sala. Influenze asiatiche e scandinave nel solo menu a prezzo fisso che cambia settimanalmente. Qualche piatto: cipollotti alla brace, maionese al moromi, olio di cipollotto bruciato, furikake; ravioli di formaggio fresco al koji, salsa xo, limone, prezzemolo; diaframma alla brace, shiokoji, fondo al pepe nero, rape fermentate, agretti piccanti. Una proposta frizzante e giovanile che può solo migliorare.





MILANO

## Seta by Antonio Guida

92



47 CUCINA | 18 CANTINA | 27 SERVIZIO

via Monte di Pietà, 18 ☎ 0287318897

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€€ 

✦ [mandarinoriental.com/milan](http://mandarinoriental.com/milan)

### RISTORANTE

Nuovo il lounge Garden, look verde rifatto (e intrigante lista cocktail ispirata al “Giro del mondo” di Verne). E nuovi menu – manco a dirlo – al Seta. Dove Antonio Guida guarda con l’acume e la sensibilità che gli son proprie al mondo che gira e cambia; e si cimenta prima con un “tutto pesce azzurro” (sapida erede in carta l’acciuga, peperone, arancia, ostriche, finocchio marino) e, a seguire, tutta da godere, ecco la scalata sull’“Orto verticale”, cemento intitolato a una delle icone cittadine e ben dentro l’onda “veggie gourmet” montante a Milano (già peraltro indiscussa anticipatrice con pionieri nobili come il Joia). Scintillano allora prove – mai urlate, ma capaci d’incidersi nella memoria gustativa, come è cifra del loro autore - del calibro del caldo-freddo della melanzana in estratto di peperone; la fettuccina di mais in salsa di pomodoro verde e rosso e pistacchio; l’ammiccante, croccante e integro cavolfiore in tempura celata da glassatura cremosa (dolce di carota e incisiva frustata piccante) e con brodo freddo a latere. Poi, il resto. Cioè banana ghiacciata, foglia di spinacio, passion fruit a climatizzare il palato in avvio; classici come l’animella (cioccolato e pompelmo, contrasti esemplari) e l’anguilla foie gras e salsa miso; il divertimento (tra i piatti di pasta top dell’anno) del fusilloro, granciporro e uova di aringa, soffio marino prima del pollo “ficatum”, salsa d’uvetta e millefoglie di rigaglie a latere, e del finale fresco (giardiniera di verdure e acqua di fragole) e dolce (gelato di cioccolato, pepe, riduzione di Porto, più “piccola” chic) affidata al nuovo pastry Marco Pinna, promosso senza traumi al posto del decorato Nicola Di Lena, uscito dal Mandarin. Si beve più che bene, nuotando nel mare d’una cantina imponente o affidandosi alle boe su misura dei calici scelti da Andrea Loi, bravissimo. In backstage, e sopra tutto, il Seta onora poi la sostenibilità. No plastica monouso, pesca di tutela, no sprechi e fornitori testati e virtuosi, tra cui l’azienda agricola “inclusiva” (personale diversamente abile) Pappaluga. Con doppio onore al merito.

TRE FORCHETTE



## Stadera Gastronomia Contemporanea



I.go della Crocetta, I ☎ 3406056240

**Chiuso** martedì tutto il giorno e domenica a cena; da giugno a settembre lunedì e domenica

**Coperti** 15

**Fascia di prezzo** € \* \* \* 🍴 🐾

✳️ [staderamilano.it](http://staderamilano.it)

**BISTROT.** Format flessibile e leggero, spazi contenuti, sedute al bancone e qualche tavolino su strada. E proposta culinaria di peso, costruita con materie prime di valore e grandi sapori. È il locale di Aldo Ritrovato, chef con esperienze di livello alle spalle, che lavora a una offerta in stile bistro (apertura lunga dalla tarda mattinata al dopo cena, anche solo per un bicchiere) realizzando con tecnica, cura e un tocco di creatività piatti che attingono dal ricettario nazionale (con attenzioni particolari alla Campania) che sono pensati per essere gustati in loco come per l'asporto. A partire da una speciale valorizzazione di verdure e ortaggi, si spazia tra terra e mare, tra sartù di riso e insalata di polpo, vitello tonnato e spaghetti ai ricci. Cantina in linea. Ambiente accogliente e informale. Menzione per il favorevole rapporto qualità/prezzo

## Testina



via Abbadesse, 19 ☎ 024035907

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e sabato a pranzo; a luglio sabato e domenica

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € 🍴 \* \* \* 🍴 🐾

✳️ [testina.eu](http://testina.eu)

**TRATTORIA.** Un piacevole e moderno locale il cui ambiente è caratterizzato da travi di legno, arredi caldi e vintage che fa da spalla a una cucina tradizionale che conforta proprio come dovrebbe, ma che non si nega a interpretazioni azzeccate e mai banali. Spazio, quindi, a piatti che danno soddisfazione: testina di vitello gratinata al forno con pane cipolla fondente e salsa verde, risotto mantecato con broccoli emulsionati dressing di robiola e peperone crusco, la cotoletta milanese con sale nero a fiocchi pomodorini limone maionese e patatine fritte e in chiusura la tipica sbrisolona mantovana. Carta dei vini interessante e servizio puntuale e cordiale.

## Tipografia Alimentare



via Dolomiti, I ☎ 0283537868

**Chiuso** martedì

**Coperti** 27

**Fascia di prezzo** € \* \* \* 🍴 🐾

✳️ [tipografiaalimentare.it](http://tipografiaalimentare.it)

**BISTROT.** Nato come avamposto di un modo "diverso" di fare cultura enogastronomica, questo locale gestito da Carla, madre e Martina, figlia, appassionata ed esperte in materia, ha avuto il merito di non cedere alle mode e di tenere dritta la barra sul concetto di "hub" delle cose buone, a prezzi competitivi per Milano. Ed è anche un luogo di incontro per il quartiere, e spazio per piccoli eventi con produttori di cibo e di vino. Si può fare colazione con i lievitati di Forno Nascosto, bere vini naturali e birre artigianali, gustare piatti mai banali e molto stagionali. Prevalgono le opzioni vegetariane ma saranno felici anche gli amanti dei salumi, quando si chiede un tagliere all'ora dell'aperitivo.

## Torre



42 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Lorenzini, 14 ☎ 0223323910

**Chiuso** lunedì e martedì;

aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* \* 🍴

✳️ [fondazioneprada.org/torre](http://fondazioneprada.org/torre)

**RISTORANTE.** Alla Torre Prada va dato il merito di aver favorito la riqualificazione nel quartiere a sud-est della metropoli. Tanta avanguardia non trova riscontro, scientificamente, nel locale al sesto piano della Torre: stiloso il giusto, con opere d'arte e tocchi di design contemporaneo, pensato per ospitare e non per sorprendere. La cucina viaggia sullo stesso binario: italianità serena, con tocchi d'autore. Pochi piatti ma centrati: tartare di vitello con cetrioli, anguilla affumicata e levistico; spaghettoni alle acciughe del Cantabrico, friggittelli e mandorle; piccione affumicato con cipolla arrosto e yuzu; cheesecake, ciliegie alla chartreuse e gelato al sambuco. Cantina e mixology ad accompagnare.

## Trippa

vedi scheda pag. 283

## uovodiseppia Milano

81  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via L. Ariosto, 22 c/o Ariosto Social Club  
☎ 0249621255

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€  \*   

\* uovodiseppiamilano.it

**RISTORANTE.** L'approdo milanese di Pino Cuttaia si trova all'interno di un piccolo hotel, in zona elegante. La carta, eseguita da una giovane brigata, esprime ovviamente la filosofia del cuoco siciliano, legata sostanzialmente alla memoria e all'assenza di barocchismi, con una ricerca seria della materia prima. Si è felici a tavola tra classici e nuove idee: macco di fave con gnocchetti di calamaro, battutino di gambero rosso e maionese di bottarga, raviolo di genovese di tonno, baccalà alla pizzaiola, la nuova cassata. Tre percorsi: Cenacolo a 85 euro, Ariosto a 105 euro e il Tasting lungo a 125 euro. Buona cantina e servizio sorridente.

## Vasiliki Kouzina

via Clusone, 6 ☎ 0294381405

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \*   

\* vasilikikouzina.com

**GRECO.** Vasiliki Pierrakea da Kalamata si è messa in testa di dimostrare che la cucina greca non è solo una faccenda di olive e tzatziki in infradito ed è riuscita a imporre a un locale che, pur non disconoscendo del tutto l'identità della "taberna", qualifica certi piatti nel girone del fine dining e altri li rielabora con creatività. Il tagliere iniziale (in ulivo di Halkida) è una collezione di "aplistia", sfizi vari come la taramas e il tyrokafteri. Poi le polpette al finocchietto Marathokeftedes, l'insalata della vecchia Atene di merluzzo, il cous cous con cozze e calamari. Chiusura con il baclava ai frutti rossi. La carta dei vini dimostra che anche nel calice esiste un'altra Grecia.

## Verso

82  

42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza Duomo, 21 ☎ 0289750929

**Chiuso** martedì

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€€ \* 

\* ristoranteverso.com

**RISTORANTE.** Remo e Mario Capitaneo hanno lavorato separati e talvolta insieme in molti grandi ristoranti italiani, con ruoli importanti. Cuochi di valore, persone diversissime tra loro, hanno aperto il loro primo locale con un ambiente unico: intorno alla cucina aperta ci sono tre chef's table, più un tavolo che accoglie fino a 10 persone e una saletta privata per un massimo di 8. La proposta è assolutamente di mercato, più facilmente raccontata da Mario, mentre Remo gestisce il meccanismo: mare, terra, vegetali hanno la stessa dignità in piatti esemplari per intensità e precisione delle cotture. Il tocco è sempre mediterraneo, senza perdere in eleganza: gambero viola, cedro marinato e asparago bianco; spaghetti al granchio e marascioli; agnello lucano, tenerumi e peperoni di Senise. Cantina di valore, con tanta Francia insieme all'Italia, come piace all'esperto Mario Matta. Servizio puntuale e sorridente.

## Vesta

via Fiori Chiari, 1A ☎ 0249500590

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** €€€ \* 

\* vestafiorichiari.com

**BISTROT.** Nella riqualificazione culinaria di Brera, è il locale che ha subito conquistato il pubblico modaiolo a caccia di pesce e crostacei, anima ittica della società proprietaria anche di Casa Fiori Chiari (all'8 della stessa via) e di un altro locale in fieri. È obiettivamente uno dei posti più belli dell'ultima generazione, firmato da Stefano Belingardi, con uno spettacolare spazio esterno con scalinata modello Sanremo e due interni, dove fare aperitivo e dopocena, sedersi al ristorante o ai due banconi. In menu dunque pesce, al naturale o in piatti di moderata creatività: tagliatella di seppie, variazione di piselli, limone; spaghetti alla chitarra, king crab, pomodorini gialli, lime, crumble al prezzemolo; rombo arrostito, asparagi, jus agli agrumi. Cantina idonea, servizio di grande efficienza.



## Trippa



via G. Vasari, 1 ☎ 3276687908

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐕

📧 trippamilano.it

### TRATTORIA

I milanesi si dividono in due categorie: chi una volta ha trovato un tavolo da Trippa e chi non ci è mai riuscito, e come la volpe con l'uva irraggiungibile finge di sdegnare Diego Rossi ma continuando di nascosto a brigare in rete per cercare di farcela, stavolta. Piccoli inconvenienti del successo: il locale è piccolo, aperto solo la sera (su due turni però), le richieste ogni giorno almeno tre volte tante e la gestione delle prenotazioni è tipo concerto rock. Che poi un po' rock chef Diego lo è, con quel piglio scanzonato e tatuato che potrebbe sembrare una posa e invece nasconde un'autenticità che convince. Chi va a mangiare da lui pensa di andare a casa di un amico, quello che ti fa star bene, ti abbraccia. La cucina è basata sugli stessi principi di otto anni fa, quando ha aperto: largo uso di quinto quarto, interpretato con un'eleganza che lo renda maneggevole anche da chi "io le interiora mai"; esplorazione e aggiornamento dell'ampio Baedeker delle ricette tradizionali italiane; istigazione alla condivisione dei vari piatti, d'altronde scegliere dal menu e dai fuoricarta quotidiani è impresa quasi pari alla prenotazione. Negli ultimi tempi si nota una maggiore attenzione al vegetale, protagonista di molte creazioni, in accordo con il percorso personale dello chef, sempre meno "carnivoro". I classici ci sono sempre, il vitello tonnato che Diego ha contribuito a far tornare di moda, il midollo, la trippa fritta che è uno snack piacevole e sorprendentemente leggero. Poi la carta varia spesso, seguendo guizzi, mercato e stagione. La lista dei vini dà spazio a etichette non allineate come a buoni prodotti convenzionali. Il servizio è a dir poco amichevole, ma senza confidenze che non siano opportune: lo guida Pietro Caroli, socio di Diego e accorto equilibratore delle sue adorabili intemperanze.



## Vinodromo



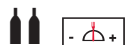
via Salasco, 21 ☎ 0232960708

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena  
**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 ♿ 🐕 🐾  
\* ilvinodromo.it

**WINE BAR.** È sempre in moto, ed è sempre vincente, l'iniziativa di questa insegna che pur nella differenza di peso ed equilibri (il lato enoico è particolarmente ampio, spazia con valore tra Italia e Francia, pur non mancando di ulteriori sortite estere) pone lo stesso rigore e applica la stessa filosofia nel selezionare sia le bottiglie e che le specialità gastronomiche. Quindi: attenzione alla territorialità, alle piccole realtà produttive artigianali, alle modalità di lavorazione quanto più naturali e rispettose di prodotto e ambiente possibile. Un aperitivo come una cena possono dare soddisfazioni al palato su tutti i fronti, tra bigoli con ragù di frisona e baccalà mantecato, validi taglieri e gustose bruschette. Birre artigianali. Locale curato e atmosfera rilassata. Servizio rapido e gentile. Serate a tema e degustazioni.

