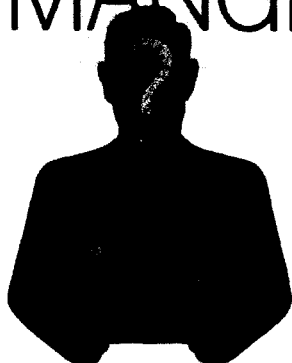


MANGIARE

di **Valerio M. Visintin**

foto di Marco Giberti



Critico in incognito

Valerio Massimo Visintin
visita ogni settimana
i ristoranti e le pizzerie
che trovate

in queste pagine.
Ne scopre di nuovi
e aggiorna quelli
già provati.

Prenota un tavolo
sotto falso nome
e cena senza qualificarsi.

Per esprimere
così un giudizio
da cliente «qualunque».
Come fareste voi.



Carne, pesce e pizza

Locale nuovo, insegna storica. Classico ristorante con pizza. Dispone di molti coperti, conduzione preparata e professionale.

CUCINA Tradizionale: di carne e di pesce. Pizza con forno a legna. **Voto 6,5**

AMBIENTE Spaziosi in un contesto rustico-cheggiano. **Voto 6,5**

IL BELLO Convenzione con un garage a pochi passi.

IL BRUTTO Menu corretto, ma senza sorprese. **PREZZI** Conto sui 30 euro, bere a parte.

■ CALAFURIA - VIA S. AMBROGIO 10 - ☎ 02 49 43 76 14
SEMPRE APERTO, CUCINA APERTA FINO ALLE 23

Zuppe o frittate in monoporzioni

Un locale strano e divertente, un po' gastronomia, un po' take away e un po' ristorante. Il cibo è pronto in monoporzioni.

CUCINA Tradizionale: creme, zuppe, frittate, insalatona, cibo al bicchiere. **Voto 6,5**

AMBIENTE Moderno ed essenziale. **Voto 6,5**

IL BELLO L'uso di «gavette» (praticamente delle valigette) invece dei vassoi.

IL BRUTTO Le gavette sono divertenti, ma non praticissime.

PREZZI Conto sui 10/20 euro, bere a parte.

■ LA GAVETTA - VIA ROMEO LITTA ANG. VIA DONVITTORI - ☎ 02 65 39 99 47 - CHIUSO DOM.

Un menu tutto a base di castagne

Menu speciali al ristorante dell'Hotel Villa Torretta. Sino al 23 novembre, si parla di castagne, con una cena da cinque portate (zuppetta con legumi e castagne, tagliatelli con farina di castagne, coniglio con ragù di prugne castagne e lardo...) a 50 euro (bere a parte). Dal 24 novembre alla fine dell'anno, invece, assolo di tartufi bianchi e neri. Prezzo sui 90 euro (ma il costo esatto verrà definito in base alla quotazione del tartufo bianco).

■ **HOTEL VILLA TORRETTA. VIA MILANESE 3 ☎02.24.11.21 SESTO SAN GIOVANNI (MI).**

SPENDERE POCO

I TRE MOSCHETTIERI

■ **VIALE BLIGNY 54**
☎02.87.39.16.09. CHIUSO
LUNEDÌ. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI. SÌ
CUCINA Tradizionale. Lasagne al ragù, pastasciutte, arrosto, roast-beef con patate, pizze e focacce, verdure. **Voto 6+**
AMBIENTE È l'evoluzione della specie. I ristoranti sono in crisi di presenze, le rosticcerie non se la passano meglio. E allora? Nascono locali come questo, composti da due metà. Più agili ed economici dei ristoranti, più comodi e duttili delle normali rosticcerie. Qui (a pranzo come a cena) si ordina al bancone e ci si accomoda nella saletta nuova di zecca, domestica e giallina. **Voto 6+**

IL BELLO Prezzi onesti e cortesia impagabile
IL BRUTTO Televisore (quasi) sempre acceso
PREZZI Conto sui 10-15 euro, bere a parte

AMERICAN DONUTS

■ **VIA SETTEMBRINI 26**
☎02.29.52.57.77. SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30 (LUNEDÌ E MARTEDÌ 19.30). ACCESSO DISABILI. SÌ
CUCINA Statunitense.

