

in copertina

Rodrigo



Polpo



Via Piero della Francesca

Via Paolo Sarpi

Corso Garibaldi

Via Porpora

Via Melzo

Via Sottocorno

Via Bonvesin de la Riva

Via Savona

Via Vigevano

Via Ludovico Muratori

Dieci strade piene di gusto

Una felice concentrazione di ristoranti e locali ha trasformato alcune vie, (ri)definendone l'anima con originali simbiosi. Elegante o pop, etnica o chic... Ecco la nostra scelta. Con la classifica degli indirizzi top in ogni «food street»

di **Rosarita Crisafi e Valerio M. Visintin**
fotografie di **Chiara Diomedea**

Milano è fatta a strade. Non a quartieri, come accade a Roma, per esempio. Ogni singola via, da noi, ha una propria personalità, un carattere commerciale, un profilo urbanistico e un ceto personale di riferimento. Se la strada è lunga, i connotati possono cambiare due o tre volte, di metro in metro. Se, invece, è larga, è probabile che ci sia differenza tra una sponda e l'altra di marciapiede. Sono dinamiche ben note ai più scattati imprenditori del food, abituati a scegliere con ocularità scientifica i luoghi giusti per le loro aperture. Nessuno meglio di loro conosce il territorio e sa che bisogna abbinare l'offerta all'indirizzo, come si abbinava una cravatta alla camicia. Ce li immaginiamo intesi a dire, su per giù: «Se faccio un ristorante da sicuri in via Porpora, arteria pop e multietnica, non mi funziona. Se incastro una trattoria iper-tradizionale in via Melzo, epicentro della Milano bourgeois-bohème, farò fatica a impormi...».

Il senso di una festa, come in vacanza

Sono etichette transitorie, sia chiaro. Le mode viaggiano su treni ad altissima velocità. Non c'è da stupirsi se una strada muta casacca all'improvviso, nell'arco di pochi mesi. Ce lo spiega bene, per esempio, la storia di via Bonvesin de la Riva. Trascorsi da tempo gli anni d'oro del sommo Gualtiero Marchesi, si era impigrita nel suo pacifico status residenziale, sino a quando, tre anni fa, non si sono accese le luci di Sidewalk Kitchens, superconcentrato di street food a beneficio di una clientela under 35. Me le etichette sono necessarie per facilitare la fruizione della città. Sarà difficilissimo, per capirci, raccogliere un successo rilevante in una strada nella quale il food non abbia già messo le sue radici in profondità. Sembrerà paradossale, ma non avere concorrenti negli immediati dintorni

è una condizione penalizzante. Molto meglio dar di gomito ad altre imprese. Il milanese tende a premiare l'assemblamento. Forse perché comunica un senso di festosità generale, come nelle località turistiche. O forse perché ci consente di scegliere la nostra meta in via diretta: ci si reca in quella tale strada e poi si decide con calma dove andare a fare serata.

Salottiera, meticcica o modaiola?

Sulla base di queste premesse, insomma, siamo partiti in missione, con l'obiettivo di fotografare e testare le principali strade del food milanese. Quelle più effervescenti e vitali, quelle con la maggior concentrazione di cucine, quelle che, negli ultimi giri di calendario, hanno precisato la loro vocazione. La Milano del cibo è un terreno vasto. Perciò, ci siamo dovuti dare un limite: non più di dieci strade. Di via Porpora, via Melzo e via Bonvesin de la Riva abbiamo appena accennato. Aggiungiamo via Paolo Sarpi, l'orientale; via Piero della Francesca, la strada meticcica; corso Garibaldi, salottiero e trasformista; via Sottocorno, quella dei ristoranti col vestito buono e l'aria di famiglia; via Muratori, culla delle tradizioni regionali; via Savona, signora delle mode e della mondanità; via Vigevano, prediletta dal popolo della movida.

Per ogni focus, ci siamo duramente sacrificati, effettuando capillari test organolettici (complicato eufemismo per non confessare brutalmente che abbiamo stramangiato). Lo scopo era selezionare i tre locali più significativi e più soddisfacenti, a nostro sindacabile giudizio, per ogni street. Quindi, li abbiamo messi in ordine di qualità, ma anche in ordine di aderenza allo spirito del territorio di riferimento. E ora? Non ci resta che augurarvi buon appetito.

E due «mercati» golosi

Oltre le vie, ad offrire un concentrato di negozi & locali sono sorti alcuni food-hub, grandi «poli» dedicati alla gastronomia. Eccone due sceltissimi.

Botteghe d'eccellenza

Una trentina di botteghe gastronomiche d'eccellenza popolano i due piani del Mercato centrale, di fianco alla Stazione Centrale. Si va dalla carne cruda preparata al momento ai ravioli cinesi, dai panini con la trippa al gelato artigianale, ci sono anche un'enoteca, una pescheria con cucina (e in più coworking, una radio e vari eventi).

➔ **Mercato Centrale**
Via Sarmatini 2.
mercatocentrale.it.
Sempre aperto.

Giovani realtà e tanti eventi

Lo storico mercato di piazzale Lagosta è stato ristrutturato e rilanciato. Mille metri quadri, dehors, una decina di botteghe di giovani realtà del food. Qui si fa la spesa ma, soprattutto, si può pranzare o cenare. Carne o pesce. Pancake orientali o katsusando. Poi ortofrutta bio, vini naturali, formaggi a filiera corta. Tra concerti e degustazioni.

➔ **Mercato Comunale Isola**
P.le Lagosta 7. Ig.
mercatoisola. Sempre aperto.

VIA PIERO DELLA FRANCESCA

È la Milano più inclusiva e non cerca di stupire

Strada «meticciosa», ad alta concentrazione di locali, dove la Milano del food mostra il suo lato più inclusivo. Qui trovano spazio ristoranti stranieri, trattorie old school, locali della movida notturna e botteghe di quartiere. Si passa dalla cotoletta servita con tovaglietta di carta ai sapori di terre lontane, dai tavoli all'aperto delle enoteche ai piatti stellati. Il cibo internazionale ha una presenza forte, non legata a mode passeggere. Il pubblico è eterogeneo, famiglie, studenti, milanesi affezionati, nuovi residenti curiosi e qualche volto noto dello spettacolo. È una strada tutta da scoprire che non ha bisogno di stupire. E funziona proprio per questo: vive e lascia vivere, anche a tavola. **•r.c.**



I TRE AL TOP

1 - Tempura super: fresca e croccante

Un angolo di Giappone, dove la tempura è protagonista. Selezione di piatti come ramen, donburi e tempura croccante, con ingredienti di qualità. L'ambiente è minimalista, perfetto per pranzi o cene informali. **Il conto** Sui 40 euro, bere a parte.

Scelto perché Offre sapori giapponesi autentici in un'atmosfera rilassata. **Tempurataca** Via P. della Francesca 59, tel. 324.28.98.888. Chiuso il martedì.

2 - Piatti «sinceri» (sempre diversi)

Trattoria dal sapore familiare dove la cucina casalinga è al centro dell'esperienza. Il menu varia ogni settimana: piatti sinceri della tradizione italiana come lasagne, zuppe, polpette. Ambiente semplice e accogliente, servizio cordiale. **Il conto** Sui 30 euro, bere a parte.

Scelto perché Si mangia «come dalla nonna». **La Casa Nostra** Via P. della Francesca 2, tel. 02.31.67.67. Chiuso dom, lun, e a pranzo da martedì a venerdì.

3 - I ravioli «momo» vi portano in Nepal

Ristorante nepalese che porta in città i veri sapori dell'Himalaya. Il menu offre una varietà di piatti tradizionali, tra cui i momo (ravioli nepalesi), chow mein e curry speziati. L'ambiente è intimo e decorato con elementi tipici. **Il conto** Sui 35 euro, bere a parte.

Scelto perché È perfetto per un'esperienza culinaria esotica e coinvolgente. **Achar** Via P. della Francesca 13, Tel. 02.87.24.70.49. Chiuso lunedì

VIA PAOLO SARPI

Un grande laboratorio di culture orientali

La food street che ha anticipato tutte le altre. Prima era solo «zona Chinatown», oggi è un distretto cosmopolita che riassume diverse culture orientali — dal Giappone alla Corea a Taiwan — e iperfrequentato: via Paolo Sarpi è diventata il luogo dove lo street food incontra la filiera bio, dove raviolo e spaghetti si preparano nelle cucine a vista. Si mangia in piedi, in coda, o su panche di fortuna, con il naso tra i vapori. Giovani, famiglie, appassionati di un'Asia reale, non da delivery, si muovono qui tra insegne essenziali, ricette regionali cinesi e locali che sembrano micro-atelier. Un laboratorio urbano, in equilibrio tra autenticità e rebranding culturale. **•r.c.**



I TRE AL TOP

1 - Nel cinese bio è tutto «a vista»

Affollatissima bottega street food con cucina a vista, qui si viene per i ravioli artigianali preparati al momento con manzo e maiale bio o solo verdure bio o per la crêpe cinese ripiena (jianbing) fatta al momento.

Prezzi Ravioli da 4 euro (4 pezzi), crêpe 5-6 euro. **Scelto perché** Con ingredienti bio e a filiera corta, ha reinventato il cibo di strada. **La Ravioleria Sarpi** Via Paolo Sarpi 27, tel. 331.88.70.596. Aperto tutti i giorni.

2 - Il vero «mo», panino con stufato

In questa piccola bottega con laboratorio a vista, il protagonista è il mo, panino di farina parzialmente lievitata, farcito con carne di maiale bio stufata per 12 ore. Poi, involtini freschi preparati al momento e baozi.

Prezzi Mo da 5 euro, involtini e baozi da 4 a 8 euro. **Scelto perché** Propone l'autentico mo con ingredienti di qualità. **Mo Sarpi** Via Paolo Sarpi 25, Ig: mosarpi. Aperto tutti i giorni.

3 - Il meglio dell'Asia in tanti «cestini»

Ristorante dal nome evocativo (Bokoi significa «la stanza dei sapori»). Cucina asiatica in formato assaggio: ravioli al vapore in molte varianti, bao, zuppe, piatti di carne, pesce e verdure serviti in cestini o ciotole.

Il conto Sui 30-40 euro, bere a parte. **Scelto perché** Unisce diverse tradizioni dell'Asia, in un menu tutto da esplorare. **Bokoi** Via Paolo Sarpi 25, tel. 02.49.42.78.25. Aperto tutti i giorni.

CORSO GARIBOLDI

Prima lo shopping, poi l'aperitivo (lungo)

La via più affollata di Brera, dove i flussi turistici si mescolano ai milanesi in perenne corsa, è una delle strade del food più trasformiste. Di giorno è passaggio obbligato tra shopping e appuntamenti e ci si ferma con il tempo contato per un boccone al volo; la sera si trasforma nel regno dell'aperitivo lungo: drink ben fatti e piatti che valgono da cena, spesso più curati del previsto. Qui resistono indirizzi storici ma c'è anche un'altissima rotazione di novità, tutte concentrate su un'idea di cibo veloce, d'effetto e da condividere. Panini d'autore, crudi di pesce, tapas, taglieri, cocktail signature: tutto pensato per stare bene in compagnia. Senza perdere tempo, ma nemmeno gusto. **•r.c.**



I TRE AL TOP

1 - Che carpacci nel micro-bar!

Accanto al celebre Radetzky Café, è un nuovo micro-bar di design dedicato agli amanti dei crudi di mare. Nel menu ostriche, plateau di frutti di mare, crudi, carpacci di pesce, tartare, lobster roll. Ambiente intimo, ma suggestivo.

Prezzi Ostriche 2,50-9 euro l'una; degustazione 35 euro. **Scelto perché** Offre una esperienza gourmet in un ambiente chic. **Oysterroom** al Radetzky Café C.so Garibaldi 105, tel. 02.65.72.645. Aperto tutti i giorni.

2 - Tra vini naturali e salumi veraci

Enoteca con cucina che celebra l'abbinamento tra salumi artigianali e vini naturali. Taglieri generosi di salumi e formaggi con focaccia, piatti caldi, più di 400 referenze di vino. Con un incantevole giardino interno. **Il conto** Sui 20-30 euro, bere a parte.

Scelto perché Un riferimento per chi ama il vino naturale. **Associazione Salumi e Vini Naturali** C.so Garibaldi 41, tel. 02.36.52.13.91. Aperto tutte le sere.

3 - Burger sì, ma italianissimo

Questo locale in stile industriale reinventa lo smashburger in chiave italiana. Pane artigianale (anche al carbone o alle castagne), carni selezionate, salumi lgp e formaggi Dop per panini ricchi e ben costruiti.

Prezzi Burger da 13,90 a 19,90 euro. **Scelto perché** Unisce estetica americana e sapori italiani. **Hambirreria** C.so Garibaldi 104, tel. 389.65.55.544. Aperto tutte le sere; sab. e dom. anche a pranzo

VIA PORPORA

Tutta la vitalità di NoLo: una sintesi internazionale

Un quartiere controverso. In guerra con se stesso. Ma non privo di slanci, di una sana vitalità, di attività intonate ai temi dell'integrazione. Siamo a NoLo. E non a caso, lungo questa striscia di cemento, via Porpora, si alternano insegne di ogni nazionalità. Difficile selezionarne soltanto tre, escludendo mete altrettanto degne. Ma, non volendo derogare ai criteri di questo servizio, ci siamo adattati, scegliendo un ristorante di cucina tipicamente milanese, un localino affidato alla tradizione filippina e una trattoria che ripercorre la tradizione cinese dello Hunan. Un tris di varianti che rispecchia il tessuto sociale e umano presente in questa fetta di città. **•p.m.n.**



I TRE AL TOP

1 - Alla scoperta delle Filippine

Microscopico, ma prezioso, condotto con grande passione dal filippino Jayson Castillo. Aglio, riso e incastri agrodolci in sei pagine di menu. Da non perdere, i pancit canton: noodles doppi (saltati e no) con maiale, verdure e salsa di ostriche. **Il conto** Sui 20/25 euro, bere a parte.

Scelto perché Fa esplorare tutto l'universo gastronomico delle Filippine. **Kasama** Via Porpora 9, tel. 350.92.86.150. Chiuso mart.

2 - Qui la Cina è molto piccante

La tradizione cinese. Ma non i cavalli di battaglia della cucina cantonese. L'Hunan segue altri percorsi, spesso piccanti: pollo infuocato, manzo con peperoncino, zuppa rossa di manzo piccante, petto di pollo con zenzero, uovo con pancetta, zampe e orecchie di maiale. **Il conto** Sui 25 euro, bere a parte.

Scelto perché Questa è una Cina piccante e verace. **Mao Hunan** Via Porpora 5, tel. 02.49.78.73.61. Chiuso lun.

3 - Ringiovanisce la milanesità

Cucina di pura lana meneghina, in due sale (anzi, una e mezza) da trattoria di vecchio stampo, anche se il locale è recente. Sfilano piatti proverbiali, come il risotto alla milanese (con o senza ossobuco), la cotoletta, i mondegghili.

Il conto Sui 50/55 euro, bere a parte. **Scelto perché** Cibo all'antica, ma conduzione giovane. **Trattoria Sincera** Via Porpora 154, tel. 389.874.1577. Chiuso lunedì e alla cena della domenica.

in copertina

VIA MELZO

Identità e spirito glocal per dichiarare «chi» sei

Un «Via del food» che ben riassume lo spirito di Porta Venezia: tra giovani bohémien, creativi, expat con il culto del dettaglio e dell'aperitivo «signature». Alta socialità, prezzi medi, locali con una forte identità visiva e narrativa, spirito glocal. Qui si condividono tavoli, conversazioni, professioni e visioni del mondo, tra piastrelle lucide, musica Anni Ottanta, cocktail orientali, menu sostenibili e vini naturali che «raccontano la filiera». L'estetica è finto-povera ma studiata, il servizio rilassato. L'esperienza va oltre il cibo: qui si viene per mangiare, ma anche per dichiarare chi si è. O anche per conoscersi. Dal vivo sì, ma in ambienti instagrammabili.

• F.C.



I TRE AL TOP

1 - Il mare allegro di Viviana Varese

Progetto pop di Viviana Varese ispirato alle trattorie di mare anni '80, tavoli condivisi tra neon colorati, playlist italo-dance. In tavola crudi, fritti, primi di pesce (paccheri al ragù di polpo), pesce alla brace, cozze. Anche tapas.

Il conto Sui 50-60 euro, bere a parte.

Scelto perché Si gusta ottimo pesce in un ambiente allegro e informale.

Polpo Via Melzo 9, tel. 02.84.57.29.74. Chiuso lun; a pranzo mart.-ven; a cena dom.

2 - Gyoza o sake, viva il Giappone

Izakaya giapponese in stile post-industriale dove si beve e si mangia fino a tardi: è un cocktail-sake-wine bar con cucina. In tavola, gyoza di carne, udon, okonomiyaki e altri piatti nipponici nipponici si accompagnano a cocktail d'autore dal tocco orientale.

Prezzi Piatti 9-26 euro, cocktail 8-12 euro.

Scelto perché È un angolo di Giappone contemporaneo.

Kanpai Via Melzo 12, tel. 02.38.26.98.62. Chiuso dom. e sempre a pranzo.

3 - Classici del Nord: mondegghili e baccalà

Tra bistrot e wine bar, questo locale minimalista propone la tradizionale cucina del Nord Italia (materie prime da piccoli produttori). Niente primi, ma classici come mondegghili, baccalà o polentine. Piatti stagionali da condividere. Ottima carta vini.

Il conto Sui 40-50 euro, bere a parte.

Scelto perché Tradizione, modernità e sostenibilità.

Rest Via Melzo 3, tel. 02.36.52.19.70. Chiuso lunedì e a pranzo da martedì a giovedì.

VIA SOTTOCORNO

Si accende all'ora di cena: livello alto, come la qualità

Prototipo delle food-street milanesi, via Sottocorno ha anticipato i tempi di almeno trent'anni, riempiendosi di ristoranti sino all'orlo. E dire che nelle ore diurne sembra una stradina tranquilla e riservata. E invece si accende all'ora di cena, quando tornano a brillare le insegne delle sue cucine. Ce n'è una ad ogni passo. Sono locali di carne o di pesce, regionali oppure legati a una generica tradizione italiana, di conio fresco o di lungo corso. Ad accomunarli, in ogni caso, è lo status sociale, collocato in una fascia medio-alta, nella quale di rispecchia, grosso modo, il ceto degli inquilini. Non si spende mai poco, per dirla chiara, ma la qualità è garantita.

• V.M.V.



I TRE AL TOP

1 - La tradizione del pesce fresco

Da quasi quarant'anni, il più luminoso faro gastronomico della via, dove sono nati poi altri Giacomo: una pasticceria, un bistrot e una rosticceria di lusso con tavoli. In questa sede, piatti marittimi di stampo tradizionale.

Il conto Sui 70/90 euro, bere a parte.

Scelto perché Pesce fresco in una sala firmata da Lorenzo Mongiardino.

Giacomo Via Sottocorno 6, tel. 02.76.02.33.13. Aperto tutti i giorni.

2 - Vera Puglia, con eleganza

Si fa chiamare «Osteria», ma è un raffinato ristorante di chiara ispirazione pugliese. Dalla cucina di Antonella Ricci e Vinod Sookar, escono orecchiette, purea di fave, polpette al sugo, bombette (tipici involtini di carne), moscardini in guazzetto.

Il conto Sui 70 euro, bere a parte.

Scelto perché Il meglio della Puglia, con eleganza.

Ricci Osteria Via Sottocorno 27, tel. 02.49.70.56.12. Chiuso a pranzo dal lunedì al venerdì.

3 - È il regno dei «carnivori»

Ristorante (quasi) storico, ambientato in un contesto signorilmente conviviale, con pareti rosse, quadri, quadretti, libri e bottiglie a vista. Si servono piatti di carne, non solo alla griglia: tartare, tagliata, fiorentina, costata, filetto e persino hamburger.

Il conto Sui 50/60 euro, bere a parte.

Scelto perché È un eccellente ritrovo per carnivori.

Bbq Via Sottocorno 5/A, tel. 02.76.00.35.71. Chiuso dom. e al pranzo del sab.

VIA BONVESIN DE LA RIVA

Ibrido, veloce, gourmet: lo stile urban fa community

Food-street in formato pocket ma ad altissima densità creativa. Il merito è di Sidewalk Kitchens, collettivo gastronomico che riunisce cucine diverse in un unico spazio condiviso, nel quale convivono design industriale, community e sperimentazione. Qui il panino è sacro, che sia giapponese, pugliese o newyorkese; il toast ha dignità autoriale e la birra artigianale scorre come un manifesto. Una piccola strada milanese che riflette bene i gusti urbani di oggi: veloci, ibridi, ben curati, aperti alle novità e alle collaborazioni. E incontra il desiderio di socialità: qui si viene anche da soli, si fa amicizia tra i tavolini da condividere; e si abbracciano le trasgressioni alimentari. Purché siano gourmet.

• F.C.



I TRE AL TOP

1 - La lonza frita esalta lo shokupan

È il regno del katsusando, panino giapponese a base di shokupan fatto in casa con diverse farciture: classica (lonza di maiale frita, cavolo cappuccio, salsa tonkatsu e maionese giapponese) o con polpo teriyaki, gamberi fritti o uova sode. Anche domburi.

Prezzi Panini 10-14,50 euro.

Scelto perché Per gustare il tipico sandwich nipponico preparato a regola d'arte.

Katusanderia Via Bonvesin de la Riva 3. Ig: katusanderia. Chiuso lunedì.

2 - Smashburger come a New York

Qui il protagonista è lo smashburger: carne pressata sulla piastra, cheddar, cetriolini, cipolla cruda e salsa speciale, servito nel classico panino dolce Martin's potato roll. In menu anche chicken sandwich piccante, patatine, cheesy tots e birre.

Prezzi Panini 9-18 euro.

Scelto perché È street food d'autore, fatto come a New York.

Chuck's NYC Via Bonvesin de la Riva 3. Ig: @chucksny. Aperto tutti i giorni.

3 - In questi toast c'è tutto il mondo

Due fette di pane e il mondo dentro. È il progetto di Davide Longoni e Giacomo Pavesi, toast gourmet con shokupan artigianale o pane San Francisco Style; e farciture come spalla cotta, stracchino di Contrada Bricconi, kimchi o roastbeef. Special stagionali.

Prezzi Toast 10-13 euro.

Scelto perché Reinventa il toast con pane d'autore e farciture creative.

Totost Via Bonvesin de la Riva 3. Ig: totost.milano. Aperto tutti i giorni.

VIA LUDOVICO MURATORI

Dalle regioni (del Sud) un concentrato di delizie

Se dovessimo definire l'indirizzo gastronomico di via Muratori con un'etichetta riassuntiva, potremmo dire che è la «strada delle regioni». Specialmente quelle del centro-sud d'Italia, isole comprese. Nella nostra succinta selezione, abbiamo privilegiato Sicilia e Puglia. Ma, nella stessa carreggiata e nelle vie dei dintorni, ci sono tracce anche di Toscana, Lazio, Calabria e ancora Sicilia. Discorso a parte, invece, per quanto riguarda «Trippa» (la nostra prima scelta, per come l'abbiamo posta in graduatoria): dove non si coltiva una precisa tradizione geografica, ma piuttosto ci si rifà a una identità «rurale», comune, del resto, un po' a tutte le regioni italiane.

• V.M.V.



I TRE AL TOP

1 - «Sovversivo» ma di tendenza

Va bene, non è proprio in via Muratori, ma è giusto all'angolo. Ed è il più ambito ristorante del quartiere.

Il cuoco «soversivo» Diego Rossi fa una cucina potentemente rustica: paste fresche, risotti, carni, frattaglie.

Il conto Sui 40/50 euro, bere a parte.

Scelto perché Piatti di sostanza in un contesto di tendenza.

Trippa Via Vasari 1, tel. 327.66.87.908. Chiuso dom. e sempre a pranzo.

2 - Metti la Puglia in «trattoria»

Siamo nel cuore della Puglia gastronomica. In un ambiente scarno, che ricalca l'estetica popolare Anni 50. Il menu è tutto pugliese: focaccia, lampascioni, orecchiette, bombette, torciglioni (fagottini di interiora d'agnello).

Il conto Sui 40 euro, bere a parte.

Scelto perché Ha l'atmosfera e i prezzi d'una vera trattoria.

Fratelli Torcinelli Via Muratori 6, tel. 375.53.36.156. Chiuso lunedì, a pranzo da martedì a venerdì e alla cena di domenica.

3 - Maccu, busiate... Una Sicilia diversa

Va in scena la Sicilia di Vittorio Vaccaro, scopertosi cuoco dopo una vita da palcoscenico. Cucina barocca ed elegante, al largo dagli stereotipi: maccu di fave, busiate cu pestu (fusilloni con un pesto di mandorle e alici), calamaru nbutunato (ripieno).

Il conto Sui 55/70 euro, bere a parte.

Scelto perché È una Sicilia diversa dal solito.

Bettola Siciliana Via Muratori 11, tel. 02.45.49.10.88. Chiuso lunedì e alla cena della domenica.

in copertina

VIA VIGEVANO

Tra l'eco dei Navigli e... la fame del sabato sera

Via Vigevano ha un carattere diverso, rispetto alle altre strade che bordeggiano il corso dei Navigli, dove trova giusto spazio anche una ristorazione più meditata. La vocazione prevalente di questa strada è dare da mangiare agli affamati della movida. Che sono tanti, specialmente nel fine settimana. E sciamano a frotte, consumando al volo panini, focacce, pizze e altri bocconi svelti. Quel che conta, da queste parti, è riempire lo stomaco, limitando la spesa. Chiaro che l'offerta si adegui, non rinunciando, tuttavia (salvo alcune eccezioni), a coltivare una routine di buona qualità. È il caso di Testone (buona cose umbre), Crocca (pizzeria) e Roast-eat (panini).

•v.m.v.



I TRE AL TOP

1 - L'Umbria fa gola (a buon prezzo)

Un ambiente amichevole e disinvolto per dare risalto ai cavalli di battaglia della tradizione umbra. In primo piano, la torta al testo (che dà il nome al locale): tra pane e focaccia, da accompagnare a barbozzo (guanciale di maiale), capocollo, ciauscolo (un salame), braciola.

Il conto Sui 20/30 euro, bere a parte.

Scelto perché Tanta resa, poca spesa.

↑Testone Via Vigevano 6, tel. 02.91.55.83.71. Aperto tutti i giorni

2 - Pizza sottile o maritozzi salati?

Catena di pizzerie in costante espansione. Basa la sua proclamata diversità sulla fattura delle pizze. Che sono tonde, particolarmente sottili e croccanti. Ma servono anche qualche primo piatto (lasagne, cannelloni...), bruschette e frittatine. Divertenti i maritozzi in versione salata.

Il conto Sui 20/30 euro, bere a parte.

Scelto perché Fanno una buona pizza, modello sottile.

↑Crocca Via Vigevano 29, tel. 02.38.23.93.23. Aperto tutti i giorni

3 - Arrostiticini, gloria d'Abruzzo

Nasce come food-truck, ma già da qualche annetto ha rinunciato alle ruote e ha messo su casa. Sgabelli e tavolineti per nutrirsi di panini (o sise) e piatti di estrazione abruzzese, come gli arrostiticini, la salsiccia, la salamella, la scamorzina grigliata, la caciotta frita.

Prezzi Portate da 7/10 euro.

Scelto perché Qui c'è l'Abruzzo più sincero.

↑Roast-Eat Via Vigevano 14, tel. 02.91.63.76.86. Aperto tutte le sere e al pranzo sab. e dom.

VIA SAVONA

Quanti «buoni» contrasti nel regno del design

È considerata, a buon diritto, la strada del design, della mondanità più effimera, delle mode elette a culto, se non a cultura. Ma contiene, in effetti, anche un'anima più antica e moderata. Per questa ragione, in via Savona convivono, gomito a gomito, luoghi animati da nature diverse. Ci sono locali di tendenza e autentici monumenti della ristorazione cittadina, sale da pranzo per una clientela «vip» e bottegucce per consumi rapidi ed estemporanei. La regola, insomma, è che non ci sono regole. Noi abbiamo scelto una storica insegna bolognese appena atterrata a Milano, un classico della cucina marittima, e una recentissima apertura di ispirazione vietnamita.

•v.m.v.



I TRE AL TOP

1 - Da Bologna gusto e bellezza

È un monumento della ristorazione bolognese. Porta in tavola un doppio menu. Da un lato, la tradizione felsinea (tagliatelle al ragù, tortellini in brodo...). Dall'altra, un classico spartito marittimo: crudi, spaghetti con calamaretti.

Il conto Sui 70/100 euro, bere a parte.

Scelto perché È un locale bellissimo e offre piatti preparati con gran mestiere.

↑Rodrigo Via Savona 11, tel. 02.97.31.20.13. Chiuso lun. e alla cena della domenica.

2 - Ostriche, caviale: tutto superlusso

Locale da sciuri. Forse il miglior ristorante di pesce della città. Lusso crepuscolare, servizio rodottissimo, prezzi sostenuti. E da mangiare? Classici dell'opulenza, senza scosse creative: ostriche, crudi, caviale, spaghetti con vongole, astice alla catalana.

Il conto Sui 90/150 euro, bere a parte.

Scelto perché Per il pesce, il più quotato e mondano.

↑Langosteria Via Savona 10, tel. 02.58.11.16.49. Chiuso domenica e sempre a pranzo.

3 - L'anima croccante del Vietnam

Un «quasi take away»: qualche tavolo per il consumo sul posto, in uno spazio ristretto, ma grazioso, con pareti rosse lampadari di bambù. Nel menu, il meglio dello street food vietnamita, a cominciare dai «Bánh mì», panini croccanti (parenti delle baguette) con carne o tofu.

Prezzi Piatti da 7/12 euro.

Scelto perché Si gusta una cucina esotica in un ambiente domestico.

↑VietGnam Via Savona 15, tel. 02.95.84.48.66. Chiuso lun. e dom.