Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

MILANO AL TOP

Dalla parte del gusto
GAMBERO ROSSO

BEST OF. GLI INDIRIZZI PER GUSTARSI LA CITTÀ, DALLA COLAZIONE ALL'APERITIVO

BEST ADDRESSES TO ENJOY THE CITY, FROM BRAEAKFAST TO APERITIVO

PAG. 56 UNA SERATA SPECIALE
A SPECIAL EVENING

PAG. 60 *A TAVOLA CON L'AVANGUARDIA*
DINING WITH THE AVANT-GARDE

PAG. 63 IL COMFORT DELLA TRADIZIONE
COMFORT OF TRADITION

PAG. 67 *IL GRANDE RITORNO DEL BISTROT*
BISTROT'S GREAT COME BACK

PAG. 71 LO SPICCHIO PERFETTO
THE PERFECT SLICE

PAG. 74 SGUARDO A ORIENTE
GLANCE TO THE EAST

PAG. 76 FUGHE CULINARIE
CULINARY ESCAPES

PAG. 79 DOLCE MILANO
SWEET MILANO

PAG. 82 PAUSA CAFFÈ
COFFE BREAK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

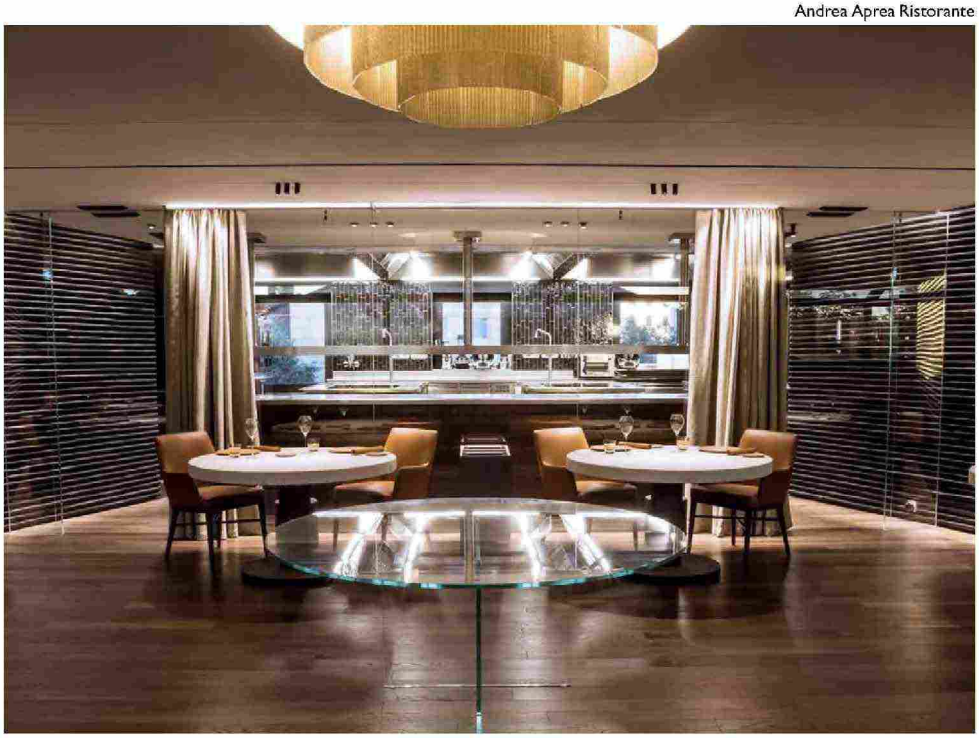
Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

UNA SERATA SPECIALE
A SPECIAL EVENING

LA RISTORAZIONE GOURMET BRILLA CON CHEF STELLATI E LOCATION SCENOGRAFICHE
GOURMET DINING SHINES WITH STARRED CHEFS AND SCENIC LOCATIONS

Andrea Aprea Ristorante



RISTORANTE ENRICO BARTOLINI - MUDEC
via Tortona 56
tel. 02.8429370l
enricobartolini.net

Al terzo piano del Mudec, la cucina di Enrico Bartolini resta il cuore pulsante di un sistema di assoluta eccellenza, capace di racchiudere in uno sguardo panoramico tutto il meglio dell'artigianato gastronomico italiano. Il menu è una raffica di episodi avvincenti e formalmente impeccabili: si parte dal Cuore di bue, mandorla e liquirizia, si prosegue con gli spaghetti verdi, aglio, senapi, alici e caviale, con il definitivo risotto alle rape rosse con salsa gorgonzola e con l'agnello Alta Langa.

On the third floor of the Mudec, Enrico Bartolini's kitchen remains the beating heart of a system of absolute excellence, capable of encapsulating all the best of Italian gastronomic craftsmanship in a panoramic view. The menu is a flurry of compelling and formally impeccable episodes: starting with Cuore di bue, almond and licorice, continuing with the spaghetti verdi, aglio, senapi, alici e caviale, the ultimate risotto alle rape rosse con salsa gorgonzola, and the agnello Alta Langa.

CRACCO IN GALLERIA
galleria Vittorio Emanuele II
tel. 02.876774
ristorantecracco.it



Enrico Bartolini - Mudec

E se iniziassimo a parlare di Carlo Cracco semplicemente come di uno chef? Dimenticando tutta la sovrastruttura mediatica che l'ha trasformato in una sorta di maschera contemporanea dello chef star? La sua cucina resta una delle più scintillanti di Milano e dell'Italia. Una carta ricca di piatti memorabili: l'insalata di piccione farcito con crema cotta al prezzemolo agro e insalata picante; l'animella di vitello arrosto con asparagi verdi, birra e cucunci; il risotto mantecato allo zafferano e midollo alla piastra. Servizio vecchio stile e cantina gloriosa.

What if we started talking about Carlo Cracco simply as a chef? Forgetting all the media superstructure that has turned him into a sort of contemporary mask of the star chef? His cuisine remains one of the most scintillating in Milan and Italy. A menu full of memorable dishes: the stuffed pigeon salad with sour parsley cooked cream and picante salad; the roasted veal sweetbread with green asparagus, beer and cucunci; the risotto mantecato with saffron and grilled marrow. Old-fashioned service and glorious cellar.

RISTORANTE BERTON
via Mike Bongiorno 13
tel. 02.67075801
ristoranteberton.com

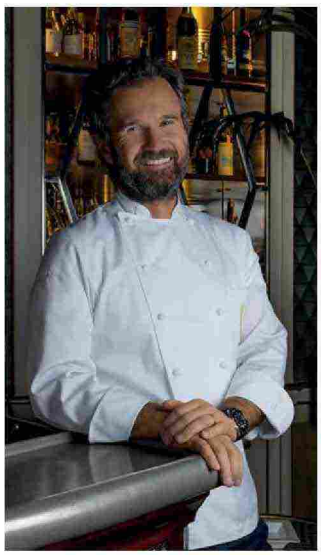
Cucina moderna per definizione quella di Andrea Berton. Gioca sulla riconoscibilità di uno stile maturo e solidissimo che fa leva sul rispetto di ogni singolo ingrediente, che è come disegnato a mano su ogni piatto. Ci sono tre menu: il Porta Nuova (160 euro) è il più attuale, propone capolavori di illusoria semplicità come il pomodoro San Marzano, pappa al pomodoro, capperi e pecorino e la sogliola alla mugnaia con spinaci e sesamo nero. Il locale è di un'eleganza senza tempo, la sala accogliente, la cantina profonda.

Modern cuisine by definition that of Andrea Berton. He plays on the recognizability of a mature and very solid style that relies on respect for each individual ingredient, which is as if hand-drawn on each dish. There are three menus: the Porta Nuova (160 euros) is the most up-to-date, offering masterpieces of illusory simplicity such as San Marzano tomato, pappa al pomodoro, capers and pecorino and sole alla mugnaia with spinach and black sesame. The venue is timelessly elegant, the room cozy, the cellar deep.

ANDREA APREA RISTORANTE
c.so Venezia, 52
c/o Fondazione Luigi Rovati
tel. 02.38273030
andreaaprea.com

Andrea Aprea ha portato un'idea di cucina precisa e spavalda e rappresenta una delle migliori esperienze che uno possa assicurarsi a Milano, continui dialoghi tra gusti differenti (l'amaro, il dolce, l'acido, il sapido) e diverse consistenze. Da non perdere il peperone

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Cracco in Galleria

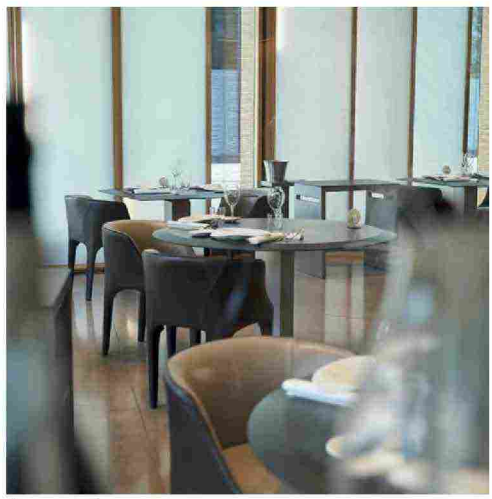


Langosteria

"Hai mai preso una posizione seria nella vita? Sì, da piccolo rifiutai degli spinaci"

"Have you ever taken a position in life? Yes, as a child I refused spinach"

WOODY ALLEN



Ristorante Berton



Procaccini Milano

'mbuttunato con il calamaro, l'uovo di Selva "Purgatorio style", i cannelloni con genovese d'asino e zucchine alla scapece. Il servizio è perfetto, guidato da Jessica Rocchi che si occupa pure della sontuosa cantina. Scenografico il locale, disegnato da Flaviano Capriotti, e c'è pure il bistrot.

Andrea Aprea has put a precise and swaggering idea of cuisine, represents one of the best experiences one can secure in Milan, continuous dialogues between different tastes (the bitter, the sweet, the sour, the savory) and different textures. Don't miss the peperone 'mbuttunato with squid, the Selva egg "Purgatorio style," the cannelloni with donkey genovese and zucchini scapece. The service is perfect, led by Jessica Rocchi, who is also in charge of the sumptuous wine cellar. The venue is scenic, designed by Flaviano Capriotti, and there's also a bistro.