## Vinoir



ripa di Porta Ticinese, 93b ☎ 0239811202

**Chiuso** domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € \* 🏠 🐕 🐾  
\* vinoir.com

**WINE BAR.** In undici anni di attività questa "vendita, mescolata e cucina" è diventato un riferimento per gli amanti del bere "naturale", grazie a una selezione oculata in costante aggiornamento e alla propensione "divulgativa". Frequenti in questo senso le serate a tema e le degustazioni alla scoperta di realtà poco note, ben organizzate dai competenti titolari. In generale è un posto dove si sta bene anche per un "semplice" aperitivo o per un pasto non banale (da un menu a variazione frequente): brodetto "concentrato" con le cozze in scapece; razza, asparagi, pisellini centogiorni; trippa, nduja, fiore sardo; battuta di asinello ragusano; cotoletta di rana pescatrice e agretti; panna cotta e rabarbaro. L'attenzione al vino è la stessa riservata ai produttori di cose buone che riforniscono la dispensa. Acquisti on line.

## VIVA Viviana Varese



42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza XXV Aprile, 10 ☎ 0249497340

**Chiuso** domenica a cena

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🏠 ♿ 🐕 🐾  
\* vivavivianavarese.it

**RISTORANTE.** Viviana Varese non è milanese ma incarna l'attitudine nel crossover geografico e interdisciplinare dell'elettrico capoluogo. Mai ferma, empatica, inclusiva, etica, la sua cucina sembra sempre un passo avanti rispetto ai tempi. Nel locale che rappresenta la scatola nera del suo sistema di valori e insegne (Villadorata e Viva il Bistrot a Noto, la pasticceria-gelateria lo sono Viva a Milano, il fiorentino e-commerce) sciorina una serie di piatti sempre espressivi e iridescenti come Stracciatellami (gamberi marinati al lime con pomodoro, stracciatella e bottarga) o Insuperabile, (spaghettono con brodo di anguilla affumicata, calamari, vongole e polvere di tarallo). Tre degustazione: Viva il mare (190 euro), La Storia è VIVA (140) e Re-VIVA-I (170). A pranzo un business lunch di tre taglie (45, 60 e 70 euro) Carta dei vini profonda. Servizio coinvolgente, sala elegante con vista su Milano e un social table di legno Kauri.

## Vòce Aimo e Nadia



41 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
p.zza della Scala, 6 ☎ 3493273374

**Chiuso** domenica

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🏠 🐕 🐾  
\* voceaimoenadia.com

**RISTORANTE.** Per un'insegna storica come quella di Aimo e Nadia (vedi), era impensabile avere un piede nel centro di Milano. Qui, nelle Gallerie d'Italia, il giovane Lorenzo Pesci interpreta il magistero di Fabio Pisani e Alessandro Negrini con un tocco personale. Perciò nella carta, oltre a una sezione dedicata ai crudi e una all'aragosta del Tirreno, ci sono le mazzancolle dell'Adriatico marinate alle erbe dell'adiacente giardino di Alessandro (Manzoni) su crema di fagioli, gli asparagi di Albenga con uovo morbido alla verbena e taleggio, il risotto Carnaroli con noci di Sorrento, olive taggiasche candite e pompelmo. Per dolce un omaggio a Manzoni, nume tutelare del posto, essendo la sua casa a pochi metri. Menu degustazione a 170 euro, in versione ridotta a 140. D'estate si mangia nel giardino. Ci sono anche una gelateria e una caffetteria.

## Waby



via Carlo De Cristoforis, 2 ☎ 0283412987

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☞ wabyristorante.com

**GIAPPONESE.** Subito a segno il nuovo locale di Matteo Zhu, giovane imprenditore biellese di origine cinese, che ha il solo difetto di essere seminascolato in una delle viuzze tra corso Como e piazza Gae Aulenti. Ambiente sobrio, curato, nello stile degli etnici più noti. Materie prime di alta qualità animano le proposte di una carta ricca, più asiatica che giapponese, dove una parte importante è giocata dalla trilogia nigiri, gunkan e uramaki. Ma convincono anche le tartare – spesso ricercate – e la sezione al robata per la carne (Waygu compresa), il pesce e i vegetali. Per chi vuole sperimentare ci sono creazioni quali la tagliatella cruda di tonno, ikura, polvere di yuzu e dashi o la ventresca in cracker di alga Nori, crema all'uovo, tobiko e caviale Kaluga. Cantina centrata, ottima selezione di sake.

## Wicky's Innovative Japanese Cuisine



c.so Italia, 6 ☎ 0289093781

**Chiuso** lunedì e sabato

a pranzo e domenica tutto il giorno

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☞ wicuisine.it

**GIAPPONESE.** Il mondo di Wicky Priyan è vario e avvincente come un romanzo di Salgari e lui, cuoco per caso e prima mille altre cose, vi interpreta tutti i ruoli. La sua è una cucina intensa, fuori dagli schemi, assolutamente personale, che ha il Giappone soltanto come indirizzo sul motore di ricerca, ma poi spazia attraverso tutto il mondo, Italia compresa. Dietro il bancone, impugnando la sua katana con un sorriso enigmatico, propone ai suoi clienti, di solito fedelissimi - lui lo si ama o lo si odia - tre menu omakase in cui chiede massima fiducia: Ayame (8 portate, 110 euro), Momiji (8, 120) e Sakura, il più completo, 11 portate a 150. Il percorso è costruito oceanicamente per onde, la prima dedicata al pesce crudo, con il Carpaccio 5 continenti e il Carpaccio di salmone con pecorino sardo stagionato; la seconda è dedicata al sushi, con il Maki Arc en Ciel, otto pezzi con tempura di branzino e avocado con

crema allo yuzu e una salsa dolce e il Maki Os Buss, nippomilanese; la terza sviluppa i piatti più di pensiero che di ingrediente, come il Merluzzo nero storia di Kyoto; infine la quarta onda, quella dei dolci, come il Pianeta, una sfera di cioccolato bianco con dacquoise alla nocciola e composta di arancia tardiva. Le ultime esperienze hanno espresso qualche alto e basso, che sono andate a infrangere quella regolarità di prestazioni cara a cui eravamo abituati. E qualche colpo a sorpresa non guasterebbe, ferma restando la classe dei signature dish: siamo fiduciosi in un ritorno al top anche nel servizio ai tavoli. Bella carta di vini e sake. Consiglio per i neofiti: se potete sedetevi al bancone a godervi lo spettacolo d'arte varia del maestro.

## Yapa



v.le Monte Nero, 34 ☎ 0284211594

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 54

**Fascia di prezzo** €€ \*

☞ ya-pa.com

**FUSION.** Minimalismo e apertura ecumenica del gusto. Sono le direttive alle quali si muove Matteo Pancetti, cuoco toscano che ama lavorare con poche materie prime di valore - per esaltare al massimo i sapori in piatto - a preparazioni ispirate da tecniche e ricette di ogni parte del mondo. Il risultato è "Yapa" che, tradotto dalla lingua nativa sudamericana quechua, vuol dire "quel qualcosa in più". In menu, per parlare di 'concetti' più che di preparazioni, per lo più da condividere tra i commensali così da 'viaggiare' insieme alla cucina, si spazia tra "Raw" e "Bakery", "Tempura" e "Robotayaki", tra "Tacos" e "Wak". Cantina in linea e carta dei miscelati. Servizio gentile e attento.

## Yazawa



via San Fermo, 1 ☎ 0236799710

**Chiuso** domenica a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☎ yazawa.it

**GIAPPONESE.** Un ristorante giapponese la cui offerta ruota intorno alla pregiata Wagyu Kuroge (razza bovina allevata soltanto nel Sol Levante) che viene qui presentata in tagli e preparazioni che ne permettono di apprezzare appieno l'incomparabile sapore. In particolare è il metodo di cottura yakiniku a catalizzare la proposta, con griglie poste al centro del tavolo sulle quali dare la giusta cottura ad ogni pezzo. Si può scegliere alla carta (anche light-lunch per prezzo e pietanze), oppure affidarsi a uno dei due degustazione per un viaggio completo e di grande soddisfazione: Yakiniku classico (110 euro, con anche antipasto, riso con ragù di Wagyu e dolce) oppure Yakiniku chef (150 euro), per una più ampia digressione tra i sapori nipponici oltre che dello chef Tsuyoshi Noikura. Qualche vino, birra giapponese, valida carta dei sakè. Servizio competente e preciso.

## Yoshinobu



via G. Parini, 7 ☎ 0236591742

**Chiuso** sabato a pranzo

e domenica tutto il giorno

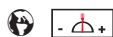
**Coperti** 34

**Fascia di prezzo** € \* \* \*

☎ ristoranteyoshinobu.com

**GIAPPONESE.** Come annuncia l'insegna, è il locale dello chef e patron giapponese Yoshinobu Kurio. È lui, con esperienza e bravura, a selezionare pescato di qualità al mercato ittico meneghino. Ed è lui a confezionare una proposta che oltre ai classici della cucina nipponica, offre variazioni sulla base di quanto reperito secondo stagioni e disponibilità. Ecco allora, dopo i dovuti tempi di preparazione e con sapori autentici, arrivare a tavola piatti ben presentati che possono spaziare tra sashimi di ricciola e asparagi di mare; i nigiri con morone, dentice e cernia oppure con l'anguilla; i machi con moeche oppure con l'aragosta; i temaki con gambero viola. Da provare, la Bento box (18 euro) a portar via. Per bere, qualche etichetta di vino, birra e sakè.

## Yum



v.le Coni Zugna, 44 ☎ 3296114760

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** € \* \* \*

**FILIPPINO.** Un'insegna ideale per provare i sapori della cucina delle Filippine interpretati con sensibilità aggiornata ai tempi moderni. In un locale piccolo, curato e tranquillo, serviti da personale cordiale e affabile, in menu si spazia con equilibrio tra terra, mare e orto. A tavola, ben presentati, arrivano i pansit (i tipici noodle), piatti di carne (da provare i pork roll in entrata), pesce (salmone in foglia di crauti cotto in latte di cocco), ciotole di riso e piatti vegetariani (come i lumpia, gli involtini di pasta di riso farciti con un mix di verdure). Cheesecake da provare. Per bere, qualche vino e birra.

## Zazà Ramen



via Solferino, 48 ☎ 0236799000

**Chiuso** sempre aperto; a luglio domenica

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** € \* \* \* ☎ ♿ 🐕 🍷

☎ zazaramen.it

**GIAPPONESE.** L'ambiente è moderno, elegante, vivace, e ospita anche mostre e serate speciali, con possibilità di riservare per eventi una sala da 40 posti e un privé da 10 nel luminoso seminterrato. Il menu, stagionale, è tutto a base di zensai, ramen e danburi (scodelle) adattati - ma senza abiure - al gusto europeo, a cominciare dagli ingredienti. Via con calamari conditi con shiso, soffice di pastinaca allo yuzu; poi ramen al vitello, noodles di grano anche in versione integrale (e piccantezza a scelta); donburi con curry al taro, spinaci novelli e beni shoga (riso bianco con frutta e verdura). Finale con gelato, mochi, o Perle del Giappone con tapioca al caramello salato e salsa agli agrumi. Proposta lunch dedicata. Validi gin, sakè, birre nipponiche e vini al calice. Servizio professionale.

## Zelo de l'Hotel Four Seasons

# 82



41 CUCINA | 15 CANTINA | 26 SERVIZIO

via Gesù, 8 ☎ 0277081478

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 76

**Fascia di prezzo** €€€ ← 📄 \* 🍷 🍷



📍 [fourseasons.com/milan](http://fourseasons.com/milan)

**RISTORANTE.** Il Four Seasons non corre il rischio di passare di moda, per la storia, per la posizione, perché il rinnovamento del chiostro (fantastico per bere un aperitivo o un drink nel dopo cena) è stato azzeccato. Del resto lo ha firmato Patricia Urquiola, che di bei posti se ne intende. Il fine dining svolge bene il suo compito, senza poter fare eccessiva creatività ma curando in modo esemplare ogni proposta, che sia il filetto di manzo alla griglia o l'orata, mela verde, finocchio e gel al limone. Fabrizio Borraccino, abruzzese di cuore e instancabile ricercatore della qualità per l'Italia, tiene la barra al servizio degli ospiti, stranieri, molti, o milanesi. I piatti sono coinvolgenti, vedi l'eccellente ceviche di ricciola, il risotto con ostrica e la tartare di ricciola, il pollo ficatum Moncucco alla cacciatore. Sempre notevoli i dessert, come il goloso Due mieli, mentre la cantina consente di divertirsi. Servizio giovane, preciso come da canoni della grande hotellerie.

## Zero Milano



c.so Magenta, 87 ☎ 0245474733

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🍷

📍 [zero-milano.it](http://zero-milano.it)

**GIAPPONESE.** Ambiente sofisticato, minimal ed elegante, con tre salette, di cui una con bancone. La proposta si fonda sul sushi tradizionale, preparato ad arte, su un'ampia scelta di crudi fra tartare e carpacci, con l'ottima materia prima a fare la differenza, e su una piccola selezione di "cotti" offerta a girare dalla cucina. I mochi e i fruttini gelato infine sono una vera delizia. Disponibili anche mezze porzioni. Possibile asporto. La carta dei vini è circoscritta, ma con scelte di qualità. Il servizio è curato e attento ai particolari.

