



VEDIAMOCI QUI

Milano città aperta (a pranzo)

di Mirta Oregna

Da Noi In

via Forcella 6, tel. 02.8378111,
danoi-in.it

Nel cuore della Tortona post-industriale, oltre le vetrate di Magna Pars Suites, primo hotel-à-parfum d'Italia, si nasconde un giardino, cuore dell'albergo e set verde per i tavolini all'aperto del ristorante guidato dallo chef piemontese Fulvio Siccardi, uno che alla ricerca su materie prime e cotture ha unito quella di erbe e oli essenziali. Con la bella stagione sono arrivati anche i nuovi menu: L'essenziale in Giardino, a pranzo, e L'essenziale di Terra o di Mare, la sera, che consentono, con spesa accessibile (da 16 a 45 euro), di gustare un Vitello rosa con salsa tonnata che si scioglie in bocca, un Salmoreccio affumicato in casa con baccelli e il sorprendente Uovo in gabbia, con crema di parmigiano al tartufo, già diventato icona.



GUARDA TUTTI GLI INDIRIZZI
SEGNALATI DA NOI SU
IODONNA.IT/LOCALI



Maison Moschino

via Montegrappa 12, tel. 02.2909838,
maisonmoschino.com/it

Una terrazza urbana con vista sulle torri di Porta Nuova. È quella dell'hotel Moschino che annuncia un nuovo arrivo nelle sue cucine: Andrea Zanin, pasticciere e chef veneziano che porta a Milano accenti di Laguna sin dall'aperitivo, il classico Spritz con Aperol, qui aromatizzato con essenza di bergamotto. Quando si cena la scelta spazia dalla cotoletta milanese al "frit oin" veneziano, con scampi, sogliola, anguie (arselle) e scorza d'agrumi.



Rebelot

Ripa di Porta Ticinese 55, tel. 02.84194720,
rebelotdepont.com, pontdeferr.it

Sulla Rive Gauche milanese, Al Pont de Ferr, il locale di Maida Mercuri e dell'aplaudito chef uruguayano Matias Perdomo, raddoppia inaugurando un adiacente gastro-tapas-bar "democratico" dove, guardando scorrere il Naviglio Grande, si ordinano vini al calice e champagne di piccoli produttori da accompagnare ad assaggi inventivi come Tartare di manzo con gelato alla senape o Polpo-non polpo con patate affumicate e chorizo.



OM Food

corso Magenta 12, tel. 02.36522069,
officialdimontauto.it

Nascosta in un nobile cortile con tavolini all'aperto e 25 coperti interni, è una "urban bio escape" aperta dalla prima colazione all'aperitivo, con servizio bistrot fornito dall'Oasi Galbusera Bianca (zuppe, sandwich con pane fatto in casa e salumi scelti) e le golose torte di Galdina al pomeriggio. Tutto è organico o sostenibile, dalle tovaglie ricavate dallo scarto della canna da zucchero Spritz e bic

10 DONNA - 8 GIUGNO 2013

1 / 1

Copyright (Io Donna)

Riproduzione vietata

M

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy

ph. +39 02.8378111

www.magnapars-suitesmilano.it