Quattro tipi di hamburger classico, con uovo all'occhio di bue, di pesce e vegetariano. Nel resto del menu: hotdog, patate fritte, bagel (ciambelle salate) imbottiti, muffin, donuts (ciambelloni dolci), cheesecake. **Voto 6,5**

AMBIENTE Il secondo e più spazioso anello di una mini-catena all'americana. I posti a sedere sono suddivisi su tre ambienti: il primo (bancone, divanetti, rosso lacca) è il più pittoresco ed evoca all'istante sequenze di film on the road. Sabato e domenica (brunch) da 10.50 a 18 euro). **Voto 6/7**

IL BELLO Cucina aperta a orario continuato
IL BRUTTO Asfittico il soppalco
PREZZI Conto sui 10-20 euro, bere a parte

LON FON

■ **VIA LAZZARETTO 14**
☎02.29.40.51.53. CHIUSO
MERCOLEDÌ. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI. NO
CUCINA Cinese. Ravioli fritti di carne, ravioli (al vapore) di carne e di gamberi, anatra alla pechinese, galletto croccante e piccantissimo, stinco di manzo con verdure, rombo sfilettato con verdure e zenzero, granchio stufato con spaghetti, di soia, sferzando

con zucchini e funghi fuvole di gamberi, involtini primavera. **Voto 6,5**
AMBIENTE Una cornice di lavagna sabbiata, che rimaneva senza rimpanti, al focolare di casa, in favore di un'abitazione più generosa e in fondo, più confortevole. **Voto 7**

IL BELLO Un posto affidabilissimo
IL BRUTTO Qualche rallentamento nel servizio se il locale è affollato
PREZZI Conto sui 25 euro, bere a parte

WOODSTOCK 3

■ **VIA VIGEVANO 43**
☎02.83.75.100. SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI. SÌ
CUCINA Tradizionale. Pizze al trancio, spaghetti ai frutti di mare, lasagne, tagliata, ciotoletta, hamburger. **Voto 6,5**
AMBIENTE Una grande stanza con tavolini schierati e foto autografate di clienti più o meno celebri. **Voto 6+**

IL BELLO Servizio rapido ma cordiale
IL BRUTTO Ambienti molto, ma molto, popolari
PREZZI Conto sui 15 euro, bere a parte

CON GLI AMICI

OSTERIA DEL GNOCCO FRITTO

■ **VIA PASQUALE PAOLI 2**
☎02.58.10.02.16. CHIUSO
LUNEDÌ E SEMPRE A PRANZO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI. SÌ
CUCINA Emiliana. Gnocco fritto con salumi, pisarei e fasoe, tagliatelle al sugo d'anatra, tortelli di magro e di zucca, tortelli zola e nodi, tagliatelle al pomodoro fresco e olive, tagliatelle al petto d'anatra, gnocchetti al ragù toscano, gnocchi di ricotta e spinaci. **Voto 6,5**
AMBIENTE Salette rustiche e popolari, con tanto legno, tovagliette di carta e un menu che fa perno sui binomi gnocco fritto-pasta

fresca. **Voto 6/7**
IL BELLO Gnocco fritto con salumi d'ordinanza a volontà
IL BRUTTO Non accettano carte di credito
PREZZI Conto sui 30 euro, bere a parte

SEVEN

■ **VIALE MONTE NERO 29**
☎02.54.01.26.07. CHIUSO
DOMENICA E SEMPRE A PRANZO. CUCINA APERTA SINO ALLE 24. ACCESSO DISABILI. SÌ
CUCINA Fusion. Affettati e formaggi, insalate, costolette, dignello alla griglia, fuetto

alla griglia, hamburger, scheidini di carne misti, galletto schiacciato con limone e aromi, bistecca di squario al salmoriglio. **Voto 6/7**
AMBIENTE Un abito sbarco, fatto di scaffali e bottiglie, ma anche di caroni di vino accatastati su e là non studiata negligenza. **Voto 6,5**
IL BELLO Matera prima di buona qualità
IL BRUTTO Il servizio non è precisissimo (ma sono gentili)
PREZZI Conto sui 25-35 euro, bere a parte



RENATE (MB)

MILANO

Antipasti sfiziosi in Brianza

Menu all'altezza e cucina accogliente. Ecco perché vale la pena fare un salto alla Locanda dell'erba matta in Brianza. L'antipasto della casa è il passaggio più sfizioso di una cucina attenta alle stagioni. In pochi minuti, il tavolo si popola di vassoietti: paté con pan briocche e marmellata di cipolle, prosciutto di coniglio, carpaccio di manzo marinato con composta di mele, sferetta di patate ripiena di taleggio, terrina di bollito con salsa verde e così via, sino a contare una dozzina di portate. Ma non c'è piatto che deluda nel menu di questo ristorante vestito da bistrot e gestito con passi felpati da tre fratelli: Carla, Alessandro, Stefano. E il conto? Corretto: sui 35 euro, bere a parte.