## ALTRI BUONI INDIRIZZI

### 28 Posti

via Corsico, 1 ☎ 028392377

**Chiuso** lunedì e domenica;

aperto solo a cena

📍 [28posti.org](http://28posti.org)

**RISTORANTE.** Il progetto concepito da Marco Ambrosino continua per mano di una squadra di giovanissimi, autori di una cucina che segue la linea originaria e sa spiazare. In un posto minuscolo dal design nordico.

### The Botanical Club

via Pastrengo, 11 ☎ 0236523846

**Chiuso** domenica

📍 [thebotanicalclub.com](http://thebotanicalclub.com)

**BISTROT.** Con tanto di microdistilleria interna, è un must per gli amanti del gin e in generale di drink mai banali. La cucina segue il bere. Altra sede in via Tortona.

### Taverna Calabiana

via Arcivescovo Calabiana, 3 ☎ 0255213075

**Chiuso** lunedì e domenica

📍 [tavernacalabiana.it](http://tavernacalabiana.it)

**TRATTORIA.** Un posto rodatissimo con doppia offerta, cucina di sostanza di tradizione italia e pizza. Da non perdere la carne. Bel giardino estivo.



## La Cucina dei Frigoriferi Milanesi

via G. B. Piranesi, 10 ☎ 027398245

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in estate lunedì a pranzo e domenica tutto il giorno

☎ lacucinadeifrigoriferimilanesi.it

**BISTROT.** In un centro d'arte contemporanea, una proposta golosa e italiana con la supervisione di chef Tronconi (Nuovo Macello, vedi). Prezzi umani e buona cantina.

## Dry Aged

via Cesare da Sesto, 1 ☎ 0258107932

**Chiuso** lunedì; aperto

solo a cena escl. sabato e domenica

☎ thedryaged.it

**RISTORANTE.** Paradiso per carnivori - insegna non mente - ma anche ristorante "serio", soprattutto in fatto di vini. Ambiente american style.

## Osteria Grand Hotel

via A. Sforza, 75 ☎ 0289511586

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

☎ grandhotelosteria.it

**RISTORANTE.** Un ristorante vecchio stile con solido menu tra Piemonte e Lombardia. Ci si diverte con la ricca e profonda carta dei vini.

## Levino Milano

via P. Custodi, 4 ☎ 02 49448281

**Chiuso** lunedì tutto il giorno

e domenica a cena

☎ levinomilano.it

**RISTORANTE.** Una famiglia di ristoratori abruzzesi ha portato la cucina dei trabocchi sotto la Madonnina. Pesce, quindi, con tanta tradizione e un tocco moderno che piace.

## Particolare Milano

via G. Tiraboschi, 5 ☎ 0247755016

**Chiuso** aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

☎ particolaremilano.com

**RISTORANTE.** Design anni '50 e una cucina creativa di stampo mediterraneo. Da provare per la proposta versatile e l'atmosfera fedele al nome.

## Piazza Repubblica

via A. Manuzio, 11 ☎ 0262695105

**Chiuso** sabato a pranzo

e domenica tutto il giorno

☎ piazzarepubblica.com

**RISTORANTE.** Cucina di lago e tradizione lombarda coabitano in un menu che soddisfa senza cedere alle tendenze. Sala elegante, servizio curato.

## Rovello 18

via Tivoli, 2 ☎ 0272093709

**Chiuso** lunedì

☎ rovellol18.it

**RISTORANTE.** Un sempreverde di lunga militanza dove gli amanti della tradizione trovano pane per i loro denti. Ma ce n'è anche per chi vuole altro.

## Tanishka

via Privata Antonio Meucci, 43 ☎ 3444236436

**Chiuso** lunedì; a cena escl.

giovedì, venerdì e sabato

☎ tanishkaristo.com

**RISTORANTE.** Negli spazi di Cargo, al posto dell'insegna Yum Cha, un locale di cucina fusion (a pranzo) e piatti dello Sri Lanka (a cena) in cui il menu cambia mensilmente. Patron e chef è Milan Tanishka, che ha preso in gestione il locale dalla precedente proprietà, per cui lavorava.

## Tano Passami l'Olio

via F. Petrarca, 4 ☎ 028394139

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

☎ tanopassamilolio.it

**RISTORANTE.** Al centro della scena c'è sempre Tano Simonato, chef e patron partecipe con la passione per l'extravergine. La cucina intriga e la sala funziona bene.

## Terrammare

via G. Sacchi, 8 ☎ 0241402774

**Chiuso** mercoledì

☎ terrammare.rest

**RISTORANTE.** Cucina siciliana contemporanea in un ambiente luminoso e moderno. Anche in cantina non si esce dall'isola.

## Osteria Valtellina

via privata Taverna, 34 ☎ 0251827955

**Chiuso** lunedì; aperto

solo a cena escl. domenica

☎ osteriavaltellina.it

**TRATTORIA.** Insegna storica che lo scorso anno si è rifatta il look. In tavola i classici di montagna e piatti di stagione, nel verde di un parco.

## L'Osteria H2O

80  42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Pergola, 10 ☎ 0365503225**Chiuso** lunedì  
**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€   \*     
\* losteriah2o.it

**RISTORANTE.** La vista sul lago dalle vetrate della candida sala è strepitosa. E poi ci sono un ambiente raffinato, un servizio professionale e disinvolto insieme e una cucina di ricerca che se ai tempi del lockdown è stata semplificata e "territorializzata", oggi è tornata a una visione contemporanea che intriga e convince. Grazie soprattutto alla conoscenza della materia prima e alla tecnica che appartengono allo chef e patron Saulo Della Valle, abile con l'acqua ma pure con la terra. Ecco il risotto, scampi arrostiti, melanzana affumicata, pomodoro, pesto al basilico e crema di burrata; la terrina di leccia, crema di melanzane, pomodoro marinda e aromi dell'orto di proprietà; il trancio di ricciola scottata, acciuga italiana, crema di burrata, pomodoro e lattuga romana al forno. Cantina adeguata.

## MONTEVECCHIA [LC]

## La Piazzetta

79  40 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
l.go M. G. Agnesi, 3 ☎ 0399930106**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo  
**Coperti** 25**Fascia di prezzo** €       
\* ristolapiazzetta.it

**RISTORANTE.** Nel luogo più panoramico della Brianza, tiene la rotta questo locale che sembra una casa elegante, affacciata sulla piazzetta principale (da qui il nome) e con una terrazza panoramica. La cucina si basa sulle intuizioni di un esperto patron altoatesino quale Walter Stuerz. Nella carta c'è equilibrio fra tradizione e moderata innovazione: sciatt di formaggella di Montevercchia con insalata di cavolo cappuccio e speck; filetto di coniglio con pomodori secchi e tempura di branzino e gamberi con verdure e salsa teriyaki. Corretto il degustazione a 40 euro, cantina molto lombarda con mezze bottiglie e qualche grande formato. I dolci non deludono, a partire dallo storico strudel di mele con gelato alla vaniglia.

## Il Circolino

83  43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via A. Garibaldi, 4 ☎ 0396363374**Chiuso** lunedì e domenica  
**Coperti** 24**Fascia di prezzo** €€€ \*    
\* il-circolino.it

**RISTORANTE.** In una piazza non facile, ci voleva un locale con nuove idee e una firma importante. Ed ecco approdare Claudio Sadler lì dove una volta c'era il famoso Circolo Anita Garibaldi. Il posto ha cambiato aspetto (fresco, colorato e stiloso), è aperto tutto il giorno e conta su un café bistrot (con tanto di giardino sul Lambro e proposte in stile tapas, chiuso solo il lunedì) e sul ristorante. Sadler ha chiamato dalla Spagna il monzese Lorenzo Sacchi (allievo di Martin Berasategui) che si è portato Juan José Sanz, suo sous chef, e Maria Sainz, compagna di vita e responsabile dell'impeccabile servizio in sala. Evidente la visione ampia di Sacchi, che propone un degustazione di stampo monzese e uno più ampio (sgombro in carpione Nikkei e cous cous di cavolfiore o branzino, spinaci e pil-pil di jamon iberico). Buona cantina, ma qui va forte la mixology dell'esperto Filippo Sisti. Ricco brunch la domenica.

## Derby Grill dell'Hotel De la Ville

83



41 CUCINA | 16 CANTINA | 26 SERVIZIO  
v.le C. Battisti, 1 ☎ 03939421

**Chiuso** sabato a pranzo

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ [derbygrill.it](http://derbygrill.it)

**RISTORANTE.** A Monza (e non solo) è conosciuto come il ristorante interno dell'hotel "dei piloti" perché da quando si corre sul circuito nel parco, l'Hotel de la Ville è prenotato dai team della F.1 da un anno all'altro. Nelle altre stagioni, la struttura dei fratelli Nardi è frequentata da chi cerca eleganza, cordialità, precisione. Così anche per il fine dining dell'esperto Fabio Silva, che sa dosare l'acceleratore con bravura tra le proposte del territorio (a partire dall'ottima costoletta alla milanese) e le ricette mediterranee (paste in primis) che denotano la sua origine. Il servizio è impeccabile, la cantina di stampo classico non delude. Il brunch domenicale è tra i più famosi della Brianza. L'ambiente, con la veranda, fa sentire tutti signori a due passi dalla Reggia.

## Il Moro

79



40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via G. F. Parravicini, 44 ☎ 039327899

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 22

**Fascia di prezzo** €€ [ilmororistorante.it](http://ilmororistorante.it)

**RISTORANTE.** La Sicilia per i fratelli Butticè è l'amata terra d'origine nonché un'antica tradizione dell'arte del ricevere. Oggi un degustazione dal sapore letterario, che cita Verga, Pirandello e Camilleri, riassume due anni di ricerche che hanno portato a una crescita tangibile del livello. Restano i percorsi a sorpresa da cinque e sette portate. Il pesce qui è protagonista ed è trattato con maestria come nell'accostamento del gambero rosso con la caponata o nel risotto con finocchietto selvatico e le sarde. Non manca una valida proposta di piatti di carne. Il vivaio di giovani talenti, in sala e in cucina, coltivato dai Butticè impegnati pure negli istituti alberghieri, è un valore aggiunto. La cantina premia le etichette isolane, senza dimenticare le altre regioni italiane, con predilezione per le bollicine.

## Osteria del Cavolo



v.lo Molini, 11 ☎ 039322060

**Chiuso** martedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € \* [osteriadelcavolo.it](http://osteriadelcavolo.it)

**TRATTORIA.** È forse il posto più affidabile per chi vuole assaggiare una genuina cucina lombarda, che in zona difficilmente trova esponenti così fedeli al prodotto e "rilassati" nell'atmosfera. Monza non è una piazza facile, ma questa osteria moderna è entrata nel cuore degli indigeni e conquista i visitatori occasionali per la sala curata e tranquilla, per i prezzi umani, per (tanti) piatti che danno soddisfazione. Il menu è stagionale, ce n'è uno che cambia ogni settimana e i due degustazione (39 e 47) sono consigliabili per chi è alla sua prima volta. La carta, dicevamo, è territoriale con qualche piacevole variazione sul tema: tagliere di salumi, malfatti con burro fuso, salvia e salsa di tartufo nero, tartare di puledro su stracciatella, semi di zucca e polenta gialla. I rustin negà sono da provare. Cantina in linea e sala ben organizzata.

## Saint

78



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza Duomo, 8 ☎ 3484349475

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ \* [saintmonza.com](http://saintmonza.com)

**RISTORANTE.** Nel buon risveglio di Monza, un mattone interessante lo sta portando questo fine dining & cocktail bar in una posizione strategica dove ha potuto allestire un bel dehors che viene coperto in inverno. Due le sale all'interno, di design puro, con una cura notevole dei dettagli che ne fa il locale più avanguardista della cittadina. Non è così per la cucina di Michele Cioffi, molto rassicurante, che spazia dall'insalata di barbabietola ai cappelletti ossobuco e zafferano, dalla pappa al pomodoro a miele, rum e polline. Evidente l'attenzione alla mixology, tra classici e signature ben eseguiti, alternativa seria ai vini di una buona cantina.

## Saint Georges Premier

# 76



39 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
v.le di Vedano, 7 ☎ 039320600

**Chiuso** lunedì e martedì

tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ \*

☎ saintgeorges.it

**RISTORANTE.** Ritorna protagonista nel cuore del Parco di Monza questo locale - storica casa di caccia di metà 800, ben ristrutturata - grazie alla supervisione dell'esperto Roberto Conti. Ferma restando la vocazione a ospitare eventi (raffinati e con grandi numeri), le sale al piano superiore fungono da ristorante di livello. I classici brianzoli rivisitati si mischiano in carta all'italianità, ben eseguita. Brunch domenicale. Cantina sui piatti, servizio attento.

## NOVA MILANESE [MB]

### Mu Fish



via G. Galilei, 5 ☎ 3348041109

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€ 📄 \* 🍷 🐾 🐕

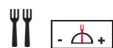
☎ mufish.it

**ASIATICO.** Se prima poteva sembrare un miracolo nell'hinterland, nascosto tra i capannoni industriali, oggi il ristorante di Liwei Zhou viene frequentato anche da tanti appassionati milanesi. L'ambiente è ampio, ben diviso e illuminato, con tanto legno e verde, e predispone a una felice esperienza, che ha come regista l'esperta Jun Giovanni, da molti anni in Italia. Forte di ottima tecnica e rispettosa delle basi nipponiche, ha portato una visione diversa dal passato con piatti più complessi, spesso gustosi, a partire dal noto Ushi Caffè Pugliese: noce di scottona, purè di patate, rosmarino in tempura e salsa al caffè agrumata. Questo non ha tolto nulla alle sezioni uramaki e nigiri dove Jun non manca di fantasia: in ogni caso si esce soddisfatti. Buona cantina e servizio che conquista per freschezza e preparazione.

