

I RISTORANTI D'ITALIA 2015

L'Espresso

I RISTORANTI D'ITALIA 2015

Le Guide de l'Espresso

sert, 20 euro); poi c'è la grande sala, i tavoli ben distanziati. Se l'impronta del maestro Marchesi è netta, è dichiarata, nel geniale "minestrone alla milanese", nel risotto allo zafferano o nella costoletta, la personalità dello chef Daniel Ganzian si legge invece nella finezza delle animelle di vitello ai cereali con patate al vapore e cappuccio viola, o nei carciofi alla giudia con cime di rapa, aglio olio e peperoncino. Le idee sono chiare, la mano sicura, i piatti convincenti e senza artifici. La carta dei vini, tutta italiana tranne uno Champagne, è meditata e sostiene bene la cucina. L'investimento e l'impegno si vedono e si riflettono sul conto: il menu degustazione costa 70 euro, poco più poco meno alla carta.

Dim Sum 14,5

Via Nino Bizio 29,
tel. 02.29522821
Site: www.dim-sum.it
Aperto: sempre;
chiuso: lunedì;
ferie: in agosto.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 35 a 60.

Certo il più bello ed elegante, probabilmente il miglior "cinese" della città. Il Dim Sum è il nuovo spin off dell'affermato Bon Wei di Yika Wang e di sua moglie Chiara Wang Pei. Non hanno risparmiato sugli arredi né sulla qualità dei materiali (spettacolare la grande cucina a vista) e non ci sono cineserie di maniera. I dim sum sono il tema intorno a cui ruota la cucina: piccoli piatti, anche complessi, di carne, pesce, verdure, uova... in forma di raviolo chiuso o aperto, fritti, al vapore, alla piastra, e presentati in infinite variazioni: dal "cristallo di gamberi" all'"anatra in salsa di prugne" passando per i "ravioli di cappesante e di alga" o le "polpettine di pesce al vapore", si assaggia, si cambia spartito e registro gustativo, ci si diverte e si finisce leggeri. E si beve benissimo, da una carta dei vini senza uguali per locali etnici. Spendendo 40-45 euro.

Don Juan

Via Altavanguardia 2,
tel. 02.58430805
Site: www.ristorantedonjuan.com
Aperto: sempre;
chiuso: domenica;
ferie: tra Natale e l'Epifania.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 35 a 55.

Accogliente e allegro, questo locale propone specialità argentine. Ma oltre alla griglia (le carni sono ottime: da provare i tagli meno noti da noi) ha una valida cucina, da cui escono buone empanadas, piatti vegetariani, per accontentare tutta la clientela, e dolci stuzzicanti. Interessante ricerca di vini tra Spagna e Sud America. Conto sui 45 euro.

Drogheria Milanese

Via Conca del Naviglio 7,
tel. 02.58114843
Site: www.drogheriamilanese.it
Aperto: sempre;
chiuso: mai;
ferie: variabili.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 25 a 60.

Un ambiente moderno e luminoso, un ampio bancone e tanti prodotti da acquistare in bella vista: ecco come si presenta questa "drogheria con cucina", nascosta in una storica vietta del centro. E se i prodotti sono di qualità, la cucina non è da meno, con proposte semplici ma non banali come le uova sulla ghisa con friggittelli, i tonnarelli cacio e pepe, e il maialino da latte. Bella anche la lista di cocktail e vini al calice. Servizio veloce e informale. Sui 30 euro.

Emilia & Carlo 14

Via Sacchi 8,
tel. 02.862100
Site: www.emiliacarlo.it
Aperto: sempre;
chiuso: domenica, sabato a pranzo;
ferie: in agosto, nel periodo natalizio.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 45 a 65.

Nascosto tra Brera e il Castello, si scopre questo ristorante dall'ambiente di tono, con un servizio preciso e puntuale e un menu solido e ancorato alla tradizione, che non delude. Grande attenzione per le materie prime, di stagione, esaltate da un'esecuzione ineccepibile, e grande cura nella presentazione del piatto. Tra i cavalli di battaglia, le paste fresche all'uovo, la Chianina alla piastra con patate saltate al forno e i fritti di mare. Buoni anche i crudi di pesce, come le tartare e i crostacei conditi con olio e limone di Sorrento. Classici i dolci e ampia la carta dei vini. Sui 60 euro.

Finger's Garden 14,5

Via Replero 2,
tel. 02.606544
Site: www.fingersrestaurants.com
Aperto: solo la sera;
chiuso: domenica;
ferie: variabili.
Carte di credito: AE, BM, CS, EC, MC, VISA.
Prezzo: da 45 a 70.

Il segreto del successo è la clonazione. Il Garden è il raddoppio del Finger's (Via Emiliani 2, tel. 02.54122675). Il segreto del segreto è la buona qualità della più conosciuta cucina giapponese rivisitata dal tocco brasiliano del proprietario, Roberto Okabe: questo chiaramente visibile nella griglia, la "robata" con ampia scelta di spiedini, e nelle tartare. Ormai è un punto di riferimento per chi ama i grandi classici, sushi, sashimi, tempura, nigiri, preparati al banco da una squadra affiatata, vera catena di mon-