



TAVOLA



CLASSICO O D'AUTORE A OGNUNO IL SUO PRANZO

LE PROPOSTE DEI RISTORANTI MILANESI: DA SADLER
AL DA NOI IN DEL MAGNA PARS, DALLA RAMPINA A BERTON
di Mariella Tanzarella



Natale e Capodanno, meglio al ristorante per non passarli in cucina. Con Fulvio Siccardi, solida base piemontese, pranzo di Natale (o cena del 24) al Da Noi In (Hotel Magna Pars Suites, via Forcella 6, tel. 02.8378111, senza vini 75 euro): tra l'altro, uovo con cardi fonduta e tartufo, crudo di ricciola con grana padano liquido. Da La Pobbia (via Gallarate 92, tel. 02.38006641) pranzo di Natale e una grande idea: la schiscetta per la vigilia, prenotare entro il 18 e ritirare il 24 mattina, menu carne o pesce, scelta alla carta (foie gras, cappone, astice e altro). Aperto anche il 31. Tradizione totale? Pranzo del 25 alla Rampina (via Emilia 3, S. Giuliano, 02.9833273), bel fuoriporta

Dove

I LUOGHI

Da Noi In, via Forcella 6;
La Pobbia, via Gallarate
92; Rampina, via Emilia 3,
S. Giuliano; Andrea Berton,
via Liberazione 13; La rava e
la fava, via Principe Eugenio
28; Sadler e Chic'n'Quick,
via A. Sforza 77; Duomo 21,
Townhouse Hotel

con la cucina di Lino Gagliardi: da crema di castagne e tartufo nero a foie gras, cappelletti in brodo, frittura di agnello e altro: 70 euro con i vini. Menu d'autore da Andrea Berton (viale Liberazione 13, tel. 02.67075801): cena del 24 tra moleche fritte, capasanta con salicornia e altro, 95 euro o 135 coi vini; pranzo del 25 da scampo e acetosella a merluzzo con lenticchie cdeletera, da 100 a 175 euro. Ottimo rapporto qualità prezzo da La rava e la fava (via Principe Eugenio 28, tel. 02.33602175 o 335.446936), piatti tradizionali e abbondanti, aperto 24 sera, 25 a pranzo, 31 sera, e inoltre il 26 e il 1° gennaio. Capodanno pieno di stelle: quelle di Sadler (via A. Sforza 77 euro coi vini per nove portate, da astice con carciofi con burrata (ma c'è anche il cap Chic'n'Quick (02.89503222), sempre di Sad otto portate. Aperti anche la sera del 24 dicembre in assoluto è alla terrazza di Duomo 2: *Indirizzo che il Townhouse Hotel inaugura proprio* Duomo, aperitivo, cenone e brindisi a 250 euro (foie gras e storione) accompagnate da cham

Sopra, Chic'n'Quick :
in alto, lo chef Claudio
Sadler

**DA NOI
IN**
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

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