## OGGIONO [LC]

### Bianca sul Lago by Emanuele Petrosino

# 84



42 CUCINA | 16 CANTINA | 26 SERVIZIO  
via D. Alighieri, 18 ☎ 03411831110

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€€ 📄 🍷 \* 🍷 🐾 🐕

☎ biancarelais.com/bianca-sul-lago

**RISTORANTE.** Un posto, non lontano da Milano, che merita il viaggio: l'elegante ristorante, con splendida vista sul larghetto, fa parte di un piccolo boutique hotel 5 stelle che ha anche un lounge bar dove si beve bene. La cucina di Petrosino è di indubbia personalità, improntata a un'italianità contemporanea. L'anima campana si avverte soprattutto nei primi ma spesso le frontiere cadono grazie alla tecnica e alla fantasia dello chef. Un esempio centrato e originale, giocando sul contrasto Nord-Sud, è rappresentato dalle ninfee di pasta ripiena alle zucchine alla Nerano, gamberi rosa di nassa, salsa taleggio e zafferano. Quattro i percorsi, il più ricco da 200 euro, a mano libera, mentre gli altri sono consacrati al verde (110 euro), alla tradizione (130 euro) e appunto al gioco territoriale (140 euro). Cantina e servizio a punto.

OLGIATE OLONA [VA]

Acqua Restaurant

80  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via F. Corridoni, 1 c/o Piazza San Gregorio  
☎ 3517302292

**Chiuso** martedì; aperto  
solo a cena escl. domenica

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€      
\* acquarestaurant.it

**RISTORANTE.** Davide Possoni, patron con un socio, sta portando avanti molto bene il lavoro sul pesce che lo scomparso padre Pino – titolare del celebre Ma.Ri.Na – fece in un'epoca diversa ma con la stessa visione. Il luogo non può lasciare indifferenti: design puro, illuminazione studiatissima anche con effetti speciali, vari spazi a disposizione compresa la chef's table e una private room. Alla seconda stagione, la cucina è migliorata: senza cercare rotte creative, il giovane chef Alessandro Meconcin – tornato a casa dopo esperienze importanti nel mondo – ha iniziato a spingere con classe, con una materia prima al massimo livello. I percorsi a mano libera con sei e otto portate sono vivaci e precisi, mentre la carta è più rassicurante. Servizio giovane e brillante, cantina ben costruita.

OLTRESSENDA ALTA [BG]

Contrada Bricconi

84   

45 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Bricconi ☎ 3473711183

**Chiuso** lunedì a cena, martedì e mercoledì  
tutto il giorno, giovedì e venerdì a pranzo

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€      
\* contradabricconi.it

**RISTORANTE.** Contrada Bricconi conta un pugno di edifici rustici in cui alloggiavano una stalla, fienili, il caseificio e il ristorante ristrutturati con piglio altoatesino (sarà refrain ricorrente). I piatti poggiano su un registro contemporaneo in cui l'elemento vegetale è sempre protagonista insieme al latte e alle sue mille forme. Fermentazioni ragionate, affumicature appena accennate, acidità avvertite ma mai aggressive danno un calibrato equilibrio alle preparazioni. C'è un unico menu degustazione a 115 da cui ricordiamo gnocchetti con erbe e fiuriti, una sorta di crema di latte acidula

stemperata dalla dolcezza della patata e dalla centrifuga di erbe giustamente amare; quaglia dalla cottura millimetrica accompagnata da una salsa Jerk dal ricordo creolo; il fungo cardoncello alla brace con spuma di fungo, gioco sui profumi del bosco, notevole per intensità ed equilibrio; i dolci (poco dolci) sono a base dei prodotti caseari home made e creati con minimale golosità: yogurt abete e polline; gelato di stracchino rabarbaro e aceto balsamico di sambuco. Servizio prodigo di informazioni gentile. Carta vini a trazione regionale con forte impronta naturale.

ORIGGIO [VA]

Olio

78  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
s.da prov.le 233 Varesina, 1 ☎ 0283620900

**Chiuso** lunedì

tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€       
\* ristoranteolio.it

**RISTORANTE.** Il contenitore è The Box, progetto architettonico sostenibile che ospita al suo interno una collezione di auto storiche e, al piano terra, l'Olio. Poi ci sono le serre e gli orti, dove si produce in proprio quanto - per lo più tutto - va ad affiancare l'altro grande protagonista della cucina di questo locale: il gusto mare. Ecco allora pescato, crostacei e caviale di grande qualità arrivare in tavola in piatti, tra crudi e cotti, ben eseguiti e presentati. Si beve bene. Servizio preciso e attento. Degustazione di 8 portate a 155 euro, 5 corse a 85, plateau di crudi a 65, business lunch da martedì a venerdì a 35 euro. Anche bistrot e cocktail bar.

## La Piazzetta

# 79



39 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Gran Paradiso, 2 ☎ 0249670025

**Chiuso** lunedì e domenica;

aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€

✳️ [lapiazzettaoriggio.it](http://lapiazzettaoriggio.it)

**RISTORANTE.** È molto popolare nella zona e attira anche appassionati dalla città: un locale all'insegna dell'affidabilità, a partire da un ambiente classico, luminoso e con tavoli ben distanti. La cucina di Michele Mauri piace per l'ecletticità e la capacità di pescare da tutte le regioni per una carta con tanti piatti: tagliolini al nero, burro salato, crudo di capesante e limone; trippa fritta e timo, maionese al profumo di limone di Sorrento; baccalà al vapore di erbe, zucchine alla brace, basilico e 'nduja. Tre i percorsi, a prezzi competitivi per la zona, a scelta dallo chef. Valida cantina, servizio a punto.

### ORZINUOVI [BS]

## Saur

# 76



41 CUCINA | 14 CANTINA | 21 SERVIZIO

fraz. Barco

via F. Turati, 8 ☎ 030941149

**Chiuso** mercoledì e giovedì;

aperto solo a cena a escl. domenica

(a pranzo su prenotazione)

**Coperti** 35

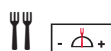
**Fascia di prezzo** €

✳️ [ristorantesaur.it](http://ristorantesaur.it)

**RISTORANTE.** Una gestione giovane, competente e appassionata. Nicholas e Alessandro, in cucina, e Virginia, in sala e cantina, in questo accogliente locale della Bassa bresciana, attingono dal patrimonio di prodotti di piccoli produttori della zona (l'orto è in casa) per realizzare una cucina curata e di grande sapore, in cui territorio e stagionalità sono interpretati con tecnica e originalità. In menu: rabarbaro, peperone crusco e guacamole di orzo; maialino croccante, albicocca, cipollotto e alloro; salamina di trota, fave, piselli e fiori di acacia. Cantina in linea. Servizio preciso e gentile. Degustazione 4 corse a 50 euro, 5 corse a 55, 7 a 65.

## Sedicesimo Secolo

# 84



43 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
fraz. Pudiano

via Gerolanuova, 4 ☎ 0305636125

**Chiuso** lunedì e martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€

✳️ [ristorantesedicesimosecolo.it](http://ristorantesedicesimosecolo.it)

**RISTORANTE.** Pudiano, minuscola frazione di Orzinuovi, è conosciuta ai più per lo storico palazzo Caprioli e da, qualche anno, anche per questo limitrofo ristorante. Una bella sala principale con camino e due sale minori fanno da palcoscenico alla cucina talentuosa di Simone Breda. Lo chef bergamasco porta avanti con buona mano una cucina ricca di personalità che si riscontra nel degustazione dei Classici come in quelli a sorpresa da cinque e sette portate. Alcune materie prime sono a lui ormai congeniali, come la pecora e il piccione, ma è sempre nei risotti che si toccano livelli di eccellenza: in carta ce n'è sempre un paio, come nel caso della riuscita versione con scampo, burro fumo, aglio nero e Champagne. Servizio di sala giovane e pieno di attenzioni. Cantina strutturata con ampia e valida scelta al bicchiere, carta dei caffè.

OSIO SOTTO [BG]

La Braseria

80  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Risorgimento, 17 ☎ 035808692

**Chiuso** sabato a pranzo; in estate sabato a pranzo e domenica tutto il giorno  
**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€        
\* la-braseria.com

**RISTORANTE.** I gourmet si ricordano bene del talento di Luca Brasi che si esprime negli anni 2000 prima alla Lucanda e poi al Devero. È rimasto tale, anche se declinato in modo ben diverso da anni in un locale accogliente come una casa, con arredi curati e che resta ai vertici nella specializzazione carnivora in Italia. La capacità di Brasi risiede, oltre che nella preparazione, nella scelta e nella lavorazione a monte dei tagli dai migliori allevamenti. Lo si capisce dalla selezione di crudi come nell'offerta alla griglia. Nell'imbarazzo della scelta affidatevi allo chef oppure seguite uno dei tre percorsi tra cui uno tutto di Waygu nazionale. Se c'è spazio, valgono anche i casoncelli "della Mina" o un dolce. Cantina godibile e servizio meritevole, per l'attenzione verso i più piccoli con menu specifico e area dedicata. Si sta davvero bene.

PADENGHE SUL GARDA [BS]

Aquariva

80  

40 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via G. Marconi, 57 ☎ 0309995814

**Chiuso** lunedì; in estate sempre aperto  
**Coperti** 150

**Fascia di prezzo** €€         
\* aquariva.it

**RISTORANTE.** All'interno del West Garda Yacht Club, è sicuramente tra i luoghi intramontabili della costa bresciana. Merito innanzitutto dei fratelli Favalli, grandi professionisti e conoscitori del territorio come pochi: il tranquillo Paolo ai fornelli e il vulcanico Ivan in cantina (tra le migliori in Lombardia, soprattutto sul fronte dello Champagne) e in sala. Da qui un'esperienza senza voli pindarici dove il contorno vivace e il buon servizio sono la base per un menu dove il pesce di mare è protagonista dall'ampia offerta di crudi sino al rombo e la sogliola in raffinate preparazioni. Ma ogni fronte è coperto, e pure il recente vegetariano non ha punti deboli. D'estate mangiare in terrazza è un plus.

Il Rivale  
L'Osteria di Palazzo  
Lago di Garda

79  

39 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via G. Marconi, 93 ☎ 030 9908306

**Chiuso** sempre aperto  
**Coperti** 200

**Fascia di prezzo** €€       
\* ilrivale.it

**RISTORANTE.** Da spin-off dell'Acquariva (vedi) con minore vocazione marina a locale di personalità: si sta bene all'Osteria di Palazzo, altro locale del gruppo Favalli, ospitato in un antico edificio perfettamente restaurato, raggiungibile anche dal lago: le sale luminose e il bel dehors predispongono a un'esperienza basata su una carta eclettica. Golosità e qualche tocco d'autore tracciano la rotta tra il vitello tonnato d'maison, i ravioli all'amatriciana, il brodetto di pesce. Valide le proposte dalla griglia. Cantina e servizio sono all'altezza della casa madre.

PALAZZOLO SULL'OGLIO [BS]

Osteria della  
Villetta dal 1900  
vedi scheda pag. 297

PAVIA

## Lino Ristorante

84  

43 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

p.zza del Lino, 15 ☎ 03821803920

**Chiuso** lunedì e martedì;

aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** €€ \* \* \* 🐕

✉ ristorantelino.com

**RISTORANTE.** C'è sempre la supervisione dell'esperto Andrea Ribaldone sull'offerta culinaria di questo luogo elegante, molto curato, in stile decò e con dehors. A guidare il fine dining, al posto di Federico Sgorbini, è arrivato Valerio Tafuri ma il passaggio non si è avvertito: Lino resta un posto solido, di classe, con una cucina italiana di corretta creatività. Quattro i percorsi: il vegetariano, Viaggio (il solo con qualche spunto proveniente dall'estero), Pensiero (con i piatti più interessanti come lo spaghetti "come una parmigiana") e il "mano libera". Tre portate pescate dai degustazione costano 75 euro. Cantina affidabile, con il top del territorio. Servizio all'altezza. Il gruppo dispone altresì di un bistrot interno (con valide proposte lombarde e italiane) e del Fratellino Caffè e Pizza (più informale, a 100 metri di distanza): sicuramente ha dato una scossa alla sonnolenta Pavia.

PESCHIERA BORRAMEO [MI]

## Asina Luna

78  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Mezzate

via Resistenza, 23 ☎ 0255300205

**Chiuso** sabato a pranzo

e domenica tutto il giorno

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€ \* \* 🍷

✉ asinaluna.it

**RISTORANTE.** La bravura di Riccardo Succi e della compagna Tiziana – sempre attenta in sala – è stata quella di trasformare un posto seminascolato nell'hinterland in un riferimento per i carnivori della città e della provincia. Succi ha una passione infinita per i migliori tagli di ogni razza che espone nella vetrina a fianco della griglia a carbone: li serve alla perfezione, anche nel condimento, e dimostra una crescita nelle idee – soprattutto nei crudi – rispetto ai primi anni. Ha inoltre creato Da Mar, l'unica carne al mondo frollata a lungo in acqua del

Mediterraneo, purificata senza processi chimici, da gustare in tartare o in tatakì. Ci sono pure primi golosi e sorbetti ben fatti. Cantina cresciuta.

PIADENA [CR]

## Trattoria dell'Alba

loc. Vho

via del Popolo, 31 ☎ 037598539

**Chiuso** lunedì tutto il giorno,

martedì e domenica a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € \* \* \* ☺ 🍷 ♿ 🐕

✉ trattoriadellalba.com

**TRATTORIA.** Imprescindibile riferimento quello dei fratelli Bartoletti, la cui storia affonda le radici nella seconda metà dell'Ottocento e che, ancora oggi, delizia il palato dei commensali con una cucina sincera e ben fatta legata alla tradizione di questo territorio situato sulla strada che porta a Mantova. Una proposta gastronomica solida e di qualità fatta di piatti veraci e schietti come maccheroni al torchio con verza e pistù, le trippe alla mantovana, lumache in umido con erbetto e verdure e i lessi di manzo, lingua, cotechino, testina con salse e mostarde fatte in casa. Carta dei vini notevole con referenze nazionali e internazionali. Puntuale e garbato il servizio.

