

Gambero Rosso

2019

MILANO

E IL MEGLIO DELLA LOMBARDIA

◆ OLTRE 1400
INDIRIZZI PER
MANGIARE,
COMPRARE E
DORMIRE

◆ PREMI SPECIALI:
LA MIGLIOR
PROPOSTA AL
BICCHIERE
◆ IL MIGLIOR
SERVIZIO DI SALA

◆ IL MIGLIOR
SERVIZIO DI SALA
IN ALBERGO
◆ LE NOVITÀ
DELL'ANNO

PERIODICITÀ ANNUALE



gusto, nei colori, nelle forme è bandita. Perdomo può inoltre contare su un bravo braccio destro, il sous chef Simon Press, e su un ottimo braccio sinistro, Thomas Piras, che di anno in anno ha migliorato la cantina - piena di sorprese, spesso di gran livello - e gestisce la sala in modo impeccabile per tempistiche di servizio e qualità di abbinamenti. E la sensazione generale è che ci siano margini interessanti per migliorare ancora.

Cracco

VITTORIO EMANUELE
VEDI SCHEDA PAG. 40

La Cucina dei Frigoriferi Milanesi

PORTA VITTORIA



via G. B. Piranesi, 10 ☎ 027398245
 @ www.lacucinadeifrigoriferimilanesi.it
 Chiuso sabato a pranzo e domenica
 Ferie in agosto; 31-12/6-1 Coperti 60
 €40 vini escl. ☑ CSi, MCard, Visa, POS * * * 🍷

BISTROT. A parte l'insegna - obiettivamente non esaltante - e le difficoltà di parcheggio, la filiale del Nuovo Macello (vedi scheda) continua a svolgere egregiamente il suo lavoro. Non era facile a pensarci bene, considerando la zona e la location particolare come l'ex Palazzo del Ghiaccio. Invece la bravura e l'esperienza di Marco Tronconi hanno creato un meccanismo di successo, favorito da un ambiente familiare e piacevole. Ed è evidente una crescita di livello, senza voler strafare e mantenendo la particolare formula di un menu senza divisioni dove una portata costa 16 euro, due 28, tre 37 e tre più un dolce 33. È cucina immediata, in buone porzioni, che non ama le barriere interne: si va dalla panissa di ceci arrostita con seppie marinate, salsa di yogurt e acciuga ai canederli di speck con brodo di zenzero, gamberi e verdure, da un grande ossobuco con risotto al baccalà dorato con catalana di borlotto, capperi e olive taggiasche. Non mancano selezioni di salumi e formaggi. Da lunedì a venerdì il pranzo con piatti unici a 14 euro e una carta ridotta.

Cucina del Toro

CASTELLO SFORZESCO



via M. Camperio, 15 ☎ 02875107
 @ www.cucinadeltoro.it
 Chiuso sabato a pranzo e domenica
 Ferie in agosto e 27-12/6-1 Coperti 60
 €50 vini escl. ☑ tutte * * * 🍷

BISTROT. Ottima posizione centrale per questo luminoso locale dal piacevole look total white, gestito con passione e competenza (stessa proprietà di La Brisa, vedi scheda). È un valido approdo per chi cerca in zona un posto tranquillo dove fermarsi per una pausa pranzo veloce o una cena non particolarmente impegnativa. La proposta gastronomica è curata, incentrata su piatti realizzati in modo convincente: tagliatelle di pasta di pane con ragù di galletto, cinghio e pecorino, per esempio, o totanetti saltati allo zenzero, filetto di rombo all'aneto con patate viola e mugnoli selvatici. Discreta selezione di formaggi. Da segnalare il buon rapporto qualità/prezzo del menu degustazione, proposto a 38 euro. Valida cantina, servizio cordiale.

Alla Cucina delle Langhe

PORTA GARIBALDI

c.so Como, 6 ☎ 026554279
 @ www.allacucinadellelanghe.it
 Chiuso sempre aperto

Ferie mai Coperti 170
 €50 vini escl. ☑ tutte * * * 🍷

RISTORANTE. L'insegna esiste da molti anni, anche se la gestione attuale è subentrata in tempi recenti. Non è cambiata l'affidabilità del locale, che resta un riferimento di sicuro interesse per gli amanti della tradizione piemontese (in menu però non mancano classici della cucina milanese). Molto piacevole il dehors, curato il servizio.

Da Noi In dell'Hotel Magna Pars Suites

TORTONA

83



50 CUCINA | 15 CANTINA | 16 SERVIZIO | 2 BONUS
 via Forcella, 6 ☎ 028378111
 @ www.magnapars.it

Chiuso domenica

Ferie 1-21/8 Coperti 120
 €75 vini escl. ☑ tutte * * * 🍷

RISTORANTE. Non è più una sorpresa in città molti lo conoscono e lo apprezzano: il Da Noi In - "custodito" all'interno dell'hotel - resta uno degli angoli più tranquilli: affiancato dal Liquidambar (vedi scheda), è articolato in un paio di sale interne, molto suggestive e calde, ed esternamente c'è un giardino con 40 coperti (bonus): difficile trovare un luogo più godibile a Milano, anche con il caldo di luglio, per un pranzo rapido o una cena lunga. Ma la vera sorpresa viene dalla cucina: Fulvio Siccardi, nel suo periodo qui, ha fatto un valido lavoro, e ha "allevato" un sous-chef di livello cui ha lasciato il posto, Giuseppe Postorino, classe '85, monzese con forte impronta calabrese: l'evidente passione per le note agrumate, le erbe e i sapori intensi arriva da quella terra, al pari del piacere per la grande materia prima. Postorino ha coraggio, "spinge" dove possibile, ma sa tirare il freno al momento giusto, ben sapendo che il contesto non è dei più indicati per fare avanguardia o creatività eccessiva. È decisamente bravo a giocare sulla carne come sul pesce (il punto di forza), interpretando entrambi con leggerezza, freschezza e la giusta dose di acidità. Da qui piatti eleganti come la capasanta Vichyssoise; i tagliolini "in fondo al mare"; la "cernia e la triglia" (di brillante personalità); l'originale Mottarello. Bonus per un pranzo con due portate speciali (17 e 25 euro) e ben cinque piccoli menu, da 17 a 45 euro. Alla sera degustazioni da 75 e 80. La sala è giovane ma in gamba e segue bene il ritmo del resto. Cantina ben fornita e all'altezza.