■ **LA LOCANDA DELL'ERBA MATTA. VIA CAMISASCA 2. RENATE (MB) ☎0362.91.59.87. CHIUSO LUNEDÌ, MART. E DOM. SERA E SABATO A PRANZO. A circa 45 minuti da Milano.**

CALIFORNIA BAKERY

■ VIA LARGA 19
☎ 02.395.11849 SEMPRE
APERTO CUCINA APERTA
SINO ALLE 23 ACCESSO
DISABILI SÌ **CUCINA**
Statunitense. Zuppa del
giorno, mazzancolle con
patate, uova (in varie
versioni), Hamburger in
varie versioni (sempre con
pomodori freschi), insalate,
cipolla rossa di Tropea,
patate fritte, sandwich,
insalatone, torte salate,
muffin, New York cheese
cake, apple pie, cherry pie,
carrot cake. **Voto 6/7**

AMBIENTE Quinto California
Bakery in ordine
cronologico. Ma primo per
ambizioni, per vastità di
spazi e di coperti. L'arredo
replica lo stile «country
chic» dei confratelli. Però in
forma più laccata e
moderna, difendosi su tre
livelli. Il menu, a stiele e
strisce, è adattabile a tutte
le fasi della giornata
essendo la cucina in moto
perpetuo dalle 8 alle 23.
Voto 7

IL BELLO Costosetti, ma
ottimi i dolci

IL BRUTTO Servizio
volenteroso, ma acerbo
PREZZI Conto sui 35/40
euro, bere a parte

IL FARO

■ VIA MARCO DIOGGIONI 6
☎ 02.58.10.41.07 CHIUSO LUN
E DOM SERA CUCINA APERTA
SINO ALLE 23.30 ACCESSO
DISABILI SÌ

CUCINA Di pesce. Misto di
antipasti crudi e cotti,
gratinato misto, pasta fresca
con crostacei, cavatelli con
calamaretti, vongole scampi
e bottarga, tagliolini con
bottarga, fregola sarda con
cozze, vongole e bottarga,
risotto ai frutti di mare con
bottarga, fritto di mare,
branzino o rombo, astice
alla catalana. **Voto 7,5**

AMBIENTE Piccolo
ristorante a conduzione
sardo-pugliese. I tavoli sono
un po' troppo ravvicinati, ma
l'ambiente è grazioso e la
comunicativa del servizio
mette subito a proprio agio

La sobria cheesecake ai frutti di bosco

La nuova pasticceria Scaringi (ora sono tre) è così lussuosa e
splendente che pare il salone delle feste. Ha un bancone che
non finisce più e un lampadario gigantesco i cui riflessi
cristallini si avvistano a chilometri di distanza. In un ambiente
come questo, viene istintivo cercare il dolce più mite e sobrio
che ci sia. Optiamo per una graziosa cheesecake (30 euro al
chilo) sormontata da un ciuffetto di frutti di bosco. Scelta
fortunata. La frolla l'avremmo preferita magari più croccantina,
ma l'impasto di ricotta e yogurt, che costituisce la base della
torta, è del tutto convincente, anche in virtù di un sottile aroma
di agrumi che imprime una accelerazione al gusto.

■ PASTICCERIA SCARINGI, V.LE SABOTINO 13 ☎ 02.58.30.45.88 CHIUSA LUN.



Voto 6/7

IL BELLO Ambiente
simpatico e quasi elegante
IL BRUTTO Un po'
timoroso
PREZZI Conto sui 35/40
euro, vini a parte

TRATTORIE

TRATTORIA ALL'ANTICA

■ VIA MONTE JUBEO 4
☎ 02.53.10.949 CHIUSO
DOMENICA E AL PRANZO DEL
SABATO CUCINA APERTA
SINO ALLE 23 ACCESSO
DISABILI NO

CUCINA Lombarda.
Casoncelli burro e savia,
risotto alla milanese,
risotto finferli e robiola,
ravioli del giorno, fritto
cervella e porcini, cotoletta
alla milanese, trippa,
stinco al forno con patate,
vitello tonnato. **Voto 7**

AMBIENTE Quaranta
coperti scarsi in una
saletta graziosa, ingentilita
da una recentissima
ristrutturazione, che non
ha intaccato la misurata
sostanza estetica. **Voto**
6/7

IL BELLO Locale affidabile
IL BRUTTO La rudezza
con la quale cacciano i
clienti non appena la sala
tende a svuotarsi
PREZZI Conto sui 35 euro,
bere a parte

LA VENETA

■ VIA GIUSTI 14 ☎ 02.34.28.81

CUCINA Veneto. Pasta e
fagioli, bigoli in salsa o
con anatra, baccalà
mantecato alla cappuccina
(un umido con verdure)
sarde in saor trevigiane
(agrodolci), gamberoni alla
busara, sogliole in
quazzetto, baccalà
mantecato. **Voto 7+**

AMBIENTE Trattoria
gradevole e domestica, a
conduzione patriarcale, nel
senso che su tutti domina
la figura del patron,
Giovanni, al quale si
affianca la moglie Rosalba.
Voto 6,5

IL BELLO Tutte le carni
sono bio
IL BRUTTO Ambiente un
po' datato
PREZZI Conto sui 35/40
euro, vini a parte

CACIO E PEPE

■ VIALE GIAN GALEAZZO 2
☎ 02.83.24.25.09 CHIUSO
DOMENICA E AL PRANZO DEL
SABATO CUCINA APERTA
SINO ALLE 23.30 ACCESSO
DISABILI SÌ

CUCINA Romana.
Scamorzine al lardo,
tortino di carciofi, patate e
crema di taleggio,
tonnarelli cacio e pepe,
spaghetti alla carbonara,
fettuccine alla amatriciana,
saltimbocca alla romana,
trippa alla romana,
tagliata. **Voto 7+**

AMBIENTE Una trattoria
romana riuscita per metà.
Quel che stona è
l'ambiente: gelido, buio e
laccato. Ma i titolari
(Andrea e Luciano, fratelli
romani di Roma) e il
personale attenuano la
sensazione di disagio con
la cordialità dei modi. **Voto**
6,5

IL BELLO Meraviglioso

tonnarelli cacio e pepe **IL**
BRUTTO L'arredo
PREZZI Conto sui 35 euro,
bere a parte

OCCASIONI IMPORTANTI

AL SALE GROSSO

■ VIA IPPOLITO NIEVO 25
☎ 02.34.12.90 CHIUSO
DOMENICA E AL PRANZO DEL



**Passa
parola**

DIEGO CIOCCHETTI
31 ANNI
IMPIEGATO

SUSHI O SUNRISE ROLL, BONTÀ GIAPPONESI

Qualità del pesce, semplicità e impeccabilità delle
ricette. «J's Hiro» è diventato uno dei miei ristoranti
preferiti. Non sarà il ristorante giapponese più
economico di Milano ma è certamente tra i più buoni.
Dal sushi al sunrise roll, il menu è davvero vario ed è
sempre coniugato alla tradizione nipponica. Servizio
puntuale e molto discreto. Da provare l'uramaki misto
e la tempura di gamberi e zucchine.

■ J'S HIRO, VIA C. VITTADINI 7 ☎ 02.58.32.00.38.



INVIA **CERCA**

SABATO CUCINA APERTA
SINO ALLE 20 ACCESSO
DISABILI NO

CUCINA Di pesce. Crudi di mare, tartare varie, polipo croccante su battuto di patate al vapore, tonno scottato alla senape, spaghetti alle vongole, paccheri al pesce spada e melanzane, trofie con pesto, maccheroni con gamberi e asparagi, gnocchi con ragu di pesce, orata, branzino, rombo o gamberoni con cotture a scelta (griglia, forno, al sale...), gran fritto di pesce, fiorentina alla brace.

Voto 6/7

AMBIENTE Un locale appena nato, di bianco vestito sopra un lucido parquet. Ogni elemento dell'arredo fa esplicito riferimento ad ambientazioni marine. E l'evocativo candore che lo accompagna compone una cornice molto gradevole.

Voto 7+

IL BELLO I tavoli tondi, incassati nel bovindo.

IL BRUTTO Prezzi sostenuti.

PREZZI Conto sui 45 euro, vini a parte.

GIACOMO ALL'ARENARIO

■ VIA MARCONI 1
☎ 02 72 09 38 14 CUCINA APERTA SINO ALLE 24 ACCESSO DISABILI SI

CUCINA Tradizionale. Zuppeta di farro fave e toscane con cozze e vongole, capesante gratinate, tortelli con fonduta di raschera e fave, porcini, anello di riso con gamberi di fiume, risotto alla zucca, tagliolini con pomodoro fresco e basilico, trofie con ragu di coniglio e olive, penne di farro ai frutti di mare, bocconcini di manzo brasati con polenta morbida, seppie ripiene con riso venere. **Voto 6/7**

AMBIENTE Appena aperto sulla sommità del neonato Museo del Novecento. Nessuna avvisaglia al piano stradale. Grande prova architettonica del duo Peregrini-Rimini. Dalla veranda ci si gode piazza del Duomo. Nella sala si intrecciano oro, rame e specchi. Ma il meccanismo del servizio (accoglienza e confort) andranno pazientemente messi a punto. **Voto 8,5**

IL BELLO Vista spettacolare

sulla piazza del Duomo.
IL BRUTTO Servizio arruffato, cucina incostante.
PREZZI Conto sui 50-80 euro, vini a parte.

SHAMBALA

■ VIA BIRABIANCA 33
☎ 02 76 01 01 94 CUCINA DOMESTICA E SEMPRE A PRANZO CUCINA APERTA SINO ALLE 24 ACCESSO DISABILI SI

CUCINA Asiatica. Prevalso un temperamento esotico. Sashimi di tonno scottato in pepe rosa e coriandolo con salsa di tamarindo, branzino al vapore in foglie di banana con salsa di curry verde. **Voto 6/7**

AMBIENTE Un edificio basso con un favoloso giardino per la bella stagione. L'interno, dalle pareti colorate, è arredato con grande gusto e equilibrio in continuità ideologica con la linea gastronomica, mette insieme suggestioni esotiche con una impostazione degli spazi di stampo occidentale. **Voto 7/8**

IL BELLO Grande atmosfera.

IL BRUTTO Il servizio spesso carente di professionalità.

PREZZI Conto sui 50-60 euro, vini a parte.

Festa del torrone a Cremona

Tutte le più famose aziende dolciarie locali sono presenti alla «Festa del Torrone». Un'occasione unica per assaggiare e acquistare uno dei prodotti principali della terra del vino, andando a curiosare tra gli stand che invadono il centro oppure facendo un giro a bordo della motonave Stradivari, che propone un viaggio goloso sul fiume Po. In programma: poi, degustazioni di torrone abbinato ai più diversi prodotti dalle birre artigianali al cioccolato ai gelati.

■ CREMONA (CR), CENTRO, VIA S. SABA 19, 9 ORE - 19 ORE 10 ORE ☎ 0372 41 67 91 WWW.FESTADELTORRONE.CREMONA.IT

Imperia, l'olio si mette in vetrina

Una grande vetrina aperta sulle eccellenze gastronomiche della Liguria. A «Olivax» la parte del lembo la fa l'extravergine appena franto dai produttori locali, ma è ben accompagnata da pesto, formaggi di pecora, focaccia, farinata, biscotti e gelato all'olio di oliva. Poco programma di degustazioni e laboratori tematici.

■ IMPERIA (IM), NELLE VIE DI ONAGLIA, VEN. 18 ORE 15 ORE - SAB 19 E DOM 20 ORE 9 ORE - 9 ORE ☎ 0185 79 37 89 WWW.OLIVAX.IT

In Emilia i salumi dei primati

Le migliori salumerie nazionali presentano le loro eccellenze a «November Porc». E sono i prodotti emiliani del territorio a fare gli onori di casa. Guastello di Zibello, Spalla Cruda di Palasone, Spalla Cotta di San Secondo. Stand gastronomici con piatti tipici e tentativo del record locali di entrare nel Guinness dei primati, producendo il Salame Strohghino più lungo al mondo (con degustazione finale per tutti in piazza Giovanni Guareschi).

■ ZIBELLO (PR), CONTRADA FALCINI, SAB 19 ORE 14 ORE - DOM 20 ORE 9 ORE ☎ 0524 93 91 91 WWW.NOVEBERPORC.COM

Giorgio Canni