PIADENA



POGGIRIDENTI [SO]

Il Poggio

76  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO  
via Panoramica, 4 ☎ 0342380800

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € 

☞ [ilpoggioristorante.it](http://ilpoggioristorante.it)

**RISTORANTE.** Il bel locale panoramico sorge tra i terrazzamenti della zona dell'Inferno ed è un'oasi di pace assai godibile tanto nelle calde sale interne che nella terrazza affacciata sui vigneti del Nebbiolo. La famiglia Gianola, alla seconda generazione con il figlio Mauro, porta in tavola una cucina ricca che esalta le eccellenze valtellinesi, ma non solo: da assaggiare lo Tzigaüner alla brace (piatto di origine svizzera con carne di manzo arrotolata al bastone) o gli gnocchetti con i mirtilli gratinati. Si chiude con il semifreddo al Braulio. Ampia la scelta dei vini valtellinesi. Servizio sorridente curato dalla moglie Alessia.

PONTE SAN PIETRO [BG]

Cucina Cereda

80  

40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via L. Piazzini, 33 (passaggio Toscanini)  
☎ 0354371900

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e sabato a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ \*  

☞ [cucinacereda.com](http://cucinacereda.com)

**RISTORANTE.** Nessun dubbio su chi regni ai fornelli dell'insegna, Giuseppe Cereda, che nella sua "trattoria" (un vezzo, è un bel ristorante con dehors nella corte del '500) propone non certo piatti lombardi ma si dedica molto al mare, a partire dalla degustazione a 77 euro che sale a 85 aggiungendo il crudo e le ostriche. C'è anche un percorso di terra a 65 euro ma i piatti migliori sono di acqua salata: la "nostra" seppia e piselli; spada, capperi e caffè; casoncelli con gamberi rossi e alghe. Encomiabile l'idea di un percorso da 30 euro per chi ha meno di 40 anni. Cantina ben costruita, servizio molto affabile.

PRALBOINO [BS]

Locanda Leon d'Oro

79  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via V. Gamba, 6 ☎ 030954156

**Chiuso** lunedì e martedì;

domenica aperto solo a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€  \*   

☞ [locandaleondoro.com](http://locandaleondoro.com)

**RISTORANTE.** Il gran camino, il pavimento in cotto, il ricco tovagliato, i tappeti: sono alcuni degli elementi della classica ed elegante cornice di questo storico locale che da due secoli porta l'insegna Leon d'oro (in origine era un albergo con stallo) e che da oltre ottant'anni è gestito dalla famiglia Martini. In cucina si lavora a una proposta ispirata dal territorio, aperta ai sapori del mare, che è qua e là arricchita da tocchi di originalità. A 105 euro si può optare per il degustazione di pesce "Acqua e aria", oppure per quello di terra e carne "Terra e fuoco". Altrimenti c'è la carta. Cantina di livello. Servizio cortese e attento.

PUEGNAGO SUL GARDA [BS]

CasaLeali

85  

44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
fraz. Palude

via Valle, 1 ☎ 3665296042

**Chiuso** lunedì e martedì a pranzo  
e mercoledì tutto il giorno

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€  \*   

☞ [casalealiristorante.it](http://casalealiristorante.it)

**RISTORANTE.** È la posizione privilegiata tra le dolci colline della Valtenesi che dominano dall'alto il lago, quella che ispira la cucina del ristorante ricavato in un fascinoso cascinale quattrocentesco. Qui il Garda è il punto di partenza di una riflessione gastronomica raffinata e matura che esalta i suoi tesori – si pensi all'olio – ma che spazia all'intero territorio italiano. E dove accanto all'iconico risotto ai limoni troviamo creazioni altrettanto riuscite come la variazione sulle zucchine alla scapece o l'insalatina di spaghetti freddi alle melanzane. Ha passo agile e contemporaneo Andrea Leali: i suoi sono piatti precisi, dalla bella intensità. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Validò il servizio affidato al fratello Marco che cura anche l'eccellente e profonda cantina dove non mancano bottiglie di sicuro interesse.

**Osteria della Villetta dal 1900**

via G. Marconi, 104 ☎ 0307401899

**Chiuso** lunedì e domenica tutto il giorno;

martedì, mercoledì e giovedì a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €

🌐 osteriadellavilletta.it

**TRATTORIA**

Il 7 marzo 2020, due giorni prima dell'annuncio del primo lockdown pandemico, il tavolone centrale dell'Osteria della Villetta finiva in cantina. Lo abbiamo rivisto il 4 giugno 2023, casualmente nel giorno in cui è tornato a dominare la sala davanti al bancone. Ci sono date significative nella storia di un locale e queste lo sono, al di là del fatto che la famiglia Rossi non è stata mai ferma nel periodo più complicato degli ultimi decenni. Ma rivederlo come prima, ci è sembrato il ritorno definitivo alla normalità: è dove chi non ha prenotato o vuole ascoltare le mille storie del "Mauri" – l'Oste che sarebbe entrato a pieno titolo tra quelli raccontati da Manzoni nei Promessi Sposi – si siede e finisce invariabilmente a scambiarsi il vino. La Villetta, gestita in modo esemplare dalla famiglia Rossi insieme a collaboratori che sono realmente di famiglia, resta uno di quei posti da tenere registrato sul navigatore dell'auto: c'è chi arriva (da tutta Italia, sul serio) perché ne ha sentito parlare e chi si siede da decenni una volta alla settimana. Questo fa sì che la qualità non possa calare, a partire dai prodotti: le verdure dell'orto di casa, il proprio olio e le bontà territoriali quali i salumi e il pesce di lago. Il menu è raccontato a voce e mette l'acquolina. Al di là di qualche proposta del giorno, ci sono i classici come il mitico tris della casa o il manzo all'olio ma sono di pari bontà la lingua con giardiniera, il vitello tonnato, la lasagna di verdure, gli gnocchi burro e salvia, la trippa alla bresciana, le crostate e un super budino al cioccolato. In cantina tutto bene: c'è Francia-corta Pas Dosè della casa, ma si può far stappare il meglio a disposizione, dal Piemonte alla Francia. Divertimento assicurato, ma dietro l'informalità e la sensazione di essere a casa c'è un meccanismo preciso come un orologio, a cui diede preziosi consigli Gualtiero Marchesi: il primo cliente fisso importante. Ora ce ne sono un sacco.



## Fior di Loto

77



39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
loc. Laghetti di Sovenigo  
via dei Laghi, 8 ☎ 0365654264

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €

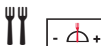
☎ ristorantefiordiloto.it

**RISTORANTE.** Ci si rilassa subito entrando nell'ampio locale sopra il Garda, tra cavalli e tanto verde. Siamo nel regno di Nicola Morettini, bravo cuoco che si è specializzato nella (buona) carne: selezione di pregiati tagli da tutto il mondo, frollature sino a 70 giorni, cottura a legna e sulla fiamma. Si passa con piacere dalle costine di Patanegra al "flank steak" di Angus, dalle scottonne italiana e croata all'immane Fassona Cazzamali. Se si è almeno in due, vale la mega grigliata per 64 euro a testa. In più: antipasti (che buoni i salumi), qualche valido primo, piatti semplici di pesce. Servizio familiare.

### QUISTELLO [MN]

## L'Ambasciata

81



43 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO  
p.tta Ambasciatori del Gusto, 1  
(già via Martiri di Belfiore, 33) ☎ 0376619169

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€

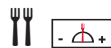
☎ ristorantelambasciata.eu

**RISTORANTE.** È un abbraccio profondo e avvolgente alla tradizione quello che lega l'Ambasciata con il suo territorio: a partire dalla cucina mantovana qui rappresentata nei suoi cavalli di battaglia (eccellenti i tortelli di zucca), ma non solo. Perché è già dall'impaginazione del menu, con quel richiamo ai "primi e secondi servizi di credenza" che rimanda agli usi presso la corte dei Gonzaga, che lo chef Matteo Ugolotti intende offrire ai suoi ospiti una sosta sontuosa dal sapore rinascimentale. Punto di forza, la selezione di materie prime di qualità insieme a cotture e accostamenti precisi e sempre riconoscibili. La croccante anatra muta all'arancia servita al tavolo vale la sosta. Ambiente dal fascino unico e irripetibile. Servizio con gesti e cadenze di un tempo che non c'è più. Ampia la carta dei vini con attenzione speciale agli Champagne.

### RANCO [VA]

## Il Sole di Ranco

84



43 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.zza Venezia, 5 ☎ 0331976507

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€

☎ ilsolediranco.it

**RISTORANTE.** La nuova stagione ha riportato il più illustre ristorante della sponda lombarda del Verbanò a livelli vicini a quelli dello scorso decennio. Il posto, che ha una serie di camere accoglienti, diventa splendido quando si apparecchia sotto il pergolato, da dove si vede quasi tutto il lago, con un tramonto spaziale. La cucina è affidata a Davide Brovelli, mentre la valida sala alla moglie Cristina. Lo chef ha da sempre una mano sapiente sul pesce di lago (quello del giorno), ma non solo: carpaccio di scampi, albicocche e mandorle; ravioli alla carbonara e pancetta croccante; branzino al cioccolato e gelato alla senape. Dolci golosi, a base di frutta. Menu del territorio a prezzo competitivo; il "mano libera" è vario e divertente. La cantina è all'altezza, con il meglio d'Italia e parecchi spunti importanti dalla Francia.

### RIPALTA CREMASCA [CR]

## Trattoria Via Vai



loc. Bolzone  
via Libertà, 18 ☎ 0373268232

**Chiuso** martedì e mercoledì;

aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €

☎ trattoriaviavai.it

**TRATTORIA.** Quello della famiglia Fagioli è un solida trattoria padana situata nella campagna cremasca e qui presente da oltre sei lustri. L'atmosfera calda e informale della sala si arricchisce del dehors estivo, e il menu annovera tortelli cremaschi, carni da cortile, foie gras della casa, ma anche piatti come il coniglio ripieno di pipetto. A questo si aggiunge una cantina di tutto rispetto a prova di enofilo e un servizio accogliente e disponibile che mette a proprio agio.

## RIVA DI SOLTÒ [BG]

### Zù

# 77



39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via XXV Aprile, 53 ☎ 035986004

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno  
e giovedì a pranzo

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€ \*

\* ristorantezu.it

**RISTORANTE.** La primavera ha portato il cambio di gestione in questo storico locale in ottima posizione sulla sponda bergamasca dell'Iseo. A dirigere una squadra giovane è arrivato lo chef Angelo Bonfitto, talento con un bagaglio di esperienze di tutto rispetto compresi tre anni nella cucina del Lido 84. In effetti la cucina non è banale, con cura nel dettaglio e sapienza nei fondamentali: evidente che le origini meridionali del cuoco finiscano nel menu, sicuramente meno territoriale che in passato ma con buone idee: manzo e ostrica; i cappelletti di polpo con formaggio di monte e maggiorana; l'anguilla del Sebino frita con pomodoro verde. Competitivi i due degustazione, un quattro portate tra terra e lago, un sette col pescato di acqua dolce e salata. Il servizio e la cantina hanno ampi margini di miglioramento.

## RIVANAZZANO [PV]

### Selvatico

# 79



39 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via S. Pellico, 19 ☎ 0383944720

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e domenica a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ \*

\* albergoselvatico.com

**RISTORANTE.** Oltre un secolo di storia per questa intramontabile insegna oggi giunta alla quarta generazione della famiglia Selvatico. In cucina si lavora a piatti che sono espressione della tradizione dell'Oltrepò Pavese e del ricco parterre di sapori della zona, con materie prime e prodotti selezionati tra piccoli fornitori locali. A tavola, in un menu che cambia secondo stagione e disponibilità, si spazia tra salumi di Varzi e tipicità casearie, paste fresche (malfatti, tagliarini e agnolotti), carni e saporite preparazioni vegetariane. Buoni dolci della casa. Si beve bene. Gran senso dell'accoglienza. Camere per dormire.

## ROBECCO SUL NAVIGLIO [MI]



### Il Risutin



fraz. Casterno

via Monastero, 10 ☎ 0250308073

**Chiuso** martedì e mercoledì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € \*

\* ilrisutin.it

**TRATTORIA.** Un'osteria giovane nella gestione nell'articolazione della proposta, nell'anno di nascita (il 2021) che attinge a pieni mani da territorio e tradizione per allestire la sua offerta. In un ambiente gioviale, informale, accogliente, in cui si respira passione per la musica, è il 'risottino' dell'insegna a farla da protagonista. Si può partire con ottimi salumi e formaggi locali accompagnati da gnocco fritto (oltre ad altri golosi sfizi), e poi scegliere tra una decina di risi, come il "Risutin" (con taleggio, vaniglia e scorza d'arancia), quello allo zafferano (anche con ossobuco) e golose variazioni ispirate da fantasia e stagione. Dolci da provare. Cantina in linea.

