

## IL RISTORANTE

### OSTERIA DELLA STAZIONE

■ VIA POPOLI UNITI 26  
☎ 02.28.38.1700  
WWW.OSTERIADELLASTAZIONE.IT  
Tipo di ristorante: friulano ma non solo

**Chiusura settimanale:** domenica e lunedì

**La cucina** chiude alle 23.30

**Coperti:** 70

**Prezzi:** spenderete sui 30 euro, bevande escluse

**Coperto e servizio:** inclusi

**Spazio per fumatori:** no

**Accesso disabili:** no

🗳️ Voto cucina

🗳️ Voto ambiente

🗳️ Voto cantina



UN AMBIENTE CALDO E ACCOGLIENTE

## tre al top



### PIEMONTESE 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 piemontesi e spunti vari. Grandissime materie prime, prevalentemente piemontesi, 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

## Sapori friulani in una vera osteria

L'«Osteria della Stazione» sta lì da quando ne ho memoria, se non di più. Poi, dopo un lungo declino, un paio di anni fa l'ha rilevata il friulano Gunnar Cautero che prima gestiva l'«Osteria del Teatro» all'Isola. L'ambiente è stato restaurato, mai que-

sto termine fu più corretto, con scrupolo e cultura, si potrebbe dire che sia l'archetipo dell'osteria di una volta, calda e accogliente che di più non si può. Quanto alla cucina, Cautero ama la sua terra, ma è anche un bravo osteria, quindi troverete una base friulana arricchita da spunti di tutta Italia e richiami mitteleuropei. Quindi una vastissima scelta di salumi e formaggi, dove il Friuli domina, frico ovviamente, pasta e fagioli, paccheri con pesto friulano e ricotta e filetto di maiale al San Daniele. Ma anche sfornato di trevisana, risotto erbe e bacon, tartare di manzo affumicato, fracosta di manzo al whisky, tonno di maiale, cotoletta e wienerschnitzel. Giovedì lessò, 8 tagli. Una trentina di vini, del triveneto. A pranzo si spendono 12 euro.

### LA RICETTA dello chef



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**  
PATATE ROSSE G 400,  
CAROTE G 200,  
ZUCCA G 200,  
4 CARCIOFI,  
BROCCOLI G 200,  
FUNGHI DI STAGIONE G 150,  
8 FOGLIE DI BASILICO,  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,  
SALE

### Padellata di patate rosse

Mondate e tagliate a pezzi di circa 3 cm tutte le verdure, tranne i funghi. Sbollentatele nel seguente ordine: patate rosse, carciofi, zucca e a seguire le carote e alla fine i broccoli. Ungete una padella antiaderente, meglio se con rivestimento in pietra, con olio e rosolate i funghi tagliati a metà per qualche secondo, aggiungete le verdure e rosolate per qualche minuto. Aggiustate di sale e aggiungete il basilico a pezzi, versate un mestolo di acqua o brodo bollenti e cuocete fino a che non si sarà formata una crema (data dall'amido delle patate).

### SPESE DOC



### Estintori in cucina: un tocco di design

Mentre all'estero la cucina a induzione è introdotta già da diversi anni, da noi fa fatica a decollare e si preferisce ancora l'utilizzo del gas. Questo comporta naturalmente maggiore attenzione e controllo dei piani cottura. E poi c'è sempre il rischio incendio. Quindi conviene attrezzarsi con un piccolo estintore come quelli di design dell'azienda francese Fire Design ([www.fire-design.fr](http://www.fire-design.fr)). Sono a polvere, da 1 kg, garantiti 10 anni e ricaricabili (€ 95). Si trovano da Fornaro. ■ CASALINGHI FORNARO, C.SO DI PORTA ROMANA (54), ☎ 02.58.30.7127, WWW.CASALINGHIFORNARO.IT, CHIUSO DOM. E LUN. MATTINA

## COMPRO ANTICHITÀ MOBILI ANTICHI, QUADRI D'EPOCA



**CAMINI, FONTANE IN PIETRA, ARGENTERIA, SCULTURE E LAMPADARI**

Tel. **0365.85038**

Cel. **335.273555**

Ditta **LA ROCCA ANTICHITÀ**  
P.zza Rocca, 25 SABBIO CHIESE (BS)

[www.antichtalarocca.com](http://www.antichtalarocca.com) ✉ [antichtalarocca@gmail.com](mailto:antichtalarocca@gmail.com)



### CRUDI DI PESCE

Un interessante ristorante di pesce, piccolo, ha 30 coperti, con proposte intelligentemente creative e ottima esecuzione. Tanto crudo, ovviamente. C'è anche una manciata di proposte di terra. Carta dei vini più che adeguata, servizio adeguato, ambiente moderno, pieno di luci. Tutto funziona più che bene.

■ **NASSA, VIA DONATELLO 22,**  
☎ 02.26.68.48.10,  
WWW.NASSAOSTERIA.IT, CHIUSO SABATO A PRANZO E DOMENICA, PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 50 EURO



### SICILIA CHE PASSIONE

Un solido ristorante siciliano,

**DA NOI  
IN  
VIA FORCELLA 6  
RESTAURANT**

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy  
ph. + 39 02.8378111  
[www.magnapars-suitesmilano.it](http://www.magnapars-suitesmilano.it)