PROCACCINI MILANO
via G. C. Procaccini, 33
tel. 02.77091277
procaccini.com

Alcuni locali nascono già grandi. Uno di questi è Procaccini, che si nutre dell'ambizione ben temperata di Emin Haziri, talento pulitissimo ed ex Cannavacciuolo boy a Torino. Lui ha le idee chiarissime, la sua cucina pochi ingredienti tutti ben distinguibili, mentre lo spaghetto Graziano con anguilla affumicata, scarola, limone salato e quinoa rilancia la pasta secca nel fine dining. Funziona benissimo, poi, l'ambiente da salotto elegante, con tanto di pianista azzimato. Cantina valida, servizio adeguato.

Some establishments are already born great. One of them is Procaccini, which feeds on the well-timed ambition of Emin Haziri, a very clean talent and former Cannavacciuolo boy in Turin. He has very clear ideas, his cooking few ingredients all well distinguishable, while Graziano's spaghetti with smoked eel, escarole, salted lemon and quinoa relaunches dry pasta in fine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

dining. It works very well, then, the elegant lounge setting, complete with a zesty pianist. Good wine cellar, adequate service.

LANGOSTERIA
via Savona 10
tel. 02.58111649
langosteria.com

Un benchmark nella cucina di mare a Milano, cuore di un progetto articolato che punta su materia prima inarrivabile, servizio internazionale e di mestiere, atmosfera intima col vezzo mondano, carta dei vini aristocratica (brava la manager Valentina Bertini). In via Savona, in uno spazio labirintico e riservato, notevoli plateau di ostriche e frutti di mare, entrée come i calamaretti spillo all'assassina, linguine con crema di scampi al lime, una frittura che vale il viaggio. Signature nel menu Prima volta.

A benchmark in seafood cuisine in Milan, the heart of a multifaceted project that focuses on unmatched raw materials, international service and craftsmanship, an intimate atmosphere with a worldly vein, and an aristocratic wine list (bravo to manager Valentina Bertini). On Savona Street, in a labyrinthine and private space, remarkable plateaus of oysters and seafood, entrées such as calamaretti spillo all'assassina, linguine with lime scampi cream, a frittura that is worth the trip. Signatures on the Prima volta menu.

VERSO
piazza Duomo 21
tel. 02.89750929
ristoranteverso.com

La sala – al netto di un altro tavolo e di un privé – è un unico elegante chef's table attorno alla cucina, in dialogo con gli chef Remo e Mario Capitaneo. Pugliesi con esperienze con i grandi maestri contemporanei, offrono una cucina sempre più stimolante, diretta, fatta di piatti nitidi e ottimi ingredienti. Carta concentrata e piatti cose come animella di vitello, salsa bernese al caffè e ricci di mare o piccione arrosto, fragoline di bosco e foglia di fico. Degustazione di sei passi a 190 euro. Sala e cantina di alto lignaggio.



Verso

"La vita è una combinazione di magia e pasta"

"Life is a combination of magic and pasta"

FEDERICO FELLINI

The room is one elegant chef's table around the kitchen, in dialogue with chefs Remo and Mario Capitaneo. Apulians with experience with contemporary grand masters, they offer an increasingly stimulating, direct cuisine of crisp dishes and excellent ingredients. Concentrated menu and dishes things like veal sweetbread, coffee béarnaise sauce and sea urchins or roast pigeon, wild strawberries and fig leaf. Six-pass tasting at 190 euros. Hall and cellar of high lineage.



Seta

SETA
via Monte di Pietà 18
tel. 02.87318897
mandarinoriental.com

Atmosfera raffinata carta monumentale, servizio precisissimo e poi la cucina di Antonio Guida: i suoi piatti sono emozionanti, narrativi, espressivi, di un classicismo mai impolverato. L'animella di vitello alla cannella con carote e salsa al frutto della passione (menu La Via della Seta, €240) è una delle pietre miliari; le pappardelle con asparagi, latte di mandorla e lumache (menu Qui e Ora €230) mettono il sapore al centro senza scorciatoie. Vari degustazione, ma non mancano la carta (due piatti e dessert, €160, tre a €210), proposte veloci per il pranzo e lo chef's table (€350).

Refined atmosphere monumental menu, precise service, and then Antonio Guida's cooking: his dishes are exciting, narrative, of a classicism that is never dusty. Veal sweetbreads in cinnamon with carrots and passion fruit sauce (La Via della Seta menu, €240) is one of the milestones; pappardelle with asparagus, almond milk and snails (Qui e Ora menu €230) puts flavor at the center without shortcuts. Various tastings, but there's no shortage of a la carte (two dishes and dessert, €160, three at €210), quick lunch suggestions, and chef's table (€350).

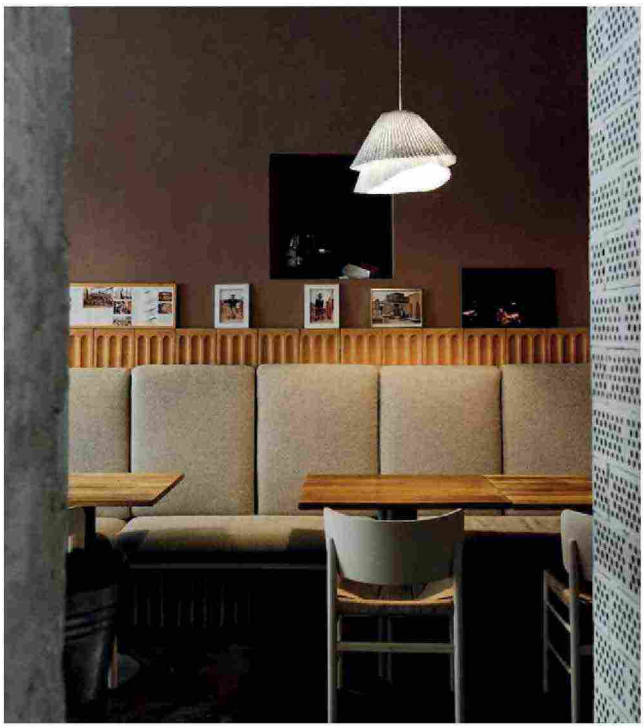
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

A TAVOLA CON L'AVANGUARDIA
DINING WITH THE AVANT-GARDE

LA CUCINA D'AUTORE INCONTRA LA CREATIVITÀ SPERIMENTALE DEGLI INNOVATORI
SIGNATURE CUISINE MEETS EXPERIMENTAL CREATIVITY OF INNOVATORS



28 posti



Autem

CONTRASTE
via Giuseppe Meda 2
tel. 02.49536597
contrastemilano.it

A quasi dieci anni di vita e completamente rinnovato e ripensato negli ultimi mesi, Contraste è ancora uno degli indirizzi più interessanti della città. Una quinta teatrale abbandonare i pregiudizi per riempire di contenuti personali una cucina volutamente astratta. L'uruguagio Matias Perdomo con Simon Press disegna una proposta emozionante, inattesa, di rara integrità, sempre più consapevole e matura. I piatti non sono dichiarati per non creare aspettative ma sappiate che nulla sarà come sembra.

Almost ten years old and completely renovated and rethought in recent months, Contraste is still one of the city's most interesting addresses. A theatrical backdrop abandons prejudices to fill a deliberately abstract cuisine with personal content. Uruguayan Matias Perdomo with Simon Press draws an exciting, unexpected proposal of rare integrity, increasingly aware and mature. The dishes are not stated so as not to create expectations, but know that nothing will be as it seems.

AUTEM
via Serviliano Lattuada 2
tel. 351.2780368 o 339.5795087
autem-milano.com

Luca Natalini opera secondo il mercato, riscrivendo a mano ogni giorno la carta del suo menu, come un palinsesto da riempire: un'entrée, quattro (o sei) portate, un predessert, un dessert, pane, grissini, olio, burro e piccola pasticceria a 100 (o 130) euro. Un esempio? La pasta in bianco con Vermouth alle prugne, aceto di riso, miele di acacia e pepe, manifesto di complessità accessibile. Il locale di per sé è già speciale: un unico chef table con cucina a vista all'ingresso, il servizio è una linea diretta tra fuochi e tavola. Cantina cresciuta.

Luca Natalini operates according to the market, rewriting the menu by hand every day, like a palimpsest to be filled: an entrée, four (or six) courses, a predessert, a dessert, bread, breadsticks, oil, butter and small pastries for 100 (or 130) euros. An example? The pasta in bianco with plum Vermouth, rice vinegar, acacia honey and pepper, a manifesto of affordable complexity. The restaurant is a single chef's table with an open kitchen at the entrance; service is a direct line between stove and table. Cellar grown.

INNOCENTI EVASIONI
via Candiani 66
tel. 02.33001882
innocentievasioni.com

Un'oasi zen, con un rasserenante giardino a vista, in cui Tommaso Arrigoni rivede le consuetudini italiane con tecnica rigorosa senza mai sottomettere il sapore al concetto, come nei ravioli di peperone affumicato con crema di granchio blu, gamberi, battuto di oliva taggiasca e rafano. Menu stagionale a €100, in versione "mezze" a 80, menu signature a 75. Due piatti con dessert a 70, tre a 90; in alcuni giorni Rustico&Gourmet (tre piatti e un calice a €48) e menu per gli under 25 (€35 con tre piatti).