RODENGO SAIANO [BS]

Il Colmetto

84   

44 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Finilnuovo, 9/11 ☎ 0306811292

Chiuso lunedì e martedì

Coperti 50

Fascia di prezzo €€    

☎ ilcolmetto.it

**RISTORANTE.** La bravura del cuoco Riccardo Scalvinoni ha acceso i riflettori su questa realtà periferica e per certi versi eccentrica rispetto al mainstream rurale seppur evoluto della ricca campagna bresciana. Egli ha saputo valorizzare una filiera verticale di materie autoprodotte con il rispetto maniacale della stagione e del sapore. La centralità del fuoco e della brace dà identità agli ortaggi, alle carni di piccione, capretto, faraona e coniglio così come alle loro commistioni esaltati, laddove serve, da una calibrata presenza di fondi e salse. Tra le scoperte recenti anche quella del lago, applicata senza scartare carni meno nobili come quella del pesce siluro nobilitato da una salsa speziata d'ispirazione berbera. In netta crescita, oltre al gusto, un servizio ora davvero all'altezza e una carta dei vini costruita senza ambizioni enciclopediche ma che conta su etichette frutto di ponderate, quanto competenti, scelte personali. Da sempre il pane e i lieviti sono una delle armi vincenti del locale, sublimati da una torta di rose di suadente bontà, dolce saluto che ricorderete a lungo.

ROVATO [BS]

Al Malò

84  

43 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
p.zza Cavour, 28 ☎ 0305357565

Chiuso mercoledì tutto il giorno  
e sabato a pranzo

Coperti 35

Fascia di prezzo €€€    

**RISTORANTE.** L'esotica carta da parati che circonda la sala, al primo piano, è la cornice più adatta alla cucina di Mauro Zacchetti, figlio di grandi passaggi, che si rafforza di anno in anno grazie a un dialogo intrigante tra suggestioni che giungono da lontano. La tartare di barbabietola, accompagnata da un olio al levistico, è piatto rappresentativo di una carta dove la componente vegetale, esaltata da un apposito menu, gioca un ruolo da protagoni-

sta. Da non perdere neppure la carne, come la millefoglie di lingua di vitello e un perfetto piccione. Ma l'esperienza Al Malò oggi è da fare pure per il rapporto virtuoso e stimolante che s'instaura tra cucina, cantina (con possibilità di percorsi non banali) e miscelazione, il tutto sotto la regia sapiente del co-patron Lodovico Calabria.

SALÒ [BS]

Osteria Felter alle Rose

79  

42 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via G. da Salò, 33 ☎ 036543220

Chiuso lunedì tutto il giorno

e martedì a pranzo

Coperti 50

Fascia di prezzo €€    

☎ rosesalo.it

**RISTORANTE.** È tra le luci soffuse della sala come tra i tavoli nel piacevole dehors dal sapore rétro che la cucina di Matteo Felter sta riportando ai migliori livelli un'insegna storica del Garda, con l'orgoglio di chi vi è cresciuto. Una scrupolosa selezione delle materie prime, anzitutto locale, sta alla base di una carta che celebra il piacere della tavola. Il menu cambia stagionalmente e racconta il territorio. Tra i cavalli di battaglia la pappardella ripiena di salmi di cinghiale, ma conquista anche l'anguilla laccata servita con i friggittelli. A selezionare le numerose etichette della cantina, la sorella Ottavia, che cura pure il servizio di sala e dà ampio spazio ai vini della Valtènesi come ai piccoli produttori.

## Locanda del Benaco mit Caffè



l.lago Zanardelli, 44 ☎ 036520308

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🏠 🐕 🐶

📍 benacohotel.com

**BISTROT.** I Briarava compongono una delle famiglie più note della ristorazione gardesana e la scelta di dedicarsi anche all'hotellerie, senza dimenticarsi della fama culinaria, si è rivelata vincente. Anche perché possono sfruttare un dehors sul lungolago più bello d'Italia: sedersi guardando il golfo di Salò per un piatto a pranzo, un aperitivo o una cena vale da solo il prezzo del biglietto. La cucina, gestita direttamente dal patron Gianni, punta su eccellenti materie prime e ricette ben eseguite, golose, senza legarsi eccessivamente al territorio. Degustazioni di formaggi e un dessert del giorno per chiudere al meglio. Cantina storicamente "sul pezzo", con tante sorprese, e servizio ben curato dal figlio Federico.

## Osteria dell'Orologio



via Butturini, 26 ☎ 0365290158

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno e giovedì a pranzo

**Coperti** 65

**Fascia di prezzo** € \* 🐕 🐶

📍 osteriadellorologiosalo.eatbu.com

**TRATTORIA.** Via Butturini è il caruggio della raffinata Salò: al 26, le due vetrine e l'insegna in stile Liberty segnalano l'osteria più celebrata del Garda Bresciano, l'Orologio. Ha un pubblico fedelissimo anche oltralpe, soprattutto in Baviera, che si siede nelle tre sale per godere non solo della cucina ma anche dell'atmosfera creata dagli habitués dell'aperitivo. Sopra il bellissimo bancone domina la lavagnetta con tante etichette al calice di una signora cantina che l'appassionato patron gestisce con abilità. Il menu è nei secoli fedele con tanti richiami al territorio: il luccio con la polenta, i maccheroncini al Bagoss, il manzo all'olio, l'ottimo spiedo, il capretto in stagione. Chiedere sempre se c'è del pesce di lago perché viene preparato benissimo. E un posticino per il dolce va tenuto. Servizio da osteria vera curato dagli appassionati titolari Alberto Giacomini e Sara Marini.

## PIJEI



loc. Cunettone

via Europa, 9 ☎ 036542111

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** € \* 🍷 🏠 🐕 🐶

**BISTROT.** Un "buchettoù" lungo la Gardesana Occidentale che invita alla sosta: è l'osteria e vineria dei fratelli Leali, che a qualche km gestiscono Casa Leali (vedi scheda). La carta è vivace, ideale per una sosta veloce a base di salumi, tartare di pesce o carne, buone costate alla griglia. Meritano anche i piatti, mai banali, creati da Andrea Leali: primi e secondi centrati, con più di un riferimento gardesano, e dolci golosi. Si beve molto bene perché il fratello Marco propone una selezione della grande cantina del ristorante. Servizio preciso.

## Qb DuePuntoZero

80 🍴 🏠

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

loc. Porto Sirena

via P. da Salò, 23 ☎ 0365520421

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ \* 🍷 🏠 🐕 🐶

📍 qbduepuntozero.it

**RISTORANTE.** Sono quasi dieci anni che QB si è trasferito da Campoverde nell'elegante e luminoso locale sul lungolago. Qui lo chef Alberto Bertani spazia nell'utilizzo sia di materie prime gardesane sia di prodotti nazionali d'eccellenza. Oltre alla carta, esistono tre percorsi: vegetariano, "a mano libera" e "Capperi che menu", con quest'ultimo che esalta il prodotto principe di Gargnano. Fra i piatti, sempre di buon livello, spiccano il carpaccio di ricciola marinato all'orientale con mela verde e maionese agli agrumi e lo spaghetti con acciughe, burro, caviale e lime. Al dessert la tradizionale torta di rose con crema alla vaniglia è ben eseguita. Il servizio si dimostra all'altezza. La carta dei vini è ampia, con molti nomi noti italiani e francesi.

**SAN FELICE DEL BENACO [BS]**

**La Dispensa**

**82**  

42 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO

p.zza Municipio, 10 ☎ 0365557023

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. venerdì, sabato e domenica

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€      

☞ [dispensabenaco.com](http://dispensabenaco.com)

**RISTORANTE.** Un posto raccomandabile per chi ha voglia di qualche chicca, in purezza o in piatti cucinati. Il menu è eclettico, con tanti sfizi e buoni primi, ricchi e golosi. Il pesce non è trascurato, anzi la sezione di crudo è una delle migliori del Garda, ma il punto di forza resta la carne, come si capisce dalla vetrina piena di costate di manzo in maturazione: ci sono tagli da tutto il mondo, che la griglia sa esaltare. Per chi ama il genere, la fiorentina è perfetta. Dolci e pane fatti in casa. L'ambiente, provvisto di dehors, è gradevole e vivace, il servizio cortese e preparato. E si può bere con soddisfazione, scegliendo da una vasta cantina.

**ALTRI BUONI INDIRIZZI**

**Duo**

c.so Cavour, 7 ☎ 0365690253

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

☞ [duosanfelice.it](http://duosanfelice.it)

**RISTORANTE.** Giovane insegna gardesana con (giuste) ambizioni e una cucina di ricerca che incuriosisce. Sala moderna, bel dehors.

**SAN FERMO DELLA BATTAGLIA [CO]**

**Radici Restaurant**

**80**  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

fraz. Cavallasca

via H. Dunant, 1 ☎ 3490683973

**Chiuso** lunedì e martedì e domenica a cena; aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€      

☞ [radici-restaurant.it](http://radici-restaurant.it)

**RISTORANTE.** Un locale fuori dai canoni della zona, per la volontà di Mirko Gatti che ha deciso di applicare quanto scoperto tra grandi masion tra Londra e Copenhagen sul territorio dove è nato. In stile Noma, indaga su tre fronti (mare, lago e foresta) creando

due percorsi sicuramente ricchi di spunti: Native a 125 euro e Taste of Nature a 135 euro. È una cucina che stupisce per complessità e nitore dei sapori: pomodoro stagionato, angelica e verbena; dumpling di cavolo, gambero di fiume e salsa xo; collare di pesce gatto, rabarbaro verde e capperi di sambuco. Si bevono vini naturali ma è valida pure l'offerta di centrifugati, succhi, tè e kombucha.

**SAN PAOLO [BS]**

**Siseroshi**

fraz. Scarpizzolo

s.da prov.le 9, 114 ☎ 0307999799

**Chiuso** lunedì e martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 34

**Fascia di prezzo** €€€ \*

☞ [siseroshi-ristorante-giapponese.business.site](http://siseroshi-ristorante-giapponese.business.site)

**GIAPPONESE.** Un angolo inaspettato di Sol Levante, dove la caleidoscopica cucina giapponese viene esplorata ben oltre i sentieri solitamente battuti. Merito del patron Luca Imberti che nella Bassa Bresciana conduce una locanda intrigante dove i piatti cucinati in stile Kaiseki si affiancano e s'alternano a sushi e sashimi. L'obiettivo è la ricerca dell'intensità e della purezza del gusto, mai disgiunte dalla bellezza estetica del piatto come di quella ritualità di gesti che è parte integrante dell'esperienza. Ai due menu degustazione (che iniziano a orari precisi con prenotazione) se ne affianca uno ridotto alla carta da cui pescare tre o quattro portate tra cui l'eccellente carbonaro nero dell'Alaska marinato nel miso. L'esperienza Omakase si fa al bancone. Sake e cocktail si affiancano alla carta dei vini. Servizio premuroso.

## SAN PAOLO D'ARGON [BG]

### Umberto De Martino del Relais Florian Maison

80  

42 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO  
via Madonna d'Argon, 4 ☎ 0354254202

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €€€   \* 

✉ [florianmaison.it](http://florianmaison.it)

**RISTORANTE.** Il ristorante di Umberto De Martino è inserito in una struttura curata ed elegante come quella del relais all'inizio della Val Cavallina, e vanta un panorama spettacolare. La cucina segue - viste le origini sorrentine del cuoco - un filone in gran parte mediterraneo, con valide interpretazioni soprattutto sul fronte ittico e un equilibrio di sapori preciso. Si può scegliere i piatti all'interno di quattro percorsi: tre a 120 euro (vegetariano, Terra e Mare) e quello con i signature dish a 155 euro. Bene cantina e servizio.

## SARONNO [VA]

### sui generis.

81  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Roma, 31 ☎ 3756681925

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€ \*  



✉ [ristorantesuigeneris.com](http://ristorantesuigeneris.com)

**RISTORANTE.** In pochi mesi, questo locale a due passi dal centro è diventato il migliore di Saronno e uno dei più interessanti a nord di Milano. Una sala piccola, essenziale, affacciata sulla cucina a vista, con mise en place nordica e sottofondo musicale che invita al relax e a godersi un'esperienza che nella filosofia di base e nel racconto ricorda altri lidi. Ma che grazie al palato meridionale di Alfio Nicolosi e al sorriso non solo professionale della sorella Agata, abile regista di sala, non esce mai dal binario del gusto corretto, non di rado goloso. Le esperienze importanti (vedi Giuseppe Iannotti e soprattutto Angel Leon) si sentono nei degustazione che cambiano stagionalmente. Tanto finger food ma pure alto livello sul pesce e provocazioni sul riso, sul morone, sull'animella. Se c'è un peccato è quello di gioventù, con sin troppe idee a

360 gradi. Servizio attento e molto coinvolto nell'operazione tanto da essere teatrale nel racconto, cantina mai banale che guarda al biologico e al mondo. Un locale in evidente sviluppo.

## SEGRATE [MI]

### Osteria dei Fauni

via F. Turati, 5 ☎ 0226921411

**Chiuso** sabato a pranzo

e domenica tutto il giorno

**Coperti** 65

**Fascia di prezzo** € \*    

✉ [osteriadeifauni.it](http://osteriadeifauni.it)

**WINE BAR.** Mike e Chiara portano avanti questo posto piacevole nato come luogo del vino e poi evolutosi in bistrot moderno dove la sosta gastronomica è altrettanto valida. Il focus sul buon bere non si è spostato, come dimostra l'attenta e variegata selezione di bottiglie, ma il menu offre pure stimoli freschi e interessanti, a variazione stagionale: la ricciola con crema di melanzane affumicate e salsa di peperoni in agrodolce, il filetto di lampuga del Mediterraneo alla pizzaiola con tenerumi piccanti, la macedonia di frutta e verdura con sorbetto al frutto della passione. Un locale dove si sta bene in ogni caso col plus dei tavoli all'aperto. Nei giorni feriali menu pranzo più stringato.



