L'ESTATE IN CITTÀ

A cena all'aperto: in terrazza, in giardino o in cascina

Camilla Rocca a pagina **13**

TUTTI FUORI

In giardino o in terrazza Una cena d'estate purché al chiaro di luna

Dal centro alla campagna fuoriporta è corsa ai locali all'aperto.Tra novità ed «evergreen»

Scappare da Milano per una sera. Facile con l'arrivo della bella stagione avere questo desiderio. E per chi non può farlo la soluzione è facile: Milano è costellata di ristorantini riservati, attorniati dal verde, giardini, cortiletti e terrazze che, anche solo per qualche ora, danno la sensazione di allontanarsi dal cemento della città.

Basta conoscere il luogo giusto dove trovare la propria pace. E prenotare, perché questi posticini ameni sono contesissimi. Tante le scelte nel verde a Milano: dalla cucina stellata di Innocenti Evasioni con lo chef Tommaso Arrigoni e il suo giardino interno all'orientale in Via Privata della Bindellina in zona Portello (02 3300 1882) , al grande parco del Ratanà, all'ombra del complesso di Porta Nuova e Gae Aulenti in Via G. de Castillia 28, con la cucina rivisitata dello chef Cesare Battisti (02 87128855). Altro polmone verde nel cuore di Tortona, in via Savona 50, è Al Fresco, suggestivo giardino con la cucina romana dello chef Nicola Delfino (02 4953 3630) e da lì a pochi passi Osteria Il Giardinetto in via Tortona al 17 con una concreta cucina piacentina e ambrosiana. Al Cortile ha fatto il suo esordio ad Expo come un temporary restaurant ma l'atmosfera chic da vertical farm e i piatti gourmet degli allievi della contigua scuola di cucina Food Genius Academy, impediscono di chiudere i battenti (02 8909 3079).

Servizi a cura di **Camilla Rocca**

Milano

DOMANI BALLOTTAGGI PER 9 SINDACI

Anche Cinisello la «rossa» pronta a passare a destra

TUTTI FUORI

In giardino o in terrazza Una cena d'estate purché al chiaro di luna

I «CLASSICI»

Pergolati ed ex bocciofile come nella vecchia Milano

Sono delle vere e proprie istituzioni, una sicurezza da tirare fuori come un asso nella manica per far colpo con amici, parenti e fidanzate. Romantici e con una buona cucina tradizionale: rifugiatevi **Al Porto** , da oltre quarant'anni specializzato nel pesce fresco a Milano, un grande giardino all'interno dell' ex casello daziario di Porta Genova (02 89407425); altro grande must **Il Boccino**, in via Tortona 21 (02 89415562), una grande terrazza che guarda su uno degli ultimi circoli bocciofili di Milano, tanti piatti della Sicilia più vera dello chef Tony Siragusa; da **Osteria Brunello** si può gustare la vera cucina meneghina con risotto giallo e cotoletta con l'osso nel grande patio che dà su Corso Garibaldi al 117 (02 659 2973); a **La Brisa** (*nella foto*) c'è un giardino interno così arioso che non sembra di essere a due passi dal Duomo in Cordusio (02 8645 0521), al suo interno le tavole originali di Diabolik.

FUORIPORTA

Una serata nella cascina tra specialità bio e spa relax

Appena fuori Milano tante cascine romantiche immerse nel verde: da **Il Filo di Grano** a Morimondo (*nella foto*) con il suo romantico dehors e tanti piatti del Parco del Ticino (02 9460 9067) alla vicina **Cascina Caremma**, agriturismo a km zero con 25 prodotti coltivati, di cui 5 bio, dove dopo essersi rilassati nell'ampia spa si gustano i prodotti del Ticino al «ristorante naturale» o al bistrot (02 9050020). Sempre a Milano sud nel giardino della corte che dà sulla via Emilia, all'**Antica Osteria La Rampina**, si trovano i piatti gourmet di Luca Gagliardi e quelli più tradizionali di papà Lino, come l'ossobuco, di cui il ristorante è sede della confraternita (02 983 3273). Lì vicino, di fronte al castello mediceo di Melegnano, all'**Osteria del Portone** si trova una grande selezione di etichette naturali e un grandissimo cortile verde dove il barman Dario Di Palma stupisce con una grande scelta di rum pregiati (02 983 5366). Ad est, località **Guzzafame** a Gaggiano, la cascina omonima propone una cucina sorprendente con lo chef Takeshi Iwai.

I GRAND HOTEL

Cocktail e piatti gourmet nei cortili a cinque stelle

Anche l'interno degli hotel meneghini sono un ottimo diversivo per estraniarsi dal contesto cittadino: doppio dehors per il **Mandarin Oriental** (*nella foto grande*), lato gourmet con il ristorante due stelle Michelin di Antonio Guida e sponda più easy, per degustare i cocktail al bistrot (02 8731 8888); all'interno dell'hotel **Magna Pars Suites** di via Tortona un giardino nascosto con una carta che attinge alle botaniche di quella che è stata un'antica fabbrica di profumi, al ristorante **Da Noi** In ogni cena è più che sofisticata (02 8338371); dalla terrazza dell'hotel **Milano Scala** si gode la vista su tutta la città e l'aperitivo è Green & Glocal, la maggior parte delle verdure proviene dall'orto sospeso che si vede dallo sky Terrace (02 870961); ci si aggira tra statue e fontane nel giardino dell'Hotel **Diana Majestic** in Porta Venezia, per un aperitivo a buffet da non perdere (02 20581), mentre i giardini dell'hotel **Bulgari** sono la cornice perfetta per una cena raffinata (02 805 8051).