



Gambero Rosso

2016

Milano

1400 indirizzi per mangiare
comprare e dormire

130 novità

premi speciali:

i migliori interpreti della tradizione

la novità dell'anno

il bistrot dell'anno

il miglior servizio di sala



il miglior servizio di sala in albergo

le botteghe del gusto




capasante scottate con cardi zucca bottarga di tonno e burrata, ma è eccellente il (non facile da cucinare) merluzzo nero con crema di mais spinaci e polenta soffiata. I dessert sono tutti all'insegna di un'ironica leggerezza: sia il Montebianco Da Noi In, sia l'omaggio al tiramisù. Un plauso ai contenuti ricarichi della carta dei vini, come pure a un servizio che unisce la cordialità all'eleganza.

Enoteca Decanter PARCO SEMPIONE

 
via Castelvetro, 20 ☎ 023451701
Chiuso domenica a pranzo
Ferie in agosto **Coperti** 40
€ 35 vini escl. ☎ CSi, MCard, Visa, POS
* ♿ 🐕 🐶



WINE BAR. Bere bene è una questione di stile, cultura e amore per i sapori veri. Ecco il motto di questo piacevole e raffinato locale dove sorvegliare vini alla mescolta in compagnia di buona musica. Sugli scaffali troverete esposte prestigiose etichette nostrane e non, ma non mancano marche di liquori e distillati e una piccola offerta di gastronomia di eccellenza. Dalla cucina in compagnia di un calice di vino, oltre ai taglieri di salumi e formaggi, potrete degustare piatti originali e sempre ben curati. Interessanti le degustazioni che si alternano durante l'anno.

Rifugio Delicatessen CIMITERO MONUMENTALE


via P. Lomazzo, 67 ☎ 0234934905
☎ www.rifugiodelicatessen.com
Chiuso sempre aperto
Ferie mai **Coperti** 70
€ 45 vini escl. ☎ tutte * ♿

BISTROT. Per chi avverte nostalgia delle cene in baita, ora in città c'è il nuovo arrivato nella famiglia delle note gastronomie tirolesi (vedi scheda). All'esterno una costruzione bassa in mattoncini tipo loft (che un tempo ospitava un pub), all'interno un vero e proprio chalet, con tanto di boiserie di legno intagliato a tutta parete, sedie e panche in stile montano e piatti tipici altoatesini. L'ambiente è ampio e accogliente, disposto su due livelli, e il servizio, gentile e sorridente, funziona un poco a rilento solo nei momenti d'affollamento, come il sabato sera. Il menu è un'enciclopedia di pietanze di montagna: dai canederli (classici o più particolari, tipo rape rosse e mele) alla crema di ortiche con crostini di pane di segale, dalle pappardelle al ragù di cervo ai ravioli ripieni di mele e speck, nonché salumi e formaggi serviti con un ottimo pane tradizionale. Non manca qualcosa a base di pesce d'acqua fredda, così come le carni, come la tartare di cervo con radicchio marinato, il gulash di manzo con polenta di Storo (buono), lo stinco di maiale al miele (un po' troppo saporito) con patate, la scaloppa di cervo con patate e cavolo rosso. Si chiude in linea con strudel di mele o frittelle (sempre di mele) con gelato di cannella. Porzioni generose e ambiente piacevole, adatto alle fredde serate d'inverno. Vini territoriali, distillati (grappe, acquaviti e liquori di bacche e frutti) e una bella selezione di birre locali. Divertenti il giardinetto e il decor dei bagni.

Dim Sum VENEZIA

 
via N. Bixio, 29 ☎ 0229522821
☎ www.dim-sum.it
Chiuso lunedì
Ferie mai **Coperti** 60
€ 45 vini escl. ☎ AE, CSi, MCard, Visa, POS
* ♿ 🐕 🐶

CINESE. Il "secondo locale" di Bon Wei (vedi scheda) ha preso una precisa identità ed è molto apprezzato da chi ama questo genere di cucina, più informale e leggera rispetto a quella tradizionale. Ecco quindi la serie di roll, ravioli, involtini, saccottini e polpette (ce ne sono 35) che aprono, o chiudono, la valida esperienza di gusto e pure cromatica. Per chi ha ancora fame: zuppe, paste e riso; pollo, manzo e maiale in varie ricette; pesce (con proposte raffinate per rombo e branzino) e tanta verdura, lavorata come una scultura. I tè ovviamente sono ottimi, ma chi preferisce l'alcol ha da sbizzarrirsi e magari concedersi una bollicina, gradevole con i dim sum più di quanto si pensi. Servizio efficiente, in un ambiente elegante che invita a fermarsi.

Don Carlos del Grand Hotel et de Milan

MANZONI
via A. Manzoni, 29 ☎ 02723141
☎ www.ristorantedoncarlos.it
Chiuso sempre aperto solo la sera
Ferie in agosto **Coperti** 30
€ 100 vini escl. ☎ AE, CSi, MCard, Visa, POS
* ♿ 🐕 🐶

RISTORANTE. Affascinante ed esclusivo, offre un'atmosfera suggestiva per una cena di gran classe. La cucina è di stampo mediterraneo, stagionale e basata su prodotti di qualità. Cantina da visitare. Validi sosta anche per il dopoteatro (la Scala è a pochi passi).

Don Juan PORTA ROMANA

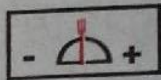
 
via Altaguardia, 2 ☎ 0258430805
☎ www.ristorantedonjuan.com
Chiuso sempre aperto
Ferie 5-26/8 **Coperti** 100
€ 55 vini escl. ☎ tutte * ♿ 🐕 🐶

ARGENTINO. Non perde smalto il primo ristorante – almeno storicamente – che ha inaugurato il piccolo boom argentino sotto la Madonna. La clientela è trasversale: semplici appassionati, gente del calcio e dello spettacolo, la folta colonia sudamericana in città o di passaggio. L'ambiente molto caratteristico e lo staff mettono a proprio agio. Sulla cucina, oltre alle gioie della parrilla e alle empanada (ripiene di manzo, formaggio, pollo), da provare pure il "lomo a la pimienta negra y Bologna" – ottimo – e le proposte meno tradizionali, vedi le costine di agnello con riso Basmati speziato e frutta disidratata. Sembra provocazione ma c'è un menu vegetariano. Dolci curati a partire dal dolce de leche sino al semifreddo di arancia con caramello. In cantina ci sono i migliori rossi nazionali, cileni e italiani. Sempre piacevole il figlio mi-



Dim Sum

VENEZIA




via N. Bixio, 29 ☎ 0229522821

🌐 www.dim-sum.it

Chiuso lunedì

Ferie mai **Coperti** 60

€ 45 vini escl.  AE, CSi, MCard, Visa, POS



CINESE. Il "secondo locale" di Bon Wei (vedi scheda) ha preso una precisa identità ed è molto apprezzato da chi ama questo genere di cucina, più informale e leggera rispetto a quella tradizionale. Ecco quindi la serie di roll, ravioli, involtini, saccottini e polpette (ce ne sono 35) che aprono, o chiudono, la valida esperienza di gusto e pure cromatica. Per chi ha ancora fame: zuppe, paste e riso; pollo, manzo e maiale in varie ricette; pesce (con proposte raffinate per rombo e branzino) e tanta verdura, lavorata come una scultura. I tè ovviamente sono ottimi, ma chi preferisce l'alcol ha da sbizzarrirsi e magari concedersi una bollicina, gradevole con i dim sum più di quanto si pensi. Servizio efficiente, in un ambiente elegante che invita a fermarsi.

Don Carlos del Grand Hotel et de Milan

MANZONI