SEREGNO [MB]

**Osteria L'Abbicì**

**78**  

41 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Medici da Seregno, 29 ☎ 0362585115

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e domenica a cena

**Coperti** 36

**Fascia di prezzo** €€ \* \* \*

☎ osterialabbicci.it

**RISTORANTE.** La cucina è concreta e confortevole, dal passo moderno. Seduti nell'ampio salone, l'atmosfera si fa luminosa e calda: qui si esprime la passione di due giovani talentuosi, un figlio d'arte come Gabriele Elli in sala e in cucina Davide Frigerio. A vegliare papà Mauro Elli dal vicino Cantuccio di Albavilla (vedi scheda). Il menu è equamente ripartito tra piatti di pesce, carne e vegetali. Molto buoni il risotto alle mele con sugo di brasato così come i dolci. La carta dei vini si concentra anzitutto sul nord Italia. Il servizio è veloce e professionale.

**Pomiroeu  
Giancarlo Morelli**

**84**  

44 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via G. Garibaldi, 37 ☎ 0362237973

**Chiuso** lunedì e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€  \*   

☎ pomiroeu.com

**RISTORANTE.** Il "covo" di Giancarlo Morelli resta l'approdo migliore della zona: una corte suggestiva, con piccolo dehors, e un ambiente utilizzato anche per la scuola di cucina ed eventi vari. Il gioiello è la cantina nell'ex-ghiacciaia, dove si può cenare in coppia. Per celebrare degnamente i primi 30 anni del locale, l'esperto chef ha creato un menu di piatti storici in aggiunta ai due percorsi di quattro e sei portate. In tempi di carte sempre più limitate, poi, Morelli allinea tante opzioni, quindi è impossibile non trovarne tre-quattro di grande piacere. Tecnica, esperienza e prodotti da tutta Italia sono la base del suo operato: crudo di ricciola, rapanello all'aceto, succo di sedano, mela fermentata; riso Carnaroli, brodo profumato ai petali di rosa, ribes, strachitunt; agnello in tre cotture, nocciola, albicocca, indivia brasata. Pranzo italiano a 30 euro, cantina da appassionato e servizio di classe.

**MIGLIOR DEGUSTAZIONE  
DI FORMAGGI**

SERIEATE [BG]

**DaGiò**

**78**  

39 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Nazionale, 51 ☎ 035291247

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e sabato a pranzo

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ \* \* 

☎ ristorantegio.it

**RISTORANTE.** Approdo sicuro per gli amanti del pesce alle porte del capoluogo orobico, il ristorante vive del piacevole equilibrio, affinato nel tempo, tra la rigorosa selezione delle materie prime e la mano gentile in una cucina che del pescato sa restituire la bontà e la freschezza, evitando inutili orpelli. E dove una cantina con oltre un centinaio di etichette di Champagne testimonia la predilezione dello chef-patron Giovanni D'Auria. Tra i piatti, la selezione di crudi, ma anche il pacchero con il ragù di cernia. Si chiude con l'eccellente pralineria della casa. Il servizio è premuroso e gentile.






 **ACQUA PANNA**<sup>®</sup>

THE FINE DINING WATERS

 **S.PELLEGRINO**<sup>®</sup>

**INSIEME  
CON GUSTO**

[SANPELLEGRINO.COM](http://SANPELLEGRINO.COM)

 YouTube  




Red<sub>24</sub>  
THE RARE PURITY

PREZIOSO  
RARO  
ESCLUSIVO



 [www.amertaat.com](http://www.amertaat.com)

 [info@amertaat.com](mailto:info@amertaat.com)

Red24 è un marchio di Amertaat Italia Srl



SERLE [BS]

## L'Aquila Solitaria



loc. Cariadeghe

via Casinetto, 12 ☎ 030 6910695

**Chiuso** lunedì, martedì e mercoledì;  
aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €

✳ agriturismooaquilasolitaria.com

**TRATTORIA.** Sulle alture di Serle, Fausto ed Eva hanno dato nuova linfa all'agriturismo di famiglia. Dismessi i panni di parrucchiere, dopo aver imparato da Vittorio Fusari e Michele Valotti, lo chef ha costruito una proposta coraggiosa, volta a valorizzare ingredienti di piccoli produttori biologici e quelli del proprio orto, cucinati con tecniche moderne e una buona dose di creatività. L'uovo delle galline di casa si accompagna così a una crema di piselli sifonata con nocciole tostate e allec di spiedo mentre il tarassaco dei prati è protagonista nell'ottimo risotto con burro fumé e ribes rosso a km zero. Guancetta, trota in osmosi, formaggi e qualche proposta vegetariana a corollario. Gelato al fieno imperdibile. Servizio familiare e sorridente. Qualche bottiglia bio. Prenotate e spingetevi fin quassù per regalarvi un momento rigenerante.

SIRMIONE [BS]

## Le Gardenie del Villa Cortine Palace Hotel



40 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO

via Gennari, 2 ☎ 0309905890

**Chiuso** mercoledì e domenica;  
aperto solo a cena

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** €€€

✳ hotelvillacortine.com

**RISTORANTE.** Il gourmet del Villa Cortine Palace, un gioiello celato nella punta della penisola, aperto anche agli esterni (la sera, su prenotazione) ha una terrazza panoramica che regala scorci unici del Basso Garda. Al timone c'è il giovane chef Mattia Bartoli, in arrivo dalla Lepre a Desenzano: evidente la mano mediterranea, senza scordare i richiami al lago evidenziati da un degustazione dedicato dove spicca lo spaghettono al garum di agrumi, burro e polvere di alloro. Ci sono poi un "mano

libera" su sei portate e un vegetariano. Servizio formale, gestito dal competente e giovane personale. Carta dei vini di grande respiro con svariate proposte, compreso l'abbinamento al calice. Doverosa la chiusura di serata nello splendido bar dell'hotel.

## La Rucola 2.0



40 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO  
v.lo Strentelle, 3 ☎ 030916326

**Chiuso** lunedì a pranzo  
e domenica tutto il giorno

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ \* \* \*

✳ ristorantelarucola.it

**RISTORANTE.** Storico locale all'interno del castello scaligero. Gionata Bignotti è una certezza da un quarto di secolo: ma la mente è giovane come la sua cucina, sempre vivace e con tante idee, a partire dagli accostamenti fra carne e pesce e prodotti tropicali: l'aragostina con cocco, funghi shiitake e fave o il maialino con crema di patate e passion fruit. Vari menu degustazione. Si può scegliere tra diversi percorsi: pesce di lago, veg e gluten free, pesce, crudi o carne, oppure ci si affida allo chef, per tre, cinque o sette portate. L'ambiente è moderno, dallo stile minimal e ben organizzato in tre grandi sale, e offre un'atmosfera intima e rilassata. Servizio cordiale e attento, svolto con garbo e attenzione. Da non dimenticare che la cantina rimane un valore aggiunto per l'insegna, autentico vanto della casa e quindi non delude certo le aspettative.

## La Speranza Restaurant & Relais

86



44 CUCINA | 17 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Dante, 16 ☎ 0309906292

**Chiuso** lunedì; da novembre  
a marzo lunedì, martedì e mercoledì

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€€€ 🍷🌿🍷🍷



🌐 lasperanza.it

**RISTORANTE.** La posizione privilegiata, forte di una terrazza sul Garda, con l'acqua a sfiorare i tavoli dalle candide apparecchiature, dà prestigio al ristorante e predispone positivamente all'esperienza. Fabrizio Molteni, chef di comprovato talento e di scuola marchesiana, sfrutta benissimo il vantaggio di lavorare in un relais di questo livello. Il cliente è al centro dell'attenzione già nel tour iniziale che consente di visitare la nuova e vasta cucina per passare poi alla cantina dove fanno bella mostra di sé bottiglie nei formati più svariati a comporre una carta enciclopedica con proposte al bicchiere. Duplice il filone di cucina, espresso dai degustazione: da una parte i signature dish delle passate stagioni, dall'altra le proposte più recenti che raccontano un cuoco in gran forma, vedi la straordinaria pecora bergamasca battuta al coltello, crema di tuorlo fumé e jus di calamaro; ci si può anche a divertire nel comporre dei piccoli e medi menu, pescando dai due degustazione con prezzi da 90 a 150 euro. Servizio attento e tante piccole attenzioni dai pani alla piccola pasticceria. E a bordo lago ci sono lussuose suites per rendere indimenticabile la giornata.

## Tancredi

83



43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via XXV Aprile, 75 ☎ 0309904391

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e domenica a cena; in estate lunedì

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷🌿🍷🍷 🍷🍷🍷🍷

🌐 tancredi-sirmione.com

**RISTORANTE.** Ha mano ispirata e tocco gentile Roberto Stefani, che dei suoi maestri Gualtiero Marchesi e Antonio Guida porta in dote un bagaglio prezioso, fatto di attenzione scrupolosa per la materia prima e di ricerca continua del gusto. La sua è cucina confortevole, con protagonista

assoluto il pesce di mare: rombo, baccalà, branzino, granchio in raffinate ricette. Da provare il risotto marino, mandorla e aioli di gamberi ma eccellente anche un "fuoriporta" come il fusillone col piccione. In chiusura da non perdere i dolci firmati da Annalisa Borella. Il ristorante si ritaglia uno spicchio di quiete incantata sul Garda, che si trasforma in magia tra i tavoli all'aperto. Il servizio offre un valore aggiunto. La ricca cantina esplora anzitutto il mondo delle bollicine e dei vini francesi, grande passione del patron.

## SORISOLE [BG]

### Osteria degli Assonica

85



44 CUCINA | 15 CANTINA | 26 SERVIZIO  
via Don Santo Carminati, 9 ☎ 0354128398

**Chiuso** martedì e mercoledì

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** €€€ 🍷🌿🍷🍷 🍷🍷🍷🍷

🌐 osteriadegliassonica.it

**RISTORANTE.** L'osteria è un locale arioso, con arredi semplici e raffinati, accoglienza e servizio da plauso per professionalità di alto livello. Gli chef Alex e Vittorio Manzoni danno vita a piatti di stampo contemporaneo, dove la formazione classica vira verso gusti che fondono la golosità con la ricerca dell'inusuale nascosto nella memoria gustativa. I registri amari o acidi, sempre ben presenti, sono cifra stilistica impressa dai luoghi d'infanzia: prati, sottobosco, gli elementi sapori semplici e bruschi della natia Valle Imagna. Tre i menu proposti: uno dedicato solo ai vegetali (cinque corse a 80 euro), uno ai piatti considerati ormai classici (6 corse a 100 euro) e uno ispirato alle idee del momento chiamato Vit.Ale (8 corse a 120 euro), con possibilità della scelta alla carta. Tra gli starter il cavolfiore con acciuga e nocciola ci narra dell'intenso e godurioso connubio tra il vegetale e il salmastro. I ravioli di albicocca armellina e santoreggia, e il risotto latte di capra abete e ribes riecheggiano di sensazioni montane. A chiudere lo spericolato colombaccio (scelta saggia della materia prima) con fave, artemisia e liquirizia in cui gli elementi vegetali mitigano in quiete la millimetrica cottura rosa della carne. In cantina si trova facilmente la giusta bottiglia.

## Villa Naj

78  40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Martiri Partigiani, 5 ☎ 038542126**Chiuso** lunedì e martedì;

aperto solo a cena escl. domenica



**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€ \* \* \*  

\* najstradella.com

**RISTORANTE.** Aria nuova in cucina: a prendere il posto del quotato Alessandro Proietti Refrigeri negli spazi che costituivano le cantine di una villa nobiliare di metà Ottocento immersa nel verde, è arrivato Dario Fisicella, siciliano classe '91, alla guida di una brigata di giovanissimi under 30. Allievo di Felice Lo Basso, ha virato la cucina verso una maggiore semplicità e mediterraneità rispetto alla precedente gestione, con una lettura più facile del menu. Piatti come caponata e anguilla o maiale, peperoni, acciughe e capperi spiegano più di ogni teoria. Ben quattro degustazione: terra, mare, vegetale e mano libera a nove portate. Servizio attento e valida cantina.

## TIGNALE [BS]

## Osteria La Miniera

fraz. Gardola

via Chiesa, 9a ☎ 0365760225

**Chiuso** martedì**Coperti** 100**Fascia di prezzo** €  

\* gardaminiera.it

**TRATTORIA.** L'eccezione a chi (giustamente) accredita al Garda Bresciano la mancanza di buoni approdi semplici a fronte di tanti gourmet. Qui sopra il lago c'è un'osteria vecchio stile gestita da una coppia appassionata, piacevole d'estate per il grande dehors, suggestiva d'inverno nelle calde sale rustiche. Cucina semplice di acqua e di montagna: selezione di antipasti, "bigoi" con baccalà e patate croccanti, zuppe eccellenti, pure quando fa caldo. Tra i secondi prevale il pesce, secondo stagione, con sardine, coregone, persico e anguilla in varie ricette. Sempre presenti il luccio "in concia" e lo spiedo (solo per il pranzo della domenica). Si beve e sta bene.

Al Lago  
del Sereno Hotel81  41 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Torrazza, 10 ☎ 0315477800**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€€€   \* \* \*   

\* serenohotels.com

**RISTORANTE.** Nel fine dining, molto suggestivo e con una splendida terrazza, di uno dei boutique hotel più raffinati del lago di Como, Raffaele Lenzi prosegue la ricerca di una cucina di grande personalità, sempre più attenta al vegetale e con uno sguardo al mondo. Da qui un menu dedicato a 160 euro con felici intuizioni quali tempèh di fagioli dall'occhio, cipolla e bergamotto o cavolo cinese, seitan e jus di cavolfiore. Gli altri due percorsi – Omaggio alla Tradizione e il ricco Omakase, rispettivamente a 165 e 210 euro, sono invece espressione di una buonissima mano italiana e mediterranea in particolare. Cantina e servizio sono all'altezza.

