



IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO



NEWSLETTER

LOGIN / REGISTRATI



RICETTE CUCINA BAMBINI MANGIARE FUORI BERE ATTUALITÀ SPECIALI SHOP LOVES #CHEFCUCCHIAIO

Home > Mangiare Fuori > Locali > Ristoranti

Locali - Ristoranti - Regione - Lombardia -

VOTO MEDIO [Vota!](#)

DI STEFANO CAFFARRI



Da Noi In



INFORMAZIONI

NOMI	DA NOI IN AL MAGNA PARS
Chef	FULVIO SICCARDI
Indirizzo	Via Forcella, 6 - Milano
Piatto forte	Ricciola con perle di tartufo, Ravioli verdi con 5 crostacei, Agrumango
Prezzo tre piatti	50-80
Prezzo degustazione	50-80
Accetta carta di credito	SI
Parcheggio	SI
Disponibilità camere	SI

MORE

SCOPRI DOV'È



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Interpretazione rigorosa del ristorante d'Hotel: cucina rassicurante per chi vuole semplicemente "mangiare", guizzi creativi per chi cerca qualcosa in più.

Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy
ph. + 39 02.8978111
www.magnapars-suitesmilano.it



Il locale

Sul fianco del super-cubo di vetro del Magna Pars Suites, hotel cinque stelle milanese in piena zona Tortona, si apre l'ingresso al seminterrato dove c'è spazio per salotti, lounge, e la grande sala da pranzo. Spettacolare il giardino, per chi ama i *dehors*, con saggi ventilatori per lenire l'afa. Le luci sono basse ma le micro *abat-jours* sui tavoli consentono di vedere cosa si mangia. Poltrone comode, tavoli piuttosto ampi, distanze considerevoli e trattamento acustico accurato rendono la sosta particolarmente confortevole. Se vuoi, il design è piuttosto innocuo, ma non privo di gusto.

La cucina

Fulvio Siccardi è un comandante di lungo corso: **possiede il mestiere** e l'intero vocabolario culinario. Può permettersi perciò di preparare, nella bella cucina a vista, sia i piatti più accoglienti della gastronomia nazionale, sia qualche viaggio più articolato tra invenzione e ingrediente. Basi solidissime, dunque, **ingredienti di pregio**, mano ferma e tutt'altro che appannata dalla routine dell'albergo. Anzi in più di una occasione l'avventore può concedersi il lusso della sorpresa di fronte ad un inserto, una contaminazione, anche se non è questo il paradiso dell'azzardo né per vocazione né per intenzione.

I Piatti

All'apertura - migliorabile la focaccia, buoni i pani - un **gaspacho di pesche con i crostacei**, una bella spazzolata di freschezza per una serata estiva. A seguire un **crudo di ricciola**, servita soda e masticabile (bene!) assieme ad un inconsueto **liquido di grana padano**, alle verdure, e una insospettabile linea appena piccante, un'essenza sapientemente celata che allunga l'assaggio e lo rincuora. Segue il piatto-feticcio dello *chef*, quell'**uovo in gabbia** che oggi pare visto e conosciuto: bassa temperatura per un uovo racchiuso in uno scrigno di carta fata da aprire al tavolo. Ma la crema di formaggio dona sapore, il tartufo integra l'aroma, la consistenza cremosa è azzeccata, i crostini infiggono al piatto il *crunch* che mancava, il totale appaga.

Poi tutta la piemontesità di Siccardi sboccia nel **raviolo verde**, con i 5 crostacei: un **plin di gran pregio** ripieno di astice e aragosta, con gambero, mazzancolla e scampo a seguire. Vuoi vincere facile, si dirà. Ma è il tocco finale, con quella robustissima e decisiva *bisque* che trasforma il piatto in una **bella esperienza**.

Extra menu un bel risotto, gamberi contro *bagnet verd*, e vince il sapore, in attesa del colossale Merluzzo Nero **Black Cod**: un trancio monumentale per qualità che si inerpica su una lunga marinatura orientaleggiante, reminiscenze di salse di soia e spezie, la croccatura della pelle, la cottura perfetta, profonda ma non esacerbata. E le zucchine in due modi per rinverdirne le opulenze.

Particolarmente azzeccato a fine pasto l'**Agrumango**. Un **dolce freschissimo** che se pecca un po' in stagionalità - arancio e mandarino italiani hanno chiuso la loro carriera annuale già da un po' - vince in compostezza e precisione: gelato e dadolata di mango, gelato di mandarino, crema d'arancio per un boccone dolce ma con garbo, coloratissimo, con le tracce asprigne a confezionare una bella chiusura, anche al netto della pur corretta piccola pasticceria.

La cantina

Quasi ovvia la strategia di legarsi a fornitori e produttori conosciuti, che non richiedano acrobazie all'avventore - italiano o straniero - al momento della scelta. Quindi soprattutto etichette prevedibili, ma assai apprezzabile la scelta di aprire le danze con bottiglie dignitose ma di primo prezzo: dai 14/18 euro in su si beve, a salire.

Il servizio

La sensazione principale è che la **brigata** di sala sia davvero **contenta di accogliere**: i gesti sono quelli previsti ma non affettati o plastificati dal troppo uso. Non mancano informazioni ed approfondimenti, e lo scambio di battute allietta la situazione che alla fine non rischia di formalizzarsi troppo.

Il conto

La **degustazione** "piccola" esce a 60 euro, per 5 piatti "veri": in un posto così, con un trattamento così si può largamente definire una proposta "onestissima". Per 7 piatti sale a 80, mentre alla carta per 3 piatti si spenderanno sui 60, bevande a parte.



spazio **tiroide** BRACCO



DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

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