

## IL RISTORANTE

### DA NOI IN

VIA FORCELLA 6 ☎ 02.83.78.111

WWW.DANOI-IN.IT

Tipo di ristorante: **creativo**

**contemporaneo** Chiusura

sett.le: dom.

La cucina: **chiude alle 22.30**

Coperti: **70**

I prezzi: **60 Euro, bevande**

**escluse**

Coperto e servizio: **4 Euro**

Carte di credito: **tutte**

Spazio per fumatori: **no**

Accesso disabili: **sì**

Voto cucina: **7**

Voto ambiente: **8**

Voto cantina: **7**



LUSSO SENZA OSTENTAZIONI

## L'Italia che piace al mondo

Novità da «Da noi In», il ristorante di «Magna Pars Suites Milano», un bellissimo albergo in zona Tortona. Il nuovo executive chef è Giuseppe Postorino, promosso da sous chef. La sua proposta (ferma restando l'anima italiana) è eclettica come è

giusto che sia in un ristorante di quel livello, pensata per un pubblico internazionale. Troverete proposte come anelli di calamaro, asparagi e salsa olandese al bergamotto; fassona in rosa con salsa tonnata e capperi, agnolotti di seppia con fave, piselli e zafferano, gnocchetti di patate con funghi e ragù di faraona, tonno al sesamo con salsa ponzu (salsa giapponese) e agnello con pomodoro, melanzane e mozzarella di bufala. Ma anche spaghetti ai due pomodori con olio al basilico e cotoletta alla milanese. Va da sé, le materie prime sono ottime e le tecniche modernissime, come per tutti i giovani cuochi bravi e ambiziosi. Eccellente il servizio, curato da Matteo Marra. L'ambiente è di lusso senza ostentazioni.

### LA RICETTA dello chef



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**  
FILETTO DI CERNIA SENZA PELLE G 500,  
STRACCIATELLA DI BURRATA G 200, MANDORLE TOSTATE SALATE G 50, 1 ARANCIA WASHINGTON NAVEL,  
1 POMPELMO ROSA,  
1 POMPELMO BIANCO,  
1 LIME, 4 KUMQUAT (MANDARINI CINESI), SALE MALDON, PER L'OLIO: OLIO EVO G 150, 1 CEDRO

### Crudo di cernia, stracciatella e agrumi

Cuocete la scorza del cedro, il suo succo e l'olio a fuoco lento per 1 ora a 70°. Spegnete e lasciate raffreddare, filtrare. Tagliate sottile la cernia, battetela delicatamente tra due strati di pellicola e rendetela un carpaccio sottile. Pelate e tagliate gli agrumi a piccoli cubetti. Adagiate il carpaccio sul piatto da portata, condite con cristalli di sale e olio al cedro, coprire con gli agrumi a cubetti. Completate con le mandorle tagliate sottilissime, piccoli bocconcini di burrata, il kumquat e pepe fresco macinato.

### SPESA DOC



### L'eccellenza della focaccia

Gabriele Lodetti, patron di «Pane e Tulipani», col suo impastatore Wilson Loza, fanno la più buona focaccia che abbiamo assaggiato da tanto tempo. A base di grano tenero con una specie di biga, giusta lenta lievitazione e poi cottura in forno elettrico a 230 super precisi gradi. La vendono a 12 Euro al kg. Interessante anche il loro pane stirato, 5 Euro al kg e da provare anche le altre varietà di pane che producono.

■ PANE E TULIPANI  
VIA POLIZIANO 10,  
☎ 02.36.5790.40, APERTI  
DALLE 6.30 ALLE 19.30,  
CHIUSO DOMENICA



**PRIMACOTTA**

*la pizza che non si scorda mai*

La puoi gustare anche a casa come se fosse appena sfornata dal tuo "mastro pizzaiolo" PRIMACOTTA



**PRIMACOTTA**

Via Vittor Pisani, 14 (ang. Via Cappellini) - Milano  
T.+39 02 6701459 info@primacotta.it

f www.primacotta.it



## tre al top



### VECCHIO STILE A GORLA

«Manna» è il ristorante di un cuoco bravo e colto, Matteo Fronzuti, che propone piatti di ricerca da lui definiti «attuali», cioè eclettici, curiosi e molto pensati, ma mai esageratamente celebrati, un po' fusion ma non troppo, a un prezzo più che contenuto. Sta in una piazza di Gorla deliziosamente vecchio stile.

■ MANNA PIAZZALE DEL GOVERNO PROVVISORIO 6,  
☎ 02.26.80.91.53.

WWW.MANNAMILANO.IT,  
CHIUSO LA DOMENICA, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 45 EURO



### CUCINA MILANESE DOC

Un ristorante nato la bellezza di quasi 140 anni fa! E di successo continuo, oggi come ieri. Ha sempre proposto i solidi, ricchi e sapidi piatti della cucina milanese. L'ambiente è, ovviamente, super tradizionale, caldo e accattivante. Tutti qui si sentono a proprio agio.

■ ANTICA TRATTORIA DELLA PESA VIALE PASUBIO 10,  
☎ 02.65.55.741,  
WWW.ANTICATRATTORIADELLA PESA.COM, CHIUSO DOMENICA, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 45 EURO



### UNA PIZZA IN GALLERIA

Il pizzaiolo è Daniele Falcone, salernitano di Valva. Troverete pizze e focacce a lunga lievitazione preparate a regola d'arte. Ma troverete anche qualche piatto di cucina e carne alla griglia. Sta in Galleria, si sale con un ascensore fino ai tetti, che sono belli anche più della Galleria stessa. ■ PIZZERIA I 12 GATTI GALLERIA VITTORIO EMANUELE II, PIAZZA DELLA SCALA, 11/12,

☎ 02.36.59.46.89, CHIUSO MAI, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 14 EURO