TREMEZZINA

**La Terrazza  
Gualtiero Marchesi  
del Grand Hotel  
Tremezzo**

**80**  

40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Regina, 8 ☎ 034442491  
**Chiuso** sempre aperto solo a cena  
**Coperti** 50  
**Fascia di prezzo** €€€€   \*    
\* grandhoteltremezzo.com

**RISTORANTE.** L'hotel in stile Art Nouveau è sempre stato sotto la cura di Gualtiero Marchesi. Non stupisce quindi che la più bella delle sue location ristorative sia dedicata al Maestro, e a cena onori la sua storia. Per i marchesiani puri e duri, il degustazione a quattro o cinque signature dish che si alternano costantemente è storia viva, ben gestita da Osvaldo Presazzi, allievo del maestro. In carta, ai suoi capisaldi (dal riso oro e zafferano al dripping di pesce) si affiancano classici di carne, pesce e non pochi vegetariani. A supporto della raffinata esperienza, una valida carta vini e un servizio adeguato al contesto, mentre l'ambiente di gran classe e la vista straordinaria sul lago rappresentano un plus importante.

TRESCORE BALNEARIO [BG]

**LoRo**

**83**  

43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Bruse, 2 ☎ 035945073  
**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. domenica  
**Coperti** 20  
**Fascia di prezzo** €€€  \*     
\* loroandco.com

**RISTORANTE.** Quella di Pierantonio Rocchetti è una cucina nata e cresciuta nel solco della tradizione lombarda ma divenuta gourmet grazie alla fantasia e all'estro con cui tratta le grandi materie prime, dai crostacei alla selvaggina. La maturità consiste nel filtrare e sintetizzare la tendenza contemporanea, come l'attenzione per le acidità, attraverso una visione personale e in piatti di mirabile equilibrio. Eccellente a tal proposito è la terrina di anguilla, foie gras e code di scampi. Da segnalare la molteplice proposta capace di adattarsi a tutti i clienti, sempre nel segno della qualità: dalla sala lab del ristorante gastronomi-

co all'adiacente bistrot (con ottime pizze gourmet) sino alla nuova cantina in grado d'offrire esperienze enologiche non banali. Il servizio è attento e premuroso.

TREVIGLIO [BG]

**Japo Restaurant**

via Filagno, 4 ☎ 3313691514  
**Chiuso** lunedì  
**Coperti** 45  
**Fascia di prezzo** € \* \* \*    
\* japorestaurant.it

**GIAPPONESE.** Elegante locale dall'arredo minimalista e dai colori soffusi che ha superato il traguardo dei dieci anni di attività. La proposta è tradizionale, con il plus della qualità degli ingredienti e di una tecnica sopraffina nella realizzazione delle portate. Tra gli antipasti spicca la tartare Martini ponzu, una salsa agrumata che accompagna i cubetti di ricciola, salmone, tonno, gambero e calamaro. Ampia l'offerta di paste e ravioli, grigliati o meno. È ovviamente il pesce a farla da padrone nei vari uramaki, nigiri, temaki e futomaki, altrettanto notevoli. Presenti tante proposte vegetariane. Il servizio è attento e cortese. Carta dei vini sufficientemente ricca, peccato per l'offerta di sake limitata.

**San Martino**

**82**  

41 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.le C. Battisti, 5 ☎ 036349075  
**Chiuso** lunedì, martedì e domenica  
**Coperti** 40  
**Fascia di prezzo** €€€   \* \* \*   
\* sanmartinotreviglio.it

**RISTORANTE.** Un'esperienza che dà sempre grandi soddisfazioni quella nella casa dei Colleoni, abili maestri dell'ospitalità (è anche albergo) e della ristorazione e lucidi imprenditori a 360 gradi (a pochi passi c'è il bistrot polifunzionale Marelet). Nella sala elegante, curata al dettaglio e gestita da un servizio attento e professionale, si assaggia una cucina soprattutto di mare che sulla base di una materia prima eccellente regala piatti che conquistano sin dalla presentazione e non deludono all'assaggio. È il caso della seppia, ricci e mandorla, della triglia con cipolla e zafferano, della linguina ceci, scampi e maggiorana. I carnivori non rimangono a bocca asciutta, vedi la pecora gigante bergamasca, erbe e fiori di campo. A supporto una cantina di tutto rispetto da cui estrapolare interessanti abbinamenti. C'è pure un percorso vegetariano, su prenotazione.

## UBIALE CLANEZZO [BG]

### Clu Ristorante

79  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

p.zza Castello, 4 ☎ 0352818692

**Chiuso** martedì e mercoledì;

aperto a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€ \* 🍷

☎ momentocluciu.it

**RISTORANTE.** Se Ubiale Clanezzo, in Valle Brembilla, comincia a essere noto lo si deve ai ragazzi di questo locale inserito in un contesto da fiaba, il castello del piccolo borgo. Volte affrescate e parco di rose e glicini fanno da cornice a una cucina diretta e lineare, ma anche molto divertente e appagante. Edoardo Codalli in cucina e Marco Cavadini in sala raccontano con la "cluettata", un menu da otto portate (i cluetti), la loro filosofia gastronomica: porzioni calibrate e sapori intensi - la trota alpina, la tartare di pecora, le animelle, gli spiedini di gamberetti, i gelati fatti da loro - con calici di vini "artigianali" che sono scoperte mai scontate. Un locale dove l'aggettivo "giovanile" - inteso come entusiasmo e ventata di novità - sta bene con "professionale". C'è poi il format Estivo Clu, per assaggiare cluetti, birre artigianali e cocktail sotto una pergola secolare.

## UGGIATE TREVANO [CO]

### Quercus di Tenuta de l'Annunziata

77  

39 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

via D. Alighieri, 13 ☎ 031 949352

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🍷 \* 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ tenutadelannunziata.it

**RISTORANTE.** Nel mare di agriturismi vecchi e nuovi che si incontrano a nord di Milano, la Tenuta de l'Annunziata - con tanto di centro benessere e bosco bio-energetico - spicca per superficie e cura del dettaglio. Non è da meno il ristorante interno che si serve di quanto arriva dai vicini siti di famiglia per la parte vegetale e le carni nonché dei vigneti nel Piacentino, che danno vita a cinque vini di casa. Il locale è luminoso, ben arredato, con vista sulla pianura. Tre menu a mano libera - Lepre con quattro portate, Riccio con sette e Verde -

più una carta eclettica, con ingredienti anche di importazione. Tra i piatti, la tartare di trota salmonata e coulis di jalapeno; lasagnetta al ragù di faraona al fondente di taleggio; cotoletta di melanzana e patate fritte. Buona cantina, servizio a punto.

## VALFURVA [SO]

### Mountain Lodge del Sunny Valley Kelo Mountain Lodge

79  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

loc. Vallalpe ☎ 0342935422

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€ 🍷 🍷

☎ sunnyvalley.it

**RISTORANTE.** In alta Valtellina, a 2650 metri e immerso nel Parco Nazionale dello Stelvio, lo spettacolare locale scommette su una cucina gourmet mai fine a se stessa che sublima nel piatto l'emozione regalata dalla montagna. Tutto grazie alla bella mano di un talento sicuro come il giovane Tommaso Bonseri Capitani che in tavola porta i prodotti (tra cui la selezione di vini) della sua valle. Si giunge con la cabinovia o con i mezzi del ristorante (in inverno con il gatto delle nevi). Dieci suite molto belle per chi vuole regalarsi un'esperienza completa.



VARESE

Luce

80  

41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
p.zza Litta, 1 ☎ 0332242199

**Chiuso** lunedì



**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€     

☉ ristoranteluce.it

**RISTORANTE.** A Villa Panza, soprattutto d'estate, si sta molto bene: se le sale interne sono uniche e curate (nell'illuminazione in primis, da qui il nome dell'insegna), mangiare all'aperto in uno dei giardini più belli della regione rasserena l'anima. Al palato ci pensa Matteo Pisciotta, talento riconosciuto e autore di una carta con una forte presenza di verdure, frutti e erbe aromatiche, provenienti dall'immenso orto "di casa". I degustazione ma anche il light lunch in settimana confermano la bravura del cuoco di Varese, che sa spaziare fra terra e mare, con tante idee. Cantina e servizio adeguati al prestigioso contesto.

Unibirra

fraz. Calcinatè del Pesce  
via Duca degli Abruzzi, 130 ☎ 03321850463

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena

escl. sabato e domenica

**Coperti** 110

**Fascia di prezzo** €  \*   

☉ unibirra.it

**BIRRERIA.** È la creatura di Silvana, Samantha e Stefano che, dopo aver frequentato l'Università della Birra di Azzate di Franco Re - già tra i maggiori esperti italiani in materia - hanno deciso di convogliare qui la loro passione ed esperienza intorno alla birra. La proposta, ampia e costruita con competenza, presenta una decina di spine e tante bottiglie tra Francia, Germania, Belgio, Inghilterra, Scozia e Irlanda, birre alla frutta e lambic, senza alcol e senza glutine (anche whisky e qualche sidro). E il fronte food accompagna con valore il tutto, tra burger e pluma di maiale, stinco (alla birra), fritti vari e gelato artigianale (anche alla birra). Servizio disponibile e gentile. Si organizzano varie tipologie di corsi dedicati al tema, da quelli dedicati alla degustazione alla birrificazione.

VIGANÒ BRIANZA [LC]

Pierino Penati

80  

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via XXIV Maggio, 36 ☎ 039956020

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e domenica a cena

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€€  \*  

☉ pierinopenati.it

**RISTORANTE.** Nel ristorante che più d'ogni altro celebra la Brianza operosa nel suo giorno di festa, Theo Penati, terza generazione della famiglia di gloriosi ristoratori, porta in tavola l'equilibrata e confortevole cucina di sempre, mai cerebrale o fine a se stessa, che sa però rinnovarsi nel rispetto di parole chiave oggi importanti quali freschezza e leggerezza. E dunque, accanto alla tradizione, largo spazio al mare, filtrato però sempre da quella prospettiva brianzola da cui lo si osserva, come nelle golose capesante con la salsa al vino bianco accompagnate dalla pancetta croccante. Piacevoli le contaminazioni con tocchi esotici che raccontano i trascorsi dello chef in giro per il mondo. Eccellente lo zabaione finale. In settimana un apprezzato menu di lavoro a partire da 40 euro. Servizio premuroso, cantina dal respiro internazionale.

## VIGEVANO [PV]

### I Castagni

80  

40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Ottobiano, 8 ☎ 038142860

**Chiuso** lunedì tutto il giorno,  
martedì a pranzo e domenica a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€   \*

✉ ristoranteicastagni.com

**RISTORANTE.** Oltre trent'anni di attività per questo solido indirizzo a gestione familiare che mantiene dritta la barra di un'offerta fondata su una premurosa accoglienza in sala, gestita da Luisa Rossi, e valide proposte in piatto. In un casolare di rustica eleganza, tra mobili antichi e opere di artisti locali, Enrico Gerli, in cucina, lavora a preparazioni che prendono il via dalla ricchezza di prodotti del territorio per poi spaziare con disinvoltura tra ricette e sapori ispirati anche dalle diverse regioni italiane. In un menu che asseconda le stagioni, si avvicinano, lavorati con stile e tocchi di estro, il pescato di acqua dolce e i sapori del mare, le paste ripiene e i risotti, gli animali da cortile e la cacciagione, i tagli di carne pregiati e le preparazioni vegetariane. Buoni dolci in chiusura. L'ampia cantina permette di bere bene. Menu degustazione.

## VILLA D'ALMÈ [BG]

### Osteria della Brughiera

82  

42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Brughiera, 49 ☎ 035638008

**Chiuso** lunedì tutto il giorno  
e martedì a pranzo

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€€    

✉ osteriadellabrughiera.it

**RISTORANTE.** I nuovi classici e Naturalmente (vegetariano) sono i due percorsi guidati che raccontano al meglio la filosofia della Brughiera. Il contesto è di per sé un ottimo motivo per raggiungere Villa d'Almè e sedersi a questi tavoli: siete infatti in un'elegante residenza nel verde circondata da un giardino molto curato che predispone al meglio all'esperienza. La cucina, dicevamo, non è ferma al territorio ma coglie altri spunti con mente aperta e creatività mai fine a se stessa, generando piatti pure

complessi ma leggibili, e soprattutto buoni. È il caso dell'insalata del buongustaio (coscette di quaglia arrostate, chutney di ciliegie e foie gras), delle penne lisce al burro di stevia, acciughe e gazzpacho, del cervo fresco delle Alpi Pennine, Bloody Mary e sedano selvatico. Validi i dessert e fornita la cantina.

## VILLA DI CHIAVENNA [SO]

### Lanterna Verde

83  

42 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
fraz. San Barnaba, 7 ☎ 034338588

**Chiuso** martedì e mercoledì;

a luglio e agosto mercoledì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€    

✉ lanternaverde.com

**RISTORANTE.** Lo diciamo sempre con un sorriso, ma è la verità: questo è il miglior ristorante italiano ai confini con la Svizzera: due-minuti-due di auto e si entra nella Confederazione. Un gran vantaggio per i gourmet ticinesi (tanti) che affollano le sale accoglienti nello stile dei Tonola, padroni di casa da 40 anni. Ma ha senso anche partire da lontano per gustare la cucina del giovane Roberto che ha raccolto l'eredità dello zio Andrea, aumentando la ricerca di tutto il meglio del territorio e mettendo nuove idee. I quattro degustazione coprono ogni fronte: quello della Val Chiavenna (7-87 euro), quello delle trote (vanto della famiglia, 65 euro), lo stagionale (90 euro) e il gourmet (105 euro) dove lo chef allarga gli orizzonti locali con buona mano. Cantina di livello assoluto, passione di Antonio - padre di Roberto - che oltre al top della Valtellina spazia in altri lidi.