A zen oasis, with a soothing open garden, where Tommaso Arrigoni revises Italian customs with rigorous technique without ever subjecting flavor to concept, as

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

Gentleman's Gazette

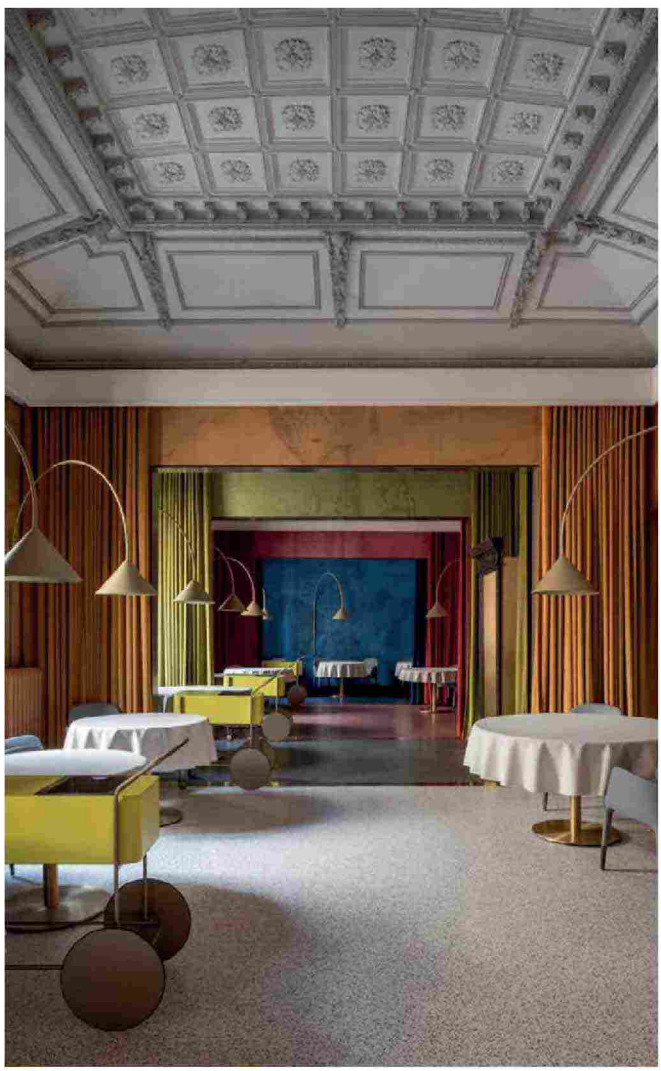
www.ecostampa.it



Innocenti evasioni



Ristorante Bu:r



Contraste

"Il cibo trova sempre coloro che amano cucinare"

"Food always finds those who love to cook"

RATATOUILLE

in the smoked bell pepper ravioli with blue crab cream, shrimp, Taggiasca olive and horseradish chop. Seasonal menu at €100, mezze version at 80, signature menu at 75. Two dishes with dessert at 70, three at 90; on some days Rustico&Gourmet (three dishes and a glass at €48) and under-25 menu (€35 with three dishes).

28 POSTI
via Corsico 1
tel. 02.8392377
28posti.org

Un locale curato, minimalista, ma intimo e accogliente che punta sulla creatività dei resident chef Andrea Zazzara e Franco Salvatore. Il menu cambia frequentemente, secondo l'ispirazione del momento e la disponibilità degli ingredienti di primissima qualità e spesso di filiere biologiche, elaborati mixando sapori tradizionali e tecniche moderne, come nel risotto al miso e carote o nei dolci sorprendenti. Frutto della sinergia con produttori artigianali anche la cantina, orientata su vini naturali.

A neat, minimalist, yet intimate and cozy venue that relies on the creativity of resident chefs Andrea Zazzara and Franco Salvatore. The menu changes frequently, according to the inspiration of the moment and the availability of ingredients of the highest quality and often from organic supply chains, elaborated by mixing traditional flavors and modern techniques, as in the miso and carrot risotto or the surprising desserts. Fruit of the synergy with artisanal producers is also the wine cellar, oriented on natural wines.

RISTORANTE BU:R
via Mercalli ang. via San Francesco d'Assisi 22
tel. 02.62065383
restaurantboer.com

Cucina di cuore quella di Eugenio Boer, che non lascia che la ragione sovrasti il sentimento e valorizza i prodotti italiani geolocalizzandoli in una mappa. La carta è vibrante, stagionale e personale: il menu L'Estate e le sue sfumature (€140) vive di ispirazioni del momento (ricciola con nero di seppia burro alla mandorla e acetosa) lasciando lo storico al menu I classici (€130). Amorevole la cura dei dettagli: dalla sala guidata da Carlotta Perilli – vero punto di riferimento - all'adeguata cantina.

Eugenio Boer's cuisine of the heart, which does not let reason overpower sentiment and enhances Italian products by geolocalizing them on a map. The menu is vibrant, seasonal and personal: the menu L'Estate e le sue sfumature (€140) thrives on inspirations of the moment (ricciola with squid ink almond butter and sorrel), leaving the historic to the menu I classici (€130). Loving attention to detail: from the room led by Carlotta Perilli - a true point of reference - to the adequate wine cellar.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

IL COMFORT DELLA TRADIZIONE
COMFORT OF TRADITION

I LUOGHI STORICI E LA NEW WAVE DOVE ASSAGGIARE LE RICETTE LOMBARDE
THE HISTORIC AND NEW WAVE PLACES WHERE TO TASTE LOMBARD RECIPES

TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO
Ristorante
via Cesare Lombroso 20
tel. 02.59902122
trattoriadelnuovomacello.it

Quasi cento anni di vita per il locale gestito dal 1959 dai Traversone, a metà tra classica trattoria e ristorante: della prima ha la cucina popolare, regionale, del secondo lo stile forbito. La cotoletta è tra le migliori della città, frollata 40 giorni, con osso o senza, rosata. Ma danno gioia pure l'antipasto della casa (per due) e il risotto con stimmi di zafferano, burro superiore e Lodigiano riserva. Menu a €55, pranzo veloce a €22. Carta dei vini onesta, atmosfera rétro, servizio affettuoso.

Nearly a hundred years old for the place run since 1959 by the Traversones, halfway between a classic trattoria and a restaurant: of the former it has the popular, regional cuisine, of the latter the polished style. The schnitzel is among the best in town, aged 40 days, bone-in or boneless, pinkish. But the house antipasto (for two) and risotto with saffron stigmas, superior butter and Lodigiano Riserva give joy as well. Menu at €55, quick lunch at €22. Honest wine list, retro atmosphere, affectionate service.



Frangente

RATANÀ
Ristorante
Tradizionale - Moderno
via G. De Castillia 28
tel. 02.87128855
ratana.it

Cesare Battisti ha reinventato il concetto di cucina tradizionale in un locale con giardino da festa paesana all'ombra dei grattacieli; riabilitando classici come mondeghili al cartoccio o risotto alla vecchia Milano con midollo, e (ri)creandone di nuovi: trota dell'Adamello in carpaccio (con prugne, mandorle fresche e olio di finocchietto) o tartare di Fassona e aringa affumicata. La costoletta è da ordinare almeno due giorni prima. Dolci notevoli e vini fuori dal mainstream. A pranzo, schiscèta a €24.

Cesare Battisti has reinvented the concept of traditional cuisine in a place with a village festival garden in the shadow of skyscrapers; rehabilitating classics such as mondeghili al cartoccio or risotto alla vecchia Milano with marrow, and (re)creating new ones: Adamello trout in carpaccio (with plums, fresh almonds and fennel oil) or tartare of Fassona and smoked herring. Prime rib should be ordered at least two days in advance. Notable desserts and wines out of the mainstream. For lunch, schiscèta at €24.

TRIPPA
Trattoria
via Giorgio Vasari 1
tel. 327.6687908
trippamilano.it

In una città che brucia le mode, Trippa non perde un colpo, amatissimo e sempre pieno. Il merito è di uno chef - Diego Rossi - carismatico e colto, scanzonato e rigorosissimo, una sala (coordinata da Pietro Caroli) competente che fa sentire tutti a proprio agio, una ricerca che esplora le tradizioni senza dogmatismi ma con curiosità e senso del sapore. La carta varia



Trattoria del Nuovo Macello

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

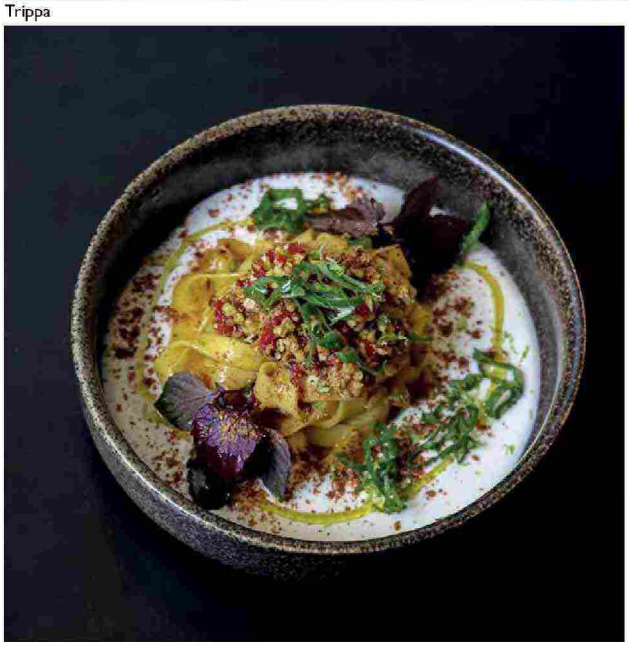


Trippa

"Cucino con il vino, a volte ci aggiungo anche del cibo"

"I cook with wine. Sometimes I add food too".

W.C.FIELDS



Ratanà

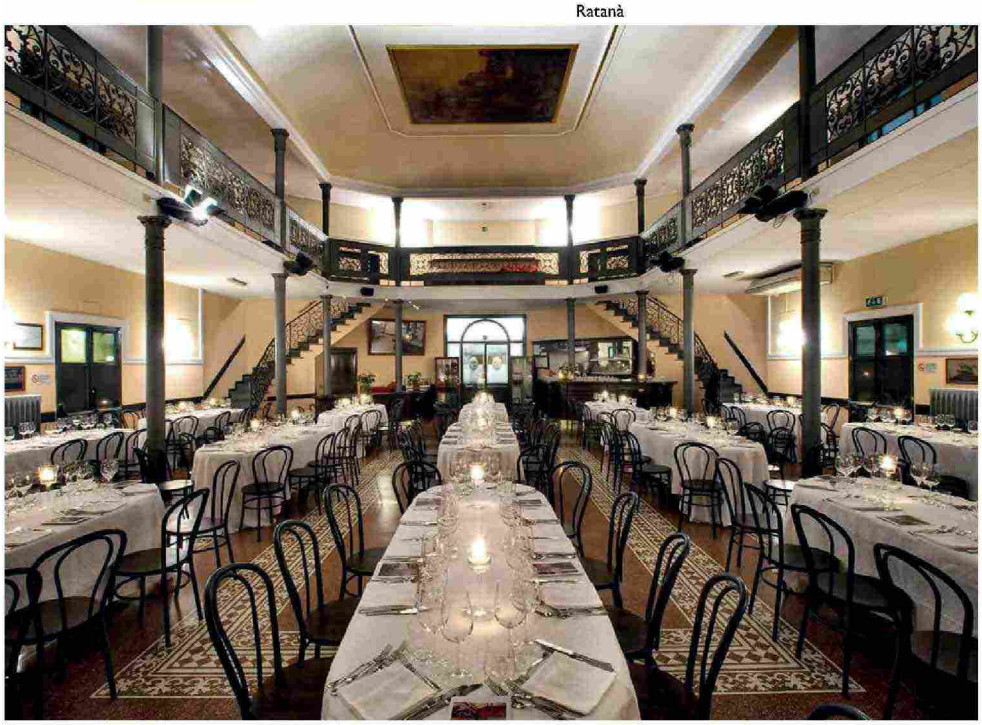
sempre, tra classici come vitello tonnato o trippa fritta, novità, fuori menu e piatti veg. Cantina stuzzicante, con etichette artigianali.

In a city that overcome trends, Trippa does not miss a beat, beloved and always full. Credit is due to a chef - Diego Rossi - charismatic and cultured, easygoing and very strict, a competent dining room (coordinated by Pietro Caroli) that makes everyone feel at ease, and research that explores traditions without dogmatism but with curiosity and a sense of flavor. The menu always varies, between classics like vitello tonnato or fried tripe, novelties, off-menu and veg dishes. Tantalizing wine cellar, with artisanal labels.

FRANGENTE MILANO
Ristorante
via Panfilo Castaldi 4
tel. 02.96844851
frangentemilano.com

Federico Sisti è uno degli chef più sottovalutati di Milano, sempre dietro al bancone di un locale caldo, dalla cucina libera e onesta. Menu sintetico, piatti generosi negli intenti e nei sapori: animella arrosto con purè di patate bieta e zest di limone, trippa con passata di datterini e Primo Fiore sardo, cappelletti burro aceto invecchiato sei anni e bottarga di tonno, notevole cotoletta alla milanese, altissima e rosata. La sala è svelta e giovane, la cantina celebra i produttori non convenzionali.

Federico Sisti is one of Milan's most underrated chefs, always behind the counter of a warm, free and honest kitchen. Concise menu, dishes generous in intent and flavors: roasted sweetbread with mashed potato chard and lemon zest, tripe with date puree and Sardinian Primo Fiore, cappelletti butter vinegar aged six years and tuna roe, remarkable Milanese cutlet, very high and rosy. The room is svelte and young, the cellar celebrates unconventional producers.



Osteria del Treno

OSTERIA DEL TRENO
Trattoria
via San Gregorio 46
tel. 02.6700479
osteriadeltreno.it

Lumache alla lombarda con erbette e acciughe, mondeghili e vitello tonnato, il risotto alla milanese (con o senza midollo), le pappardelle al ragù di pecora bergamasca, il manzo all'olio con purè di patate; ancora, il rognone trifolato, quando è stagione la cassoeula. Il menu racconta tanta Lombardia vera, il locale è solido e autentico: sale spartane, tavoli di legno scuro, pareti gialle dopolavoristiche. Domina la figura di Angelo Bissolotti, memoria storica, la sua miniera di aneddoti rappresenta il plus vero della sosta.

Lumache alla lombarda with herbs and anchovies, mondeghili and vitello tonnato, Milanese risotto (with or without marrow), pappardelle with Bergamasque sheep ragout, beef in oil with mashed potatoes; again, kidney trifolato, when in season cassoeula. The menu tells so much about real Lombardy, the restaurant is solid and authentic: spartan rooms, dark wooden tables, yellow after-work walls. The figure of Angelo Bissolotti, historical memory, dominates; his mine of anecdotes represents the real plus of the stop.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

IL GRANDE RITORNO DEL BISTROT

BISTROT'S GREAT COME BACK

IN AMBIENTI INFORMALI CON SPAZIO A VINO E MUSICA, PROPOSTE VEG E GLUTEN FREE
IN INFORMAL SETTINGS WITH SPACE FOR WINE AND MUSIC, VENG AND GLUTEN FREE OFFERINGS

UN POSTO A MILANO
Bistrot
via privata Cuccagna 2
tel. 02 5457785
unpostoamilano.it

Da Cascina Cuccagna - fattoria agricola del '700, oggi centro multifunzionale - si viene per riprendere fiato dai ritmi della città. In cucina c'è Nicola Cavallaro, cuoco di razza particolarmente attento alla filiera. Il menu cambia ogni giorno e accontenta tutti: local, bambini, turisti, vegetariani. Ottime proposte dalla griglia a carbone di leccio calabrese, lievitati e pasta fatti in casa, dolci da provare. Da bere, birre artigianali e vini di vignaioli indipendenti; servizio non sempre in forma.

Cascina Cuccagna - an 18th-century farmhouse, now a multifunctional center - you come to catch your breath from the rhythms of the city. In the kitchen is Nicola Cavallaro, a thoroughbred chef who is particularly attentive to the supply chain. The menu changes daily and pleases everyone: locals, children, tourists, vegetarians. Excellent offerings from the Calabrian holm oak charcoal grill, homemade yeast and pasta, and desserts to try. To drink, craft beers and wines from independent winemakers; service not always on point.

TIPOGRAFIA ALIMENTARE
Bistrot
via Dolomiti 1
tel. 02.83537868
tipografiaalimentare.it

Ormai è un ritrovo fisso per una folta schiera di local, che trovano piatti semplici ma ben curati, con una buona attenzione per le proposte vegetariane e vegane. Pranzo semplice ed essenziale, ma con qualche provocazione divertente come la "chicken parmigiana", o piartti un po' retrò come i fagioli dall'occhio a aut earum restior epeditas ullaboribus aut ll'arrabbiata o l'insalata russa. A cena c'è qualcosa di più elaborato come il kimchi di melanzana o la terrina di fegato al rabarbaro. Carta dei vini ampia e ben curata, servizio adeguato.

It is now a regular haunt for a large cohort of locals, who find simple but well-curated dishes, with a good focus on vegetarian and vegan offerings. Lunch is simple and basic, but with some fun provocations like the "chicken parmigiana," or somewhat retro piartti such as arrabbiata eye beans or Russian salad. At dinner there is something more elaborate like eggplant kimchi or rhubarb liver terrine. Extensive and well-maintained wine list, adequate service.



Un posto a Milano

TESTINA
Trattoria
via Abbadesse 19
te. 02.4035907
testina.eu

La testina è un timballo di testina con cipolla fondente e salsa verde ed è uno dei piatti più noti di questa trattoria ospitale e confortevole che elenca tutti i grandi classici cittadini: dal riso al salto all'ossobuco, dai mondeghili al manzo all'olio, tutti realizzati secondo tradizione, senza rivisitazioni e alleggerimenti, e in porzioni generose, come per il rostin negàa. Ci sono anche incursioni di salumi del piacentino, proposte "fuori menu" e appuntamenti a tema e stagionali, come la settimana dell'oca o del Tartufo. I risotti cambiano con frequenza e non manca mai qualche frattaglia. In cantina tanta Lombardia e una buona scelta di rossi.

The testina is a timbale of testina with melting onion and salsa verde and is one of the best-known dishes at this hospitable and comfortable trattoria, which lists all the great city classics: from riso al salto to ossobuco, from mondeghili to beef with oil, all made according to tradition, without revisions or lightenings, and in generous portions, as with rostin negàa. There are also forays of cured meats from the Piacenza area, "off-menu" offerings, and thematic and seasonal appointments, such as goose or truffle week.



Nebbia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

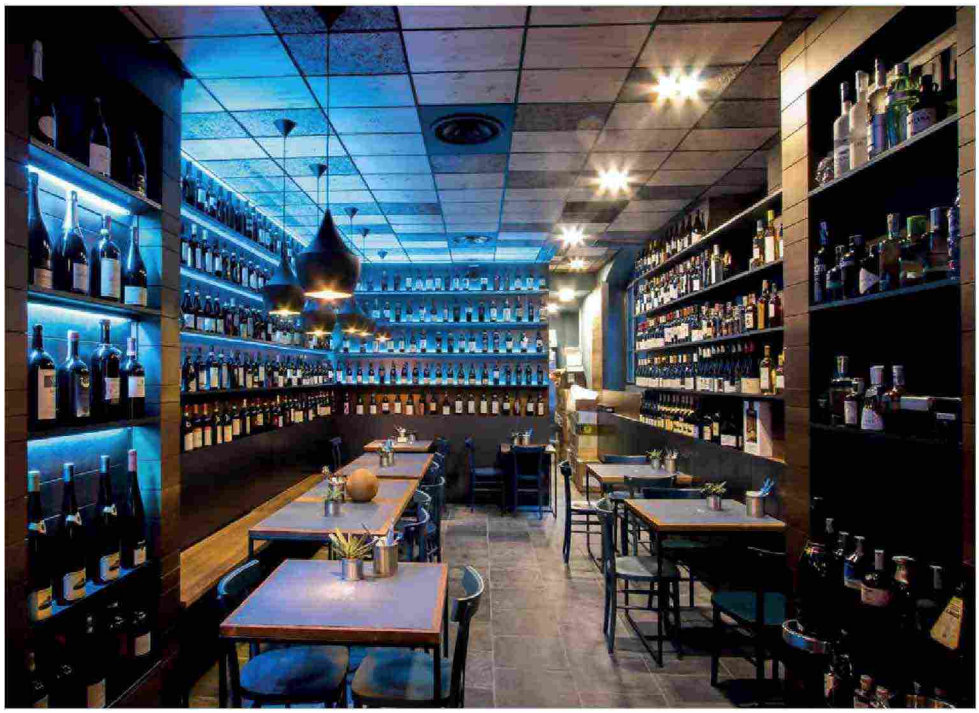
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it



Testina

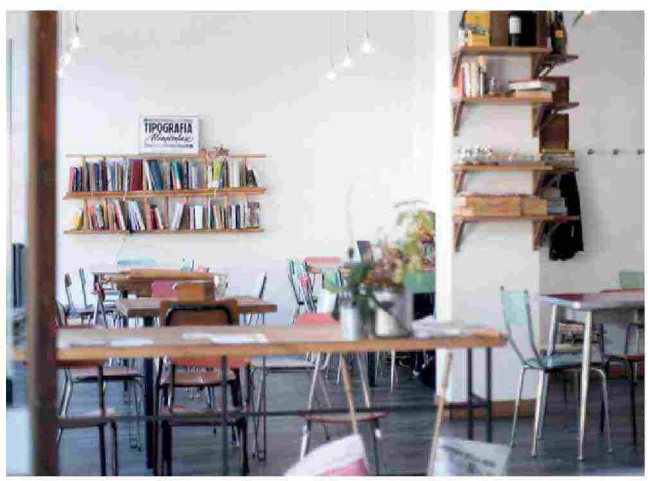


Ciz - Cantina e Cucina

"L'unico momento in cui si dovrebbe mangiare cibo dietetico è aspettando che la bistecca si cuocia"

"The only time you should eat diet food is waiting for the steak to cook"

JULIA CHILD



Tipografia alimentare

Risottos change frequently and there is never a shortage of giblets. In the cellar lots of Lombardy and a good selection of reds..

