

IL RISTORANTE

SETA

■ VIA MONTE DI PIETÀ 18
☎ 02.87.31.86.75

WWW.MANDARINORIENTAL.COM

Tipo di ristorante: alta cucina
Chiusura settimanale: sabato a pranzo e domenica

La cucina chiude alle 22.30

Coperti: 50

Prezzi: spenderete sui 110 euro, bevande escluse

Coperto e servizio: inclusi

Carte di credito: tutte

Accesso disabili: sì

● Voto cucina

● Voto ambiente

● Voto cantina



AMBIENTE ELEGANTE E RAFFINATO

La ricchezza dell'alta cucina

Serve l'alta cucina? Sì, tantissimo, perché sperimentando mette a punto tecniche e abbinamenti nuovi, alcuni dei quali poi diventeranno patrimonio condiviso nella cucina di tutti i giorni, nei ristoranti commerciali ma anche a livello

casalingo. «Seta», il ristorante del neo aperto Mandarin Oriental, è un perfetto esempio di alta cucina. Merito di tutta la brigata, costruita e voluta dalla proprietà, ma merito soprattutto del bravissimo chef Antonio Guida. La sua cucina è ricca, creativa ed eclettica, basata su un'assoluta conoscenza delle materie prime utilizzate e sulla grande capacità di arricchire con salse e fondi. Fra le proposte, sono imperdibili: il cavolfiore con latte di mandorle, l'astice blu con zabaione e capperi, i ravioli farciti di hommus e cozze, gli gnocchi neri con granseola, il petto di piccione farcito di fegato grasso e il petto di pollo ficatum con cannellini alle alghe. Ambiente al top, vini e servizio pure.

SPESA DOC



Il cioccolato come una volta

Il cioccolato è un piacere, ma per essere tale occorre che sia buono. Ne è un esempio «Pura Delizia», una realtà artigiana pavese che produce cioccolato da più generazioni. Il trucco del loro successo? Sanno equilibrare tradizione (migliori materie prime) e innovazione (lavorazione). Sono molto bravi anche a fare comunicazione, hanno un sito addirittura in 7 lingue. A Milano li trovate da «Enoteca Ronchi», le tavolette da 100 g costano € 6.30.
■ ENOTECA RONCHI, VIA SAN VINCENZO 12,
☎ 02.89.40.26.27,
WWW.ENOTECARONCHI.IT
CHIUSA DOMENICA

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
SPAGHETTI G 320, SCAMPI, GAMBERI E ASTICE BLU MONDATI IN TUTTO G 160, RAPE ROSSE G 200, LIME, FIORI EDULI, ZENZERO FRESCO, PREZZEMOLO, BASILICO, BISQUE DI CROSTACEI, VINO BIANCO SECCO, ACETO DI RISO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE

Spaghetti con rape e crostacei

Pelate le rape, spezzettatele, rosolatele con poco olio, sfumate con aceto e vino e cuocete per 40 min. unendo la bisque quando serve, poi frullate e regolate di sale. Tagliate fini al coltello i crostacei poi fateli marinare con poco succo di lime per 15 min. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata al bollore, scolatela al dente e fatela saltare in padella con un po' di bisque. Mettete alla base del piatto la crema di rape, sopra gli spaghetti, guarnite con i crostacei freddi a quenelle, profumate con i fiori, foglie di prezzemolo e di basilico e zenzero fresco.

tre al top



IL PIEMONTE IN HOTEL

È il ristorante del Magna Pars, un albergo molto moderno, elegante e alla moda. C'è un bravo chef, Fulvio Siccardi, piemontese. La sua cucina è un mix di tradizioni della sua terra e spunti di tutti. Grandissime materie prime, prevalentemente del Piemonte, e piatti eseguiti con competenza e tanta passione.
■ DA NOI IN, VIA FORCELLA 6,
☎ 02.83.78.111.
WWW.MAGNAPARS-SUITESMILANO.IT, CHIUSO DOMENICA, PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 55 EURO.



TRADIZIONI REGIONALI

Il ristorante di Andrea Provenzani, dal continuo successo. Propongono piatti di alto livello, basati sulle diverse tradizioni regionali ma sempre arricchiti da spunti nuovi, riuscendo a contentare gli amanti della tradizione ma anche chi apprezza la creatività. C'è un ottimo rapporto qualità prezzo.
■ LIBERTY, VIALE MONTE GRAPPA 6, ☎ 02.29.01.14.39, WWW.II-LIBERTY.IT, CHIUSO SABATO A PRANZO E DOMENICA, PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 50 EURO.



DESCRIZIONE PREPARATO



La Tradizione Pugliese

Mamma Lina
Viale Monza 256, M1 Villa San Giovanni
(la vecchia stazione di posta Milano - Monza)
mammalina@tin.it - mamma
Tel. 02

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. + 39 02.8378111
www.magnapars-suitesmilano.it