

TAVOLA

DINETTE LA BUONA "CUCINA DI RINGHIERA"

TRADIZIONALE MA NON BANALE PROPONE I PIATTI D'ANTAN MILANESI, CON OTTIMI INGREDIENTI. ANCHE MEZZE PORZIONI

di Mariella Tanzarella



Il ristorante Dinette



Dinette, troppobuono... Parafrasare lo spot viene facile, il nome assomiglia e il concetto calza: Dinette, ristorante tradizionale ma non banale, è davvero un posto dove si mangia bene, qualunque cosa si scelga. Ed è già un'ottima presentazione. Non troppo grande, per niente glamour, ma molto accurato nella ricerca degli ingredienti e delle ricette e nella loro esecuzione, ha molti aspetti su cui vale la pena soffermarsi. Nonostante il nome francese, che allude a una cenetta-spuntino o al gioco di mettere la tavola per la bambola, o anche a un luogo speciale della barca, si ispira alla tradizione milanese, con i piatti che si preparavano e si consumavano, anche che si dividevano, nelle case della Milano d'antan (si autodefinisce, infatti, come "cucina di ringhiera"), e quindi polpette al sugo, lingua in salsa verde (leggera, squisita), salame di Varzi con giardiniera, trippa in umido, risotto, gnocchi... Ma attinge a piene mani anche alle altre regioni: pici all'aglione con pecorino, pancetta, briciole di pane;

cappelletti di bue grasso in brodo; baccalà mantecato; carciofi ripieni di burrata con crema di topinambur; polpo croccante con purea di zucca, polenta bianca con stracchino, tartare di fassona con crema di lodigiano... L'idea in più è che questi piatti si possono ordinare anche a mezza porzioni, per mangiare meno o per assaggiare più cose. Un bravo team di giovani, guidato da Raffaele Russo, prepara le sfiziose ricette suggerite dal bravo chef Domenico della Salandra. Notevoli anche la focaccia e i dolci, leggeri e sfiziosi, dalla crostata alla torta al cioccolato. Dinette funziona tutto il giorno, a partire dalla prima colazione. Domenica pranzo della tradizione, gli altri giorni a pranzo menu "della schiscetta", economico e rapido. ■

Dove

VIA BRONZETTI

Dinette, via Fratelli Bronzetti 11, tel. 02.36574130, aperto dalle 7.30 a mezzanotte e oltre, domenica dalle 11 alle 17

TAVOLA

ITALIANI

NASSA

Un bravo chef interpreta il pesce in molte maniere, tutte ottime, e lo presenta in modo esteticamente valido. Sorprese anche al dessert.

● via Donatello 22, tel. 02.26684810, chiuso sabato a pranzo e domenica, sui 45 euro più i vini.

AL PORTO

Un porto, o una nave che naviga sicura, retta da Domenico Buonamici e la figlia Barbara, bravi chef, bravi pasticceri, bravi maître. Bravi tutti. Cucina di pesce classica, di grande soddisfazione, servizio veloce e conto onesto.

● piazzale Cantore, tel. 02.89407425, chiuso lunedì a pranzo e domenica, sui 50 euro più i vini.

LOVSTER

Aragoste a gogò, cucinate in vari modi, a prezzi più che abbordabili e appena pescate: dalle vasche sul retro. Simpatico, ma molto grande e rumoroso.

● via Caretto 4, tel. 02.91676747, chiuso domenica, piatti unici sui 25 euro.

LE GAVROCHE

In periferia, un localino sorprendente con un giovane chef che cucina davvero bene. Positivo anche il rapporto qualità/prezzo.

● via Arzaga 15, tel. 02.41299217, chiuso lunedì sera e domenica, sui 37 euro più i vini.

ANTICHI MAESTRI

Piccolo, accogliente, con una cucina regionale sostanziosa e gustosa ma leggera. Nasce da un progetto per favorire il reinserimento di ex-detenuti.

● piazza Vesuvio angolo via Lipari, tel. 02.4986741, chiuso sabato e domenica, pranzo sui 20 euro, cena sui 35, vini a parte.

POTAFIORI

Un posto bello e originalissimo, dove si consumano cibi e bevande in mezzo ai fiori, che si possono anche comprare. Idea di Rosalba Piccinni, che si definisce cantafiorista e infatti è cantante jazz. Giovedì sera spesso c'è musica dal vivo. Cucina delicata e gustosa, orario continuato dalla prima colazione in poi.

● via Salasco 17, tel. 02.87065930, chiuso domenica, ore 9-23.45, sui 38 euro più i vini.

KARNÈ

Locale grande e grande scelta, tra primi, secondi alla griglia (fuoco di legna), buoni dolci. In più servizio all'aperto. Ottimo rapporto qualità/prezzo e tavoli all'aperto.

● via Zuccoli 6 angolo via Gluck, tel. 02.84073916, aperto tutti i giorni, cena sui 30 euro più i vini.

T BISTROT BY VEZZOLI

Locale piacevolmente informale per l'ottima cucina di Umberto Vezzoli, chef di lungo corso legato alla tradizione anche se alleggerita dalla sapienza contemporanea.

Skuisito



I vini di Dallavalle

Lo Spavaldo (Riesling), Il Baldo e La Grintosa (Bonarde), Il Nirò (Pinot nero) sono vini dell'azienda Finigeto, fondata nel 2005 a Montalto Pavese da Aldo Dallavalle, allora neodiplomato. Che la sera del 30 marzo li presenta da Skuisito-Bottega del Gusto (via Lecco 4, t. 02.29531387, 40 euro) con i piatti di Gianfranco Riggio: petto d'anatra al rosa su purea di fagioli della Lomellina; risotto alla Bonarda dell'Oltrepò con carpaccio di pasta di salame; medaglione di manzo glassato al ginepro; torta Paradiso. (m.t.)

Piazza Leonardo da Vinci



Il cibo di strada in festa

Street Food Truck Festival, la festa del cibo di strada su ruote, si tiene dal 31 marzo al 2 aprile in piazza Leonardo da Vinci, prima tappa del tour italiano che si concluderà a giugno. Fino all'una di notte (venerdì dalle 16, nel weekend dalle 10) sono di scena cibo, birre artigianali e musica. Specialità di tutte le regioni italiane (dalla polenta ai panigacci, dal fritto misto al risotto, le lumache, il baccalà...) ma anche kebab, churros, ceviche, asado, oltre a piatti vegetariani, vegani, senza glutine e senza lattosio. (m.t.)

● via Corridoni 10, tel. 02.22198060, aperto tutti i giorni, sui 40 euro più i vini.

NONNA DOMENICA

Locale semplice, gestione giovane, un cuoco esperto che fa buoni piatti delle tradizioni regionali. Interessante. Serate a tema.

● via Altavardia 16, tel. 02.8317200, aperto tutti i giorni (lunedì e martedì solo a pranzo), sui 40 euro più i vini.

ETNICI

LA COLLINA D'ORO

Massimo Shang è stato tra i primi a fare cucina fusion di qualità, che qui si unisce a un ambiente firmato dallo studio di Alessandro Mendini, icona del design. Piccolo dehors e prezzi onesti.

● via Rubens 24, tel. 02.47718603, chiuso lunedì, sui 35 euro più i vini.

CANTEEN

Nasce dalla passione di Luca Guelfi e soci uno dei locali più scenografici di Milano, che occupa un cortile intero e uno spazio interno, con arredi tipici ed elementi realizzati da artigiani italiani. Buona cucina messicana e grande scelta di cocktail.

● via Archimede 10, tel. 02.5463732, chiuso domenica, aperto anche per l'aperitivo e il dopocena, sui 45 euro più i vini.

SUSHI B

Locale elegantissimo, cucina giapponese raffinata dello chef Niimori Nobuya, presentazione all'altezza del resto. E ottimi cocktail, originali e con suggestioni esotiche.

● via Fiori Chiari 1/a, tel. 02.89092640, chiuso domenica e lunedì, sugli 80 euro più i vini.

BLUE GINGER

Anche in questo locale c'è il tocco dello Studio Mendini: la patronne, Elena Shang, è sorella di Massimo della Collina d'Oro. Grande creatività e cura nei piatti di fusion asiatica.

● viale Troya 22, tel. 02.47718603, chiuso domenica, sui 35 euro più i vini.

BA ASIAN MOOD

Elegante e capace di coniugare tradizione cinese (con piatti di gusto autentico) e innovazione/fusione, evidente nella scelta di ravioli dim sum con elementi italiani. Marco Liu è bravissimo nel proporre i vini. Esperienza piacevole.

● via Ravizza 10, tel. 02.4693206, chiuso lunedì, sui 40 euro più i vini.

FINGER'S

Piacevole atmosfera e ottima cucina creativa (Giappone e...) di Roberto Okabe, nippo-brasiliano di grande fantasia e simpatia.

● via San Girolamo Emiliani 2, tel. 0254122675, chiuso lunedì, aperto solo la sera, sui 60 euro più i vini.

TAVOLA

Palazzo delle Stelline



Colombe per bene

Una colomba fa primavera, specie se arriva sotto Pasqua. Torna "L'uovo e la colomba", il 2 aprile a Palazzo delle Stelