

TAVOLA

ITALIANI

CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA

Scenografico locale voluto da Carlo Cracco e Tanja Solci, un misto di rustico autentico e design. L'estetica vale la visita. Più attenzione ai cocktail che ai vini. Zona bar.

● via Meda 24, tel. 028373963, aperto tutte le sere dalle 18.30, per l'aperitivo.

PASTAMADRE

Una cucina che non delude, con ottime materie prime trattate in modo corretto e spesso fantasioso. Ambiente lineare.

● via Corio 8, tel. 0255190020, chiuso domenica, sui 40 euro più i vini.

NABI

Locale informale, che propone piatti tradizionali ma si distingue per una corposa scelta di ricette vegetariane e vegane, compresi buoni dolci.

● via Cadore 41, tel. 0236740247, ore 7.30-23.30, sab dalle 8, dom dalle 9, lun e mar 7.30-19, sui 25 euro.

PISACCO

Un concentrato di virtù: è un bel locale moderno e lineare, la cucina ha la supervisione stellata di Andrea Berton, i prezzi sono accessibili. Il paradigma del bistro contemporaneo.

● via Solferino 48, tel. 0291765472, chiuso lunedì, sui 45 euro più i vini, a pranzo menu più economico.

DRY

Ancora la mano di Andrea Berton per un locale atipico ma sempre più copiato: il bistro che offre solo cocktail, pochi piatti (in questo caso pizze e focacce) e niente vino. Di gran moda.

● via Solferino 33, tel. 026379344, aperto tutte le sere dalle 19 all'1.30, pizze da 5 a 16 euro.

MOT

Il meglio della gastronomia trentina, maiale, oca, trota (cioè MOT) declinati in modi gustosi. Il locale è self service e funziona anche per merende e aperitivi.

● via De Amicis 44, tel. 0284574576, chiuso sabato sera e domenica, da 10 a 35 euro più i vini.

L'ANIMA DEL GUSTO

Sapori partenopei e soprattutto pesce in un localino elegante, insospettabile quanto l'angolo di Milano che lo ospita, case basse vicine a una roggia.

● via dei Fontanilli 2, tel. 0289511578, chiuso domenica, sui 45 euro più i vini.

LANGOSTERIA CAFÈ

L'ultimo nato, e il più centrale, della famiglia Langosteria. Aperto a orario continuato, dalla colazione alla cena, passando per merenda, tè, aperitivo. Specialità crostacei e frutti di mare.

TUTTOMILANO

Eataly

**Funghi e tartufi in festa**

Il sottobosco, in senso letterale e non figurato, è una miniera di meraviglie. Soprattutto funghi e tartufi, che arrivano da Eataly per un weekend profumato. Sabato 29 e domenica 30 dalle 11.30 alle 23 in piazza XXV Aprile si trovano vellutata di zucca con scampi e tartufo nero (14 euro), polenta taragna grigliata con tartufo nero e lardo (9 euro), filetto di maiale con pancetta, salvia e porcini trifolati (16 euro), porcini fritti (10 euro). Con molti altri piatti e "cicchetti" (assaggi a 5 euro). (m.t.)

Via Bonvesin de la Riva

**A lezione da Marchesi**

L'Accademia Gualtiero Marchesi propone corsi di cucina di alto livello in via Bonvesin de la Riva (indirizzo storico per il maestro) al civico 5. Sono lezioni singole (120 euro) o cicli di sei e riguardano tutti i tipi di alimenti, la pasticceria, le ricette speciali, i menu completi. Sul sito www.accademiamarchesi.it il calendario completo. Orari dalle 19 alle 22. Giovedì 27 il tema è la carne, venerdì 28 il pesce. Il 9 novembre Giuseppe Vaccarini spiega gli abbinamenti tra vini e portate di alta cucina (100 euro). Tel. 02.36706660. (m.t.)

101