CIZ - CANTINA E CUCINA

Wine Bar
v.le Premuda, 44
tel. 02.23189915
cizcantinaecucina.it

La cantina del Ciz - Vincenzo Gautieri - ora supera le 1800 etichette, tutte piccole produzioni artigianali e belle storie da raccontare. C'è tanta Italia ma anche Francia: Bordeaux e Champagne dei vigneron per abbinamenti mai ingessati con piatti di tradizione lombarda (risotto giallo, costoletta tra i migliori in città), e altri più mediterranei (orecchiette con ricciola e cime di rapa), non mancano opzioni gluten free, come la catalana di gamberi con avocado, e veg, tra cui il tuorlo d'uovo impanato, formaggi e salumi, in stagione tartufi e funghi. Atmosfera rilassata in questo luogo spensierato che unisce il piacere del vino e del cibo alla musica.

The cellar of the Ciz - Vincenzo Gautieri - now exceeds 1,800 labels, all small artisanal productions and beautiful stories to tell. There's plenty of Italy but also France: Bordeaux and Champagne from the vignerons for pairings that are never plastered with traditional Lombard dishes (risotto giallo, costoletta among the best in town), and more Mediterranean ones (orecchiette with ricciola and turnip tops); there's no shortage of gluten-free options, such as shrimp Catalana with avocado, and veg, including breaded egg yolk, cheeses and cured meats, in season truffles and mushrooms. Relaxed atmosphere at this carefree place that combines the pleasure of wine and food with music.

NEBBIA

Ristorante
via Evangelista Torricelli 15
(ang. via Brunacci)
tel. 2.82781557
nebbiamilano.com

Minimale nell'ambiente come nel menu, articolato in "inizio", "prima" e "poi". Pochi piatti, alcuni fissi, altri che variano secondo estro, mercato e stagione, ingredienti di buona qualità, sapori netti, impiattamenti puliti, una certa italianità modernista senza scivolate da finta trattoria. In carta pasta e fagioli, cozze e ragusa (conchiglie) e cotenna croccante, risotto ortiche e tartufo e agnello con finferli e fondo bruno. Ambiente luminoso, servizio asciutto, carta dei vini interessante.

Minimal in ambience as in menu, divided into "beginning," "before," and "then." Few dishes, some fixed, others varying according to whim, market and season, good quality ingredients, clean flavors, neat layouts, a certain modernist Italianism without faux trattoria slips. On the menu are pasta and beans, mussels and ragusa (shells) and crispy rind, nettle and truffle risotto, and lamb with chanterelles and brown bottom. Bright ambience, dry service, interesting wine list.

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

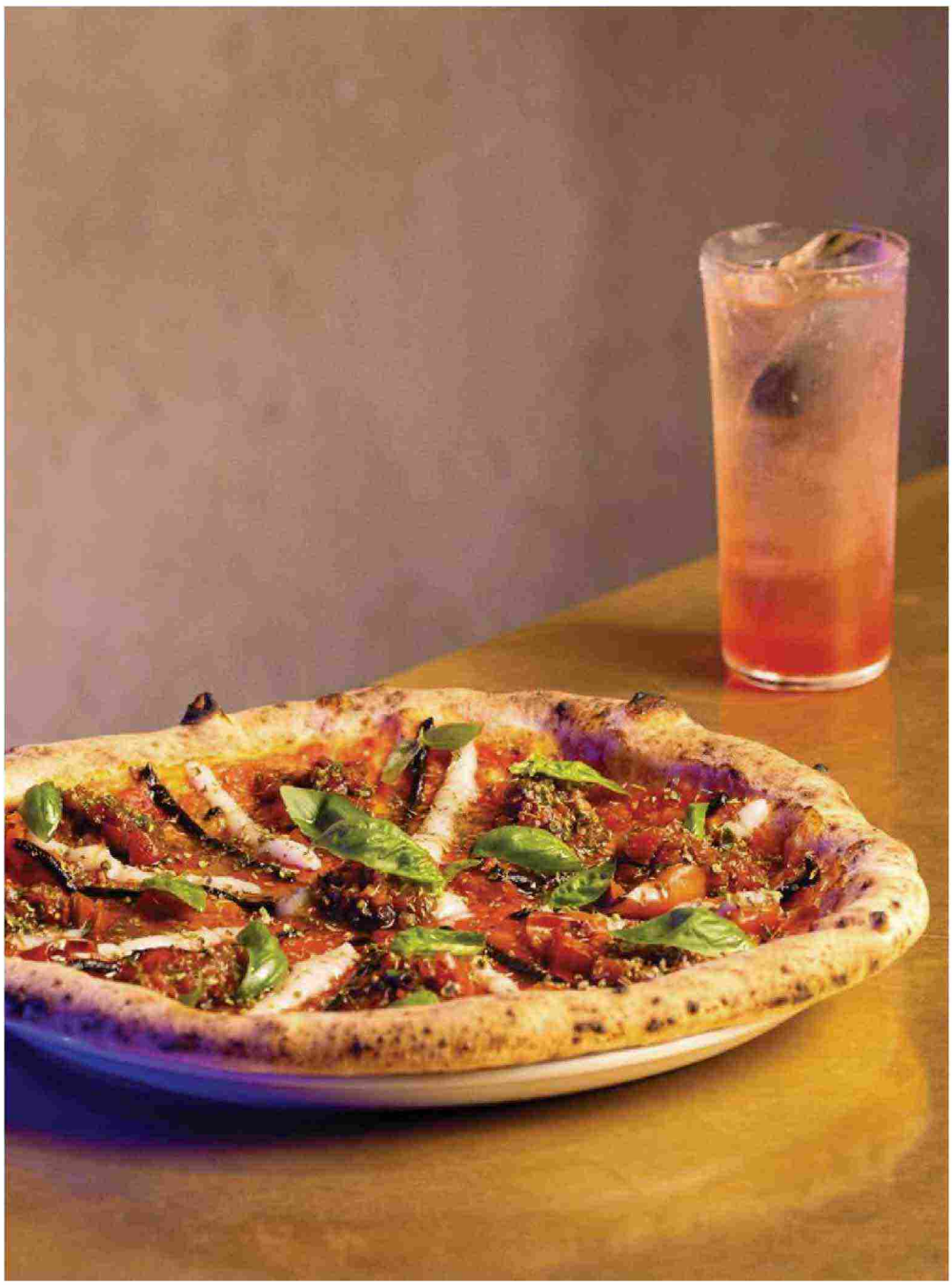
190849

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

LO SPICCHIO PERFETTO
THE PERFECT SLICE

LE NUOVE DECLINAZIONI DELLA PIZZA, TRA INGREDIENTI NOBILI E TOPPING VERTIGINOSI
THE NEW DECLINATIONS OF PIZZA, BETWEEN NOBLE INGREDIENTS AND DIZZYING TOPPINGS



Dry

DRY MILANO
via Solferino 33
tel. 02.63793414
drymilano.it

L'idea è: grandi cocktail del Bar Manager Edris Al Malat, e grandi pizze, quelle di Lorenzo Sirabella. Il suo stile è classico contemporaneo, cornicione non troppo pronunciato ma risultato aereo, fantasia nei topping e ingredienti di qualità, stagionali, sostenibili. Pizze classiche eseguite con rigore, tra le signature imperdibili la broccoli e salsiccia cruda di Bra, la Cinque formaggi, vermouth e barbabietola. Buone focacce farcite e sfiziosi assaggi in sharing per cominciare. Servizio professionale.

The idea is great cocktails, by Bar Manager Edris Al Malat, and great pizzas, those of Lorenzo Sirabella. His style is contemporary classic, not too pronounced crust but airy result, imagination in toppings and quality, seasonal, sustainable ingredients. Classic pizzas executed with rigor, among the must-have signatures the broccoli and raw sausage from Bra and the Five cheeses, vermouth and beet. Good stuffed flatbreads and tasty sharing samples to start. Professional service.

DENIS PIZZA DI MONTAGNA
via Statuto 16 (e via Melzo 16)
tel. 375.7988835
denispizza.it

Un'interpretazione dolomitica della pizza, bassa, croccante, digeribile, dall'impasto leggero e un apporto calorico ridotto grazie alla sapidità delle erbe di montagna. Ingredienti spesso insoliti puntano su freschezze, acidità, lievi note amare: la Alici e Limone è sferzante, la Cipolla mon amour (fiordilatte, cipolla in diverse cotture, granella di nocciola, amarena, fonduta di pecorino) un capolavoro di equilibrio; e poi op-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it



Confine - Pizza e Cantina

zioni stagionali, una sezione firmata da vari pizzaioli. Qualche piatto dalla cucina, bella carta di vini naturali. Servizio soave.

A Dolomite interpretation of pizza, low, crisp, digestible, with a light dough and reduced calorie intake thanks to the savoriness of mountain herbs. Often unusual ingredients focus on freshness, acidity, slight bitter notes: the Alici e Limone is lashing, the Cipolla mon amour (fiordilatte, onion in different cooking, hazelnut grain, black cherry, pecorino fondue) a masterpiece of balance; and then seasonal options, a section signed by various pizza makers. A few dishes from the kitchen, nice natural wine list. suave service.

CONFINE - PIZZA E CANTINA
P.zza Cardinal G. Massaia
tel. 375.5426086
confinemilano.it

La pizzeria come un fine dining, con carta dei vini d'alto profilo, ambiente curato e rarefatto, prezzi di conseguenza. L'impasto, che matura 72 ore, è steso sottile, il cornicione è alto, la consistenza avvolgente. E poi i topping, vertiginosi, come la Mast' Mario in Oriente: crema di patate affumicate nel legno di faggio, fiordilatte, pancia di maiale marinata in salsa di soia cbt, cipolla rossa di Tropea fermentata. Possibilità di degustazione di 4, 5 o 6 portate (30, 40 e 45 euro) e di pairing.

The pizzeria as a fine dining establishment, with a high-end wine list, rarefied and curated ambience, prices accordingly. The dough, which matures 72 hours, is rolled out thin, the crust is high, the texture enveloping. And then the toppings, dizzying, like the Mast' Mario in the East: cream of potato smoked in beech wood, fiordilatte, pork belly marinated in cbt soy sauce, fermented Tropea red onion. Possibility of tasting 4, 5 or 6 courses (30, 40 and 45 euros) and pairing.

DA LIONIELLO
via Friuli 46
tel. 02.72199211
salvatorelionello.pizza

La pizza di Salvatore Lioniello, leggera, alveolata e con il cornicione gonfio da molti è considerata una delle punte della scuola casertana, con tonde con doppio pre-fermento e altissima idratazione, scioglievoli e digeribili. Tra le più amate la Provola e Pepe e la Salsiccia e Friarielli. In menu opzioni vegane, come la Zuccona, con vellutata di zucca, melanzane arrostite, salsiccia di soia e mozzarisella fumé, fritti asciutti e di ottimo livello, dolci campani, piccola ma centrata carta dei vini e birre.

Salvatore Lioniello's light, alveolate, puffy-crusted pizza is considered by many to be one of the pinnacles of the Caserta school, with rounds with double pre-ferment and very high hydration that are meltable and digestible. Among the most popular are the Provola e Pepe and the Salsiccia e Friarielli. On the menu are vegan options, such as the Zuccona, with pumpkin velouté, roasted eggplant, soy sausage and smoked mozzarisella, excellent dry fried foods, Campanian desserts, small but centered wine list, beers.

MODUS SEMPLICE MANGIARE
via Andrea Maffei 12
(e corso Magenta 25)
tel. 02.82860006
landing.modusmilano.it

In un locale dall'allure anni Cinquanta, De Simone interpreta la pizza con uno sguardo alle radici contadine e un occhio alla salute, puntando su leggerezza e digeribilità, con ingredienti di altissima qualità. Tra le pizze sempre presenti, oltre alle classiche, la Menaica, con pomodoro giallo, mozzarella di bufala, alici di menaica, zeste di limone e basilico. Notevoli le fritte in versioni mini. La cucina vive di vita propria, le lagane e ceci sono un viaggio nel tempo. Ricca carta del bere, con vini e alcuni cocktail classici e signature.

In an establishment with a 1950s allure, De Simone interprets pizza with an eye to its peasant roots and an eye to health, focusing on lightness and digestibility, with ingredients of the highest quality. Among the ever-present pizzas, in addition to the classics, is the Menaica, with yellow tomato, buffalo mozzarella, menaica anchovies, lemon zeste and basil. Notable are the fries in mini versions. The cuisine lives a life of its own; the lagane and chickpeas are a trip back in time. Rich drink list, with wines and some classic and signature cocktails.

"Sono innamorata! Sto avendo un'avventura con la mia pizza"

"I'm in love! I'm having an affair with my pizza"

MANGIA, PREGA, AMA (ELIZABETH)



Denis Pizza di Montagna



Lioniello



Modus

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

SGUARDO A ORIENTE
GLANCE TO THE EAST

LE CUCINE DEL FAR EAST SVELANO I LORO SAPORI PIÙ AUTENTICI E RAFFINATI
FAR EAST CUISINES UNVEIL THEIR MOST AUTHENTIC AND REFINED FLAVORS

IYO EXPERIENCE
Ristorante Giapponese
via P. della Francesca 74
tel. 02.45476898
iyo-restaurant.com

Dopo una ristrutturazione Iyo è più elegante, luminoso e ampio, ma con qualche coperto in meno. La cantina è di grande ampiezza, la sala un orologio svizzero. In carta si trovano i classici nigiri, gyoza e tempura: eccellenti. Poi ci sono i piatti a mano libera, che esplorano terreni più internazionali, come ika somen con calamaro, uovo di quaglia, caviale, verdure e salsa soba dashi e ito togarashi, e il piccione, kombu e daikon, forse la vetta. Due degustazione: Condivisione (€135) e Faccio Iyo (€150).

After a renovation Iyo is more elegant, bright and spacious, but with a few fewer covers. The cellar is expansive, the room a Swiss watch. On the menu are classic nigiri, gyoza and tempura: excellent. Then there are the free-hand dishes, exploring more international terrain, such as ika somen with squid, quail egg, caviar, vegetables and soba dashi sauce and ito togarashi, and the pigeon, kombu and daikon, perhaps the pinnacle. Two tastings: Sharing (€135) and Faccio Iyo (€150).

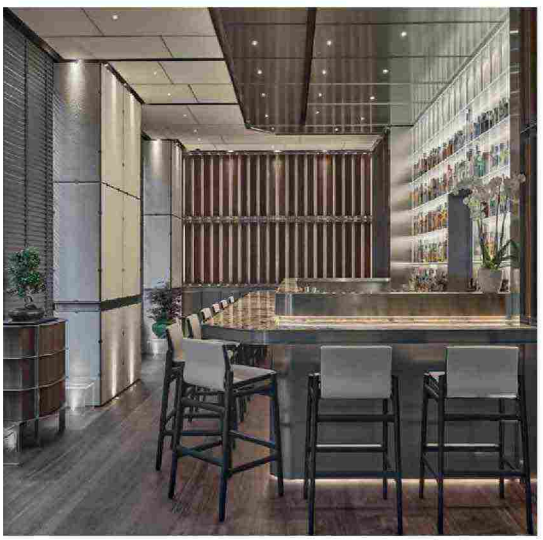


Casa Ramen

GONG ORIENTAL ATTITUDE
Ristorante Cinese
c.so Concordia 8
tel. 02.76023873
gongoriental.com

Un locale di cucina cinese come non si è mai vista a Milano: spazio bellissimo con enormi gong di onice, cucina precisa e suadente (chef Guglielmo Paolucci), cantina ricchissima e servizio forbito. Alcuni piatti sono stati affinati fin quasi alla perfezione: il "raviolo d'oro" omaggio a Milano o il servizio della peking duck, sorta di pasto nel pasto. Ma la carta riserva sprazzi di pura gioia, dai lamian conditi con ragù di anatra al piccione in tre fasi ai dolci. Tre menu degustazione (da €140 a €160).

A Chinese cuisine venue like you've never seen in Milan: beautiful space with huge onyx gongs, precise and persuasive cooking (chef Guglielmo Paolucci), very rich wine cellar and scrupulous service. Some dishes have been refined to near perfection: the "golden raviolo" homage to Milan or the serving of the peking duck, a sort of meal within



Iyo Experience



Bentoteca Milano

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it



Gong Oriental Attitude



Wicky's Innovative Japanese Cuisine

"L'Oriente non è Oriente
e l'Occidente non è Occidente; entrambi
sono anche l'altro, vanno di pari passo"

"East is not East and West is not West;
both are also the other,
they go hand in hand"

OSHO

meal. But the menu reserves flashes of pure joy, from lamian topped with duck ragout to three-step pigeon to desserts. Three tasting menus (from €140 to €160).

CASA RAMEN
Ristorante Giapponese
via L. Porro Lambertenghi 25
tel. 02.39444560
casaramenshop.it

Il posto è piccolissimo e non si può prenotare, ma il ramen vale l'attesa, con il suo brodo di maiale cotto a lungo per avere una consistenza spessa e un sapore intenso. In versione classica con noodle, maiale brasato e cipollotto, o più piccante (con miso piccante), vegetariana con alga Kombu e verdure, al curry con i gamberi o lo special della settimana. Pochi antipasti: bao, pollo frito e kimchi di diverse tipologie, tutte squisite. Ambiente informale come il servizio e limitata carta dei vini.

The place is tiny and reservations cannot be made, but the ramen is worth the wait, with its pork broth cooked for a long time to have a thick texture and intense flavor. It comes in classic versions, with noodles, braised pork, and spring onion, or spicier (with spicy miso), vegetarian with Kombu seaweed and vegetables, curry with shrimp, or the special of the week. Few appetizers: bao, fried chicken and kimchi of different types, all delicious. Informal ambience like service and limited wine list.

BENTOTECA MILANO
Ristorante Giapponese
via San Calocero 3
tel. 02.84254626
bentoteca.com

Oggi il pop-up di Joji Tokuyoshi è uno dei luoghi più stimolanti di Milano. Un locale moderno dove si lavorano prodotti perlopiù italiani con tecniche nipponiche. Spiccano il sashimi di akami, chutoro e otoro (tre tagli di tonno), e il katsu sando di lingua o di midollo e shiokara (calamari fermentati) e il piccione ubriaco (marinato nel sake, con salsa alla sardella e biete). Si beve bene con un'ampia scelta di vini non convenzionali e sake. Omakase menu (€95).

Today Joji Tokuyoshi's pop-up is one of the most inspiring places in Milan. A modern place where mostly Italian products are processed with Japanese techniques. The sashimi of akami, chutoro, and otoro (three cuts of tuna), and the katsu sando of tongue or marrow and shiokara (fermented squid) and the drunken pigeon (marinated in sake, with sardine sauce and chard) stand out. There is good drinking with a wide selection of unconventional wines and sake. Omakase menu (€95).

WICKY'S INNOVATIVE JAPANESE CUISINE
Ristorante Giapponese
c.so Italia 6
tel. 02.89093781
wicuisine.it

Wicky Priyan interpreta l'Oriente come universo e lo fa contaminandolo, come testimonia il carpaccio "5 continenti". Il menu è concepito come una serie di onde, la prima dedicata al pesce crudo, la seconda al sushi e al maki, poi a cose più elaborate (il wikakuni Kyoto: maiale bollito per sedici ore con un'antica tecnica, con mela caramellata e verdure), infine ai dolci. Tre opzioni per l'Omakase (110, 120 e 150 euro) e una più breve a pranzo. Bella carta dei vini, ambiente sofisticato, servizio soave.

Wicky Priyan interprets the East as a universe and does so by contaminating it, as evidenced by the "5 continents" carpaccio. The menu is designed as a series of waves, the first dedicated to raw fish, the second to sushi and maki, then to more elaborate things (the Kyoto wikakuni: pork boiled for sixteen hours using an ancient technique, with caramelized apple and vegetables), and finally to desserts. Three options for Omakase (110, 120, and 150 euros) and a shorter lunch option. Nice wine list, sophisticated ambience, suave service.

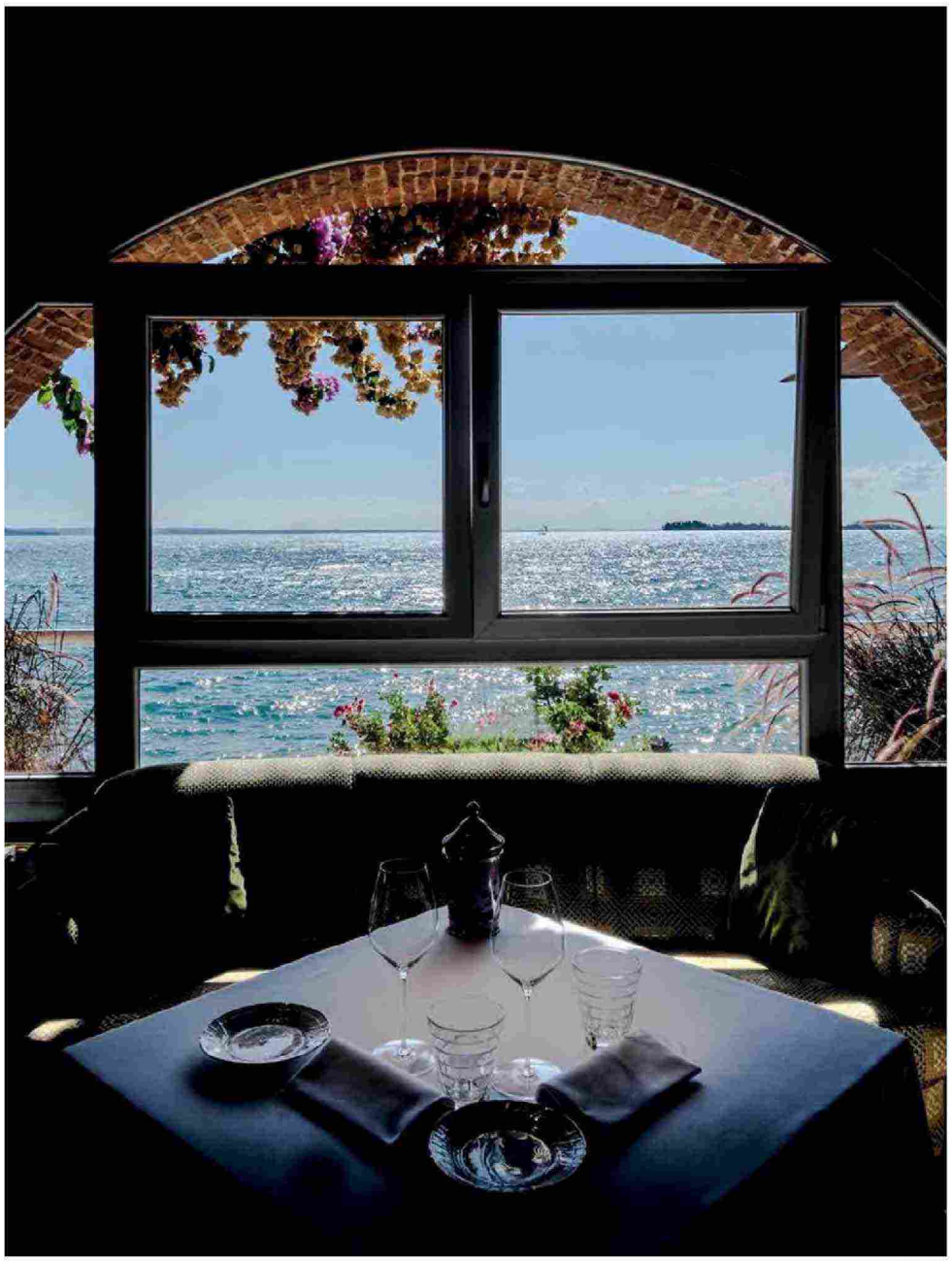
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

FUGHE CULINARIE
CULINARY ESCAPES

DESTINAZIONI CHE VALGONO IL VIAGGIO: LOCALI PITTORESCHI E ACCOGLIENZA CALOROSA
DESTINATIONS WORTH THE TRIP: PITORESQUE PLACES AND A WARM WELCOME



Lido 84

ANTICA TRATTORIA DEL GALLO
via Kennedy 1
Gaggiano (Mi)
tel. 02.9085276
trattoriadelgallo.com

Una meravigliosa trattoria meneghina, con tanto di pergola vitata. La famiglia Gerli è qui dal 1870, forte di un senso dell'ospitalità come pochi, e una cucina di tradizione e territorio rassicurante, sapiente, con materie prime di fornitori conosciuti e un tocco moderno che non ne snatura lo spirito contadino. Dalla pluripremiata costoletta alla milanese, ai risotti impeccabili e poi insalata russa, gnocchi, rognone. Degustazione a €58, per bambini a €24. Cantina da appassionati, con mescita mai scontata.

A wonderful Milanese trattoria, complete with a vine-covered pergola. The Gerli family has been here since 1870, strong with a sense of hospitality like few, and a reassuring, knowledgeable cuisine of tradition and territory, with raw materials from well-known suppliers and a modern touch that does not distort its peasant spirit. From the award-winning costoletta alla milanese, to the impeccable risottos and then Russian salad, gnocchi, kidney. Tasting at €58, children's at €24. Enthusiast's cellar, with never-discounted serving.

ERBA BRUSCA
Alzaia Naviglio Pavese 286
Milano
tel. 02.87380711 - 347.6625732
erbabrusca.it

Dove la città inizia a scomparire. Servizio cortese e simpatico come l'ambiente, giovane e campestre, per un orto con cucina in cui le verdure di produzione propria, e altre ottime materie, sono le protagoniste di un menu ricco di suggestioni internazionali con piatti dai sapori importanti, talvolta agrodolci, della chef Alice Delcourt. Quattro menu che cambiano ogni due settimane (da €39 a €54), più alcuni classici alla carta, come i maltagliati al burro di camomilla, Monte Veronese e semi di girasole e il piccione frollato. Bella cantina.

Where the city begins to disappear. Service as courteous and friendly as the setting, young and country-like, for a kitchen garden where home-grown vegetables, and other excellent ingredients, are the stars of

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it



Antica Trattoria del Gallo



Portico

"La natura non è un posto da visitare. È casa nostra"

"Nature is not a place to visit. It is home"

GARY SNYDER



Erba Brusca

a menu full of international suggestions with dishes with important, sometimes bittersweet flavors by chef Alice Delcourt. Four menus that change every two weeks (from €39 to €54), plus a few a la carte classics, such as maltagliati with chamomile butter, Monte Veronese and sunflower seeds, and fermented pigeon. Nice cellar.

IL PORTICO
piazza Libertà 36
Appiano Gentile (Co)
tel. 031.931982

Un inno alla convivialità, per l'ambiente di raffinata informalità e per la formula: una proposta unica che varia giornalmente secondo mercato, con piatti in condivisione. Paolo Lopriore, con il prezioso supporto di Annaclaudia Grossi, ha trovato una dimensione che in cui il suo modo di concepire la ristorazione incontra l'apprezzamento della clientela. Scelta dei vini non vasta, ma ragionata. Servizio attento e presente. A pranzo menu a €20, a cena degustazione a €40: rapporto qualità-prezzo super. Prenotare sempre.

A hymn to conviviality, because of the ambience of refined informality and the formula: a unique proposal that varies daily according to market, with shared dishes. Paolo Lopriore, with the invaluable support of Annaclaudia Grossi, has found a dimension in which his way of conceiving dining meets the appreciation of the clientele. Wine selection not vast, but reasoned. Attentive and present service. Lunch menu at €20, tasting dinner at €40: super value for money. Always make reservations.

LIDO 84
corso G. Zanardelli 196
Gardone Riviera (Bs)
tel. 0365.20019
ristorantelido84.com

Sulla sponda bresciana del lago di Garda, Riccardo Camanini propone una cucina inclassificabile: colta, personale, poliglotta, ubiqua, tecnica senza inutili virtuosismi, in continuo divenire. Il menu cambia spesso secondo stagione e momento esistenziale, Oscillazioni dà il senso di un movimento attorno a un punto fermo (sette portate al buio a €130, nove a €150), La Storia è una rassegna di classici, come lo spaghettone con burro e lievito di birra o la cacio e pepe in vescica, che da soli valgono la gita.

On the Brescian shore of Lake Garda, Riccardo Camanini offers unclassifiable cuisine: cultured, personal, polyglot, ubiquitous, technical without unnecessary virtuosity, constantly evolving. The menu often changes according to season and existential moment, Oscillations gives a sense of movement around a fixed point (seven courses in the dark at €130, nine at €150), La Storia is a review of classics, such as spaghettone with butter and brewer's yeast or cacio e pepe in bladder, that alone are worth the trip.

DINA
via Santa Croce 1
Gussago (Bs)
tel. 030.2523051
dinaristorante.com

Gipponi ha un approccio emotivo e ironico che disarma; è un inclassificabile, cerca linguaggi nuovi, ha una freschezza frutto di continuo stupore. Il menu Antologia racconta i primi sei anni di Dina – dove ogni stanza è un mondo – in cui si vive di straniamento con piatti sempre attuali come il risotto all'ostrica e alloro; il menu Cucina Ragionale (che va prenotato) è consigliato a chi è pronto a un viaggio di sola andata. Cantina ricca di artigiani, servizio amorevole.

Gipponi has an emotional and ironic approach that disarms; he seeks new languages and has a freshness that is the result of continuous amazement. The Anthology menu recounts Dina's first six years-where each room is a world-where he lives off of estrangement with dishes that are always current, such as oyster and bay leaf risotto; the Cucina Ragionale menu (which must be reserved) is recommended for those ready for a one-way trip. Cellar full of artisans, loving service.



Dina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

DOLCE MILANO
SWEET MILANO

GLI INDIRIZZI IMPERDIBILI CHE SFORNANO PICCOLA PASTICCERIA E GRANDI LIEVITATI
THE MUST-VISIT ADDRESSES THAT CHURN OUT SMALL PASTRIES AND GREAT LEAVENED GOODS



Pasticceria Besuschio

GALLERIA IGINIO MASSARI
via Marconi 4 (ang. piazza Diaz)
tel. 02.49696962
iginiomassari.it

Il primo negozio aperto in un'altra città del maestro della pasticceria italiana è un punto di riferimento. Lo spazio non grandissimo è diviso tra il bancone del caffè e la grande vetrina dove sono esposti maritozzi con panna sfornati in continuazione e dalla ricca farcitura, dolci lievitati, creazioni di cioccolato, biscotti e torte. Buono il caffè, valido cappuccino, ma il meglio arriva con la piccola pasticceria, le pregevoli monoporzioni e le gelatine. Splendide le confezioni regalo, anche personalizzabili.

The first store opened in another city by the master of Italian pastry, it is a landmark. The space, which is not very large, is divided between the coffee counter and the large display case where continuously baked and richly filled maritozzi with cream, yeast, chocolate creations, cookies and cakes are displayed. Good coffee, good cappuccino, but the best are the small pastries, the exquisite monoportions, and the jellies. Wonderful gift boxes, also customizable.

PASTICCERIA BESUSCHIO
via Guglielmo Marconi 59
tel. 02.94966479
pasticceriabesuschio.it

Insegna blasonata, che propone da generazioni creazioni di alta pasticceria, classiche o moderne, sempre di grande finezza: dalle torte alle estrose monoporzioni, dalle praline gioiello alla piccola pasticceria fino alla viennoiserie che conquista per varietà e fragranza (dal bostock francese al kranz, dalla cupola cioccolato e pistacchio) da abbinare a un'ottima caffetteria, centrifughe o infusi. Valida selezione di eti-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it



Sugar Pasicceria



Martesana Milano

"Il matrimonio è una cena che comincia con il dessert"

"Marriage is a dinner that begins with dessert"

JULIAN BARNES

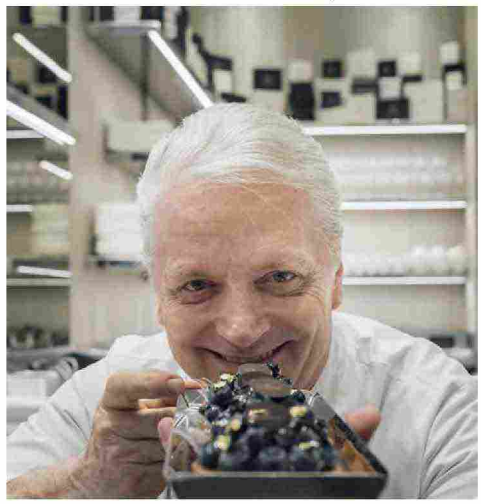
chette, da cui attingere anche per un aperitivo. Servizio efficiente e professionale.

Emblazoned sign, offering for generations haute patisserie creations, classic or modern, always of great finesse: from cakes to whimsical single-portions, from jewel pralines to small pastries, to viennoiserie that captivates with variety and fragrance-from French bostock to kranz, from chocolate and pistachio dome-to be paired with excellent coffee, juice or infusions. Valuable selection of labels, from which to draw even for an aperitif. Efficient and professional service.

SUGAR PASTICCERIA
via Vincenzo Monti 26
tel. 02.4815376
sugarmilano.it

Il locale - non grandissimo - è dominato dalla vetrina della pasticceria; sopra le piccole creazioni, con praline di cioccolato, biscotti e lievitati; accanto all'ingresso torte e fantasiose monoporzioni. La caffetteria è sempre soddisfacente e, anche se il bancone del bar è leggermente sacrificato, ci si può accomodare alla mensola della seconda vetrina. Ci sono anche i tavolini all'esterno, ideali per un pranzo leggero. Da non perdere i grandi lievitati delle feste e i dolci di Carnevale.

The room-not very large-is dominated by the pastry display case; above is the small pastry shop, with chocolate pralines, cookies, and leavened goods; next to the entrance are cakes and imaginative single-portion cakes. The cafeteria is always satisfying, and although the bar counter is slightly sacrificed, one can sit at the shelf in the second display case. There are also tables outside, ideal for a light lunch. Don't miss the great holiday leavings and Carnival desserts.



Galleria Iginio Massari



Marchesi 1824

MARCHESI 1824
via Santa Maria alla Porta 11a
tel. 02.862770
pasticceriamarchesi.com

Orgoglio milanese, Marchesi festeggia i due secoli di vita con il fascino ineguagliabile della sede storica. Qui tutto è impeccabile, dal servizio alle vetrine. Gli arredi originali di inizio Novecento incorniciano una proposta di alta pasticceria, dai lievitati per la colazione - ottima la brioche al caffè con cuore di crema pasticcera, ideata per il bicentenario, come le veneziane, i croissant - e alle eleganti monoporzioni e torte da forno. Eccellente caffetteria con espressi e caffè specialty. E poi brioche, quiche e sfizi salati, perfetti pure all'aperitivo.

A Milanese pride, Marchesi celebrates two centuries of existence with the unparalleled charm of its historic headquarters. Everything here is impeccable, from the service to the windows. Original early 20th-century furnishings frame a haute patisserie offering, from breakfast pastries - excellent coffee brioche with a heart of custard, designed for the bicentennial, such as Venetian, croissants - and elegant single-portion and baked cakes. Excellent cafeteria with espressos and specialty coffees. Plus brioche, quiches and savory appetizers, perfect for aperitifs as well.

MARTESANA MILANO
via Cardinale G. Cagliero 14
tel. 02.66986634
martesanamilano.com

L'insegna fondata da Vincenzo Santoro è ormai nota in tutta Milano grazie anche ai suoi cinque punti vendita in città. Ogni esercizio è strutturato in base al progetto stilistico del marchio, ma è in questa sede che è iniziato tutto. Nel grande locale, elegante come una gioielleria, si possono trovare tutte le creazioni provenienti dai laboratori di proprietà: una gamma completa di buonissimi lievitati, fragranti e burrosi, torte dalla glassa lucida, una curatissima piccola pasticceria, le creazioni in cioccolato, i macaron e i dolci delle feste secondo periodo.

The sign founded by Vincenzo Santoro is now known throughout Milan thanks in part to its five stores in the city. Each outlet is structured according to the brand's stylistic project, but this is where it all began. In the large venue, as elegant as a jewelry store, you can find all the creations from the proprietary workshops: a full range of delicious, fragrant and buttery leavened pastries, cakes with glossy frosting, a carefully curated small pastry shop, chocolate creations, macaroons and holiday desserts according to period.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

Gentleman's Gazette

www.ecostampa.it

PAUSA CAFFÈ
COFFEE BREAK

ESSENZIALE, RICCO O FANTASIOSO. ECCO CHI CELEBRA LA PRIMA BEVANDA DELLA GIORNATA
ESSENTIAL, RICH OR IMAGINATIVE. HERE'S WHO CELEBRATES THE FIRST DRINK OF THE DAY

Bar Luce



Pavé



Orsonero Coffee



ORSONERO COFFEE
via Giuseppe Broggi 15
tel. 366.5477441
orsonerocoffee.it

Se lo specialty coffee non è raro a Milano, lo si deve a Orsonero che quasi dieci anni fa ha lanciato una scommessa: zero fronzoli e focus sull'"oro nero". Coraggio ripagato dai molti che vengono per caffè monorigine che ruotano con costanza dando spazio a roastery italiane e internazionali. Estrazioni impeccabili (e bella cremosità di cappuccini e caffellatte), personale sempre disponibile a rispondere, buon rapporto qualità prezzo. Viennoiserie e dolci del laboratorio pasticceria Cléa.

If specialty coffee is not uncommon in Milan, it is due to Orsonero, which almost ten years ago launched a bet: zero frills and focus on "black gold." Courage repaid by the many who come for single-origin coffees that rotate consistently giving space to Italian and international roasteries. Impeccable extractions (and beautiful creaminess of cappuccinos and lattes), staff always available to respond, good value for money. Viennoiserie and pastries from Cléa's pastry lab.

PAVÉ
via Felice Casati 27
tel. 02.37905491
pavemilano.com

Pavé - quattro insegne tutte diverse - ha trasformato il bar a Milano: più qualità e meno fretta. In via Casati i longseller sono lievitati e sfoglie da colazione buonissimi (con lievito madre e burro di Normandia) come pain au chocolat o brioche lime e caramello, e il panettone (ottimo) c'è tutto l'anno. Tra i salati imperdibile il bombolone con burrata e culaccia. Eccellente la caffetteria.

Pavé - four signs all different - has transformed the bar in Milan: more quality and less rush. On Via Casati the longsellers are yeast and breakfast pastries as good (with sourdough and Normandy butter) as pain au chocolat or lime and caramel brioche, and panettone (excellent) is there all year round. Among the savory items, the bombolone with burrata and culaccia is not to be missed. The cafeteria is excellent.

SAVINI MILANO 1867
galleria Vittorio Emanuele II
tel. 02.72003433
savinimilano.it

Un'istituzione cittadina con lampadari di cristallo, poltroncine e un lussuoso dehor in galleria, dove sostare per una colazione con un buon espresso o un cappuccino vellutato, gustosi croissant o una monoporzione. Impeccabile il rito del tè, con pairing dolce e salato. Interessante la drink list per l'aperitivo con finger firmati da Matteo Gelmini, resident chef del ristorante.

A city institution with crystal chandeliers, armchairs and a luxurious dehors in the gallery, where you can stop for breakfast with a good espresso or velvety cappuccino, tasty croissants or a single-portion. The tea ritual is impeccable, with sweet and savory pairing. The drink list for the aperitif with finger food signed by Matteo Gelmini, the restaurant's resident chef, is interesting and well-kept.

COVA
via Montenapoleone 8
tel. 02.76005599
pasticceriacova.com

Classe 1817, Cova è il caffè più antico di Milano (oggi nel gruppo Lvmh) con marmi, specchi e velluti che rimandano alla sua storia. Qualità e cura del dettaglio le fondamenta dell'offerta, sia un Covaccino (caffè, cioccolata, panna, granella di pistacchio) o un espresso in tazzina con foto della vecchia Milano. Si sposano con buoni lievitati, budini di riso, biscottini, o spuntini salati, da avocado toast e uova, cocolette e risotti per un pranzo nel Cova Garden. Beverage di livello.

Class of 1817, Cova is the oldest café in Milan (now in the Lvmh group) with marbles, mirrors and velvets that hark back to its history. Quality and attention to detail the foundations of the offerings, whether a Covaccino (Coffee, chocolate, cream, pistachio granola) or a cup espresso with photos of old Milan. They go well with yeast breads, rice puddings, cookies, or savory cues, from avocado toast, or cutlets and risotto for a lunch in the Cova Garden. Level beverage.

BAR LUCE
L.go Isarco 2
tel. 02.56814858
fondazioneprada.org

Se piacciono le atmosfere anni '50-'60 e i film di Wes Anderson, questo è il posto perfetto. Il regista ha disegnato gli spazi per Fondazione Prada, il museo che ospita il locale. Colore verde menta, flipper, grande bancone. La caffetteria è classica con poche proposte ben eseguite; brioche, monoporzioni, torte al trancio, valido anche il gelato. Il meglio però è all'aperitivo, notevole drink list con bagel, focacce, stuzzichini. Prezzi abbordabili.

If you like 50s-60s atmosphere and Wes Anderson films, this is the perfect place. The film director designed the spaces for Fondazione Prada, the museum that houses the venue. Mint green color, pinball machine, large counter. Classic cafeteria with a few well-executed proposals: brioche, single portions, pies. Also the icecream is valid. The best, however is the remarkable drink list with bagels, buns and appetizer for the aperitif. Absolutely affordable prices.

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849