

IL RISTORANTE

DA NOI IN

VIA FORCELLA 6 ☎ 02.83.78.111

WWW.MAGNAPARS-SUITESMILANO.IT

Tipo di ristorante: eclettico

Chiusura settimanale:

domenica

La cucina chiude alle 22.30

Prezzi: spenderete sui 55 euro, bevande escluse

Coperto e servizio: 4 euro

Carte di credito: tutte

Spazio per fumatori: esterno

Accesso disabili: sì

- ⊖ Voto cucina
- ⊖ Voto ambiente
- ⊖ Voto cantina



MODERNO ANCHE IL GIARDINO

tre al top



LA RICERCA DELLA QUALITÀ

Edoardo Ruggiero è un abile e colto cuoco. La sua è una cucina dall'impostazione classica che utilizza ingredienti di alta qualità del territorio lombardo. Sulla sua tavola c'è sempre pane fresco preparato ogni giorno con lievito madre. I piatti proposti sono vari e creativi. Le esecuzioni sono più che curate.

■ LA BRIOSCHINA, PIAZZALE CARRARA 21, ☎ 02.89.50.1177, RISTORANTE LABRIOSCHINA.IT, CHIUSO MART. E AL PRANZO DI SAB. E DOM. PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 50 EURO.

Il gusto (e l'eleganza) del Piemonte

«Magna Pars» è un albergo molto moderno, elegante e alla moda. Per la cucina hanno voluto un famoso chef: Fulvio Siccardi. Piemontese, si è formato al «Cascinale nuovo» dai Ferretto, ha gestito «Le Clivies» di Piobesi d'Alba, dopo la

partenza di Cracco, conquistando la stella Michelin. Ha fatto consulenze in importanti ristoranti fino all'approdo al «Da noi In». La sua cucina è un mix di tradizioni piemontesi, soprattutto per le materie prime, con spunti di diverse regioni. Troverete proposte come vitello cotto rosa-salsa tonnata-capperò, tagliolini al coltello-pomodori-verdure, paccheri-sugo di pesce al cocchio, merluzzo nero-miso-zenzero-zucchine e carré di agnello erbe aromatiche-senape. Tutti i piatti sono basati su grandissime materie prime ed eseguiti con competenza e maestria. L'ambiente è moderno con le pareti insonorizzate, cosa rara per un ristorante. C'è tantissima professionalità. In più un elegante giardino con una quarantina di coperti.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

CALAMARETTI G 400, 20 ASPARAGI, PATATE G 250, SCALOGNO G 40, 1 CIPOLLOTTO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO CON ESSENZA DI BERGAMOTTO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE

Calamaretti, asparagi e crema di patate

Tagliate le patate a cubetti, scottatele brevemente con scalogno tritato e olio, bagnate con acqua e cuocete il tutto per 20 min a recipiente coperto, poi frullate e regolate di sale. Mondate gli asparagi, tagliateli a losanghe, sbollentateli e poi saltateli in padella con l'olio e il cipollotto tritato. Pulite i calamaretti, tenete la testa intera e tagliate a rondelle fini la sacca, saltateli in padella con olio e regolate di sale e pepe. Componete il piatto con la crema di patate, gli asparagi e in ultimo i calamaretti. Profumate con l'olio al bergamotto e servite.

SPESA DOC



Il vero sapore del pollo ruspante

Per i ghiottoni, il nuovo «Eataly» allo Smeraldo è un enorme scrigno. Di tante cose buone consiglio i polli arrosto. Sono di razza italiana, tra i migliori in commercio: «Campese di Amadori». Vengono allevati all'aperto, con alimentazione vegetale e senza ogm. Da Eataly li cuociono allo spiedo per 1 ora e mezza a 250 gradi solo con sale, alloro, rosmarino e salvia. I Prezzi? Mezzo pollo costa € 3.80, intero € 6.80. Ne vendono 100 al giorno. A casa basta riscaldarli in forno.

■ EATALY, PIAZZA XXV APRILE 10, ☎ 02.49.49.73.01, WWW.EATALY.IT, APERTI SEMPRE DALLE 10 ALLE 24.



FUSION A BUON PREZZO

È il ristorante di un bravo «cuoco»: Matteo Fronzuti, che propone piatti che lui definisce attuali, cioè eclettici, curiosi e molto pensati, ma mai troppo celebrali. Sono proposte fusion, con un giusto tocco creativo, a un prezzo veramente più che contenuto.

■ MANNA, PIAZZALE DEL GOVERNO PROVVISORIO 6, ☎ 02.26.80.91.53, WWW.MANNAMILANO.IT, CHIUSO LA DOMENICA, PREZZO MEDIO BEVANDE ESCLUSE 42 EURO.



COMPRO ANTICHITÀ MOBILI ANTICHI, QUADRI D'EPOCA



CAMINI,
FONTANE IN PIETRA,
ARGENTERIA, SCULTURE,
LAMPADARI, BRONZI ECC.

Ditta LA ROCCA ANTICHITÀ

Cel. **335.273555**

www.antichitalarocca.com ✉ antichita.larocca@gmail.com

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

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