

## PERCORSI A TEMA

## THEMED ITINERARIES

### AL MATAREL

Da più di mezzo secolo Marco Comini e la moglie Elide servono piatti tipici milanesi

*Marco Comini and his wife Elide serve typical Milanese dishes for more than half a century*



## LA CUCINA MILANESE

Cotoletta: è di origine viennese o milanese? Pare che il verdetto sia a favore di Milano. Il risotto alla milanese, invece, non conosce contestazioni. Per una versione sublime e preziosa, si va al **Marchesino**: Gualtiero Marchesi, primo tre stelle d'Italia, l'ha brevettato con una foglia di oro zecchino al centro. E il locale ha le poltrone e altri dettagli ispirati alla Scala, nel cui edificio è incastonato. Non c'è dubbio, se si parla di cucina milanese in testa alla lista c'è **Al Matarè**: esiste da più di mezzo secolo. Con Elide (in cucina) e Marco Comini (in sala) si assapora la vera tradizione meneghina, in un locale carico di storia e di testimonianze lasciate sui muri dagli amici artisti. Una gustosa cotoletta si trova sempre in lista, tra i "classici", al ristorante **Da noi in**, nella modaiola zona Tortona, dove l'ottimo chef Fulvio Siccardi prepara squisitezze tradizionali, spesso con tocchi creativi (da provare l'uovo "in gabbia"). Ambiente elegante e opere d'arte a **La Pobbia**, con propone un'ottima cucina lombarda e meneghina. Strano abbinamento a **L'altra Isola** dove una cotoletta gustosa e un risotto a regola d'arte si intrecciano alle origini cinesi dello chef di questo locale nascosto in una vietta periferica, in un'antica cascina, aperto da Gianni Borelli, oste da più di 30 anni. E se qualcuno è scettico, rincariamo la dose. Naviglio Grande, scorci tra i più romantici e tipici della vecchia Milano. Vecchio edificio basso. Insomma, roba da nostalgici. **Lungolanotte** è da sei anni il regno di Hassan, egiziano ma cittadino italiano, che prepara in modo magistrale cotolette, battute, trenette e molto altro: locale semplice, accoglienza scaldacuore. La milanesità è interpretata con mano moderna da Cesare Battisti, nome impegnativo per un giovane cuoco molto in gamba e molto quotato. Il **Ratanà** fa riferimento a un noto personaggio meneghino, e ha una gradevole ambientazione moderna (ma non fredda) in una palazzina antica. Centralissima e quasi spoglia, ma riscaldata dalle boiserie e soprattutto dalla cucina e da una grande cantina, la **Trattoria meneghina**, gestita dalla famiglia Bedeschi, luogo per risotti e cotolette da manuale. Centrale e storico il **Boeucc**, nell'antico Palazzo Belgioioso, dove Monica Brioschi, figlia del fondatore Paolo, custodisce la piacevolezza del luogo e la buona cucina, con netto accento milanese. Ambientazione d'epoca anche per **L'Ulmet**, dove i fratelli Mooney, altri figli d'arte, garantiscono cucina di alto livello, meneghina e non, e una cantina importante. Spostandosi in

- 1 **Marchesino**  
via Filodrammatici
- 2 **Al Matarè**  
via Mantegazza 2
- 3 **Da noi in**  
via Forcella 6
- 4 **L'altra Isola**  
via Edoardo Porro 8
- 5 **Lungolanotte**  
via Ludovico il Moro 133
- 6 **Ratanà**  
via De Castillia 28
- 7 **Trattoria meneghina**  
corso Magenta 78
- 8 **Boeucc**  
piazza Belgioioso 2
- 9 **L'Ulmet**  
via Olmetto 21



**DA NOI  
IN**  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

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



## DA NOI IN

Nella modaiola zona Tortona Fulvio Siccardi prepara piatti tradizionali con tocchi creativi

*Fulvio Siccardi prepares traditional dishes with creative touches in the fashionable Tortona area*



periferia, ecco due gioielli. **Al Ronchettino** è un delizioso angolo di vecchia Milano, una cascina (elegante) che sopravvive tra i palazzoni. Patrizia e suo figlio curano amorevolmente cucina e sala: ottimi piatti milanesi e ambiente romantico. Andando alla **Locanda Chiaravalle** sembra di fare un lungo viaggio nello spazio (in mezzo ai campi) e nel tempo: invece siamo a Milano, oggi. Lo dimostra il mix tra antico e contemporaneo, negli arredi e nella cucina di Massimiliano Meloni, chef perfetto per questo bel locale.

**MILANESE CUISINE** *Breaded cutlet: does it come from Vienna or from Milan? The verdict seems to support Milan. No objection for risotto Milanese, instead. For a precious and sublime version, Marchesino is the place to go: Gualtiero Marchesi, first Italian three-star chef, patented it with a pure gold leaf in its center. And the venue has armchairs and other details inspired by Teatro alla Scala, whose building hosts the restaurant. There's no doubt: talking about Milanese cuisine, at the top of the list there is Al Matarel: it's over 50 years old. With Elide (in the kitchen) and Marco Comini (at the service) you can taste the authentic Milanese tradition, in a venue full of history and mementos left on the walls by artist friends. There's always a tasty breaded cutlet among the "classics" of Da noi in, in the trendy area of, where the good chef Fulvio Siccardi cooks traditional exquisiteness, often with a creative touch (try the uovo "in gabbia" ("caged" egg). Artworks and elegant setting in La Pobbia, with a very good Lombard and Milanese cuisine. Strange combination at L'altra Isola, where a tasty breaded cutlet and a state of the art risotto interweave with the Chinese origins of the chef of this venue hidden in a peripheral street, in an old farmstead, opened by Gianni Borelli, who's been a landlord for over 30 years. Let's pile on it for the skeptics. Naviglio Grande, one of the most typical and romantic glimpses of the old Milan. An old, short building. Nostalgic stuff. Lungolanotte has been the realm of Hassan for six years. Egyptian, but Italian citizen, is a master in cooking breaded cutlets, minces, trenette and much more: simple venue, warm welcome. "Milanesità" is interpreted in a modern way by Cesare Battisti, a solemn name for a very capable and valued young chef. The Ratanà refers to a famous Milanese personality, and has a pleasant modern (but not cold) setting in an old building. Very central and almost bare, but warmed by boiseries and, above all, by the cuisine and the big wine cellar, Trattoria meneghina, run by the Bedeschi family, features by the book breaded cutlets and risotto. The Boeucc, in the old Palazzo Belgioioso, is central and historic and Monica Brioschi, daughter of the founder Paolo, maintains the pleasantness of the venue and the good cooking, with a clear Milanese influence. Vintage setting also for L'Ulmet where the Mooney brothers, following their father's steps, guarantee a high-grade cuisine, not only Milanese, and an important wine cellar. Going to the suburbs, we find two jewels. Al Ronchettino it's a charming corner of old Milan, an (elegant) farmstead surviving in the midst of the high-rises. Patrizia and her son lovingly take care of kitchen and service: very good Milanese dishes and a romantic setting. Going to Locanda Chiaravalle is like a long journey in space (among the fields) and time: but we are in Milan, now. The mix of old and contemporary, in the furniture and the cooking of Massimiliano Meloni, the perfect chef for this fine venue, prove it.*



### LOCANDA

A pochi n  
campagn  
bene anti  
A few mi  
but in the  
where an  
combinec

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy

ph. + 39 02.8978111

www.magnapars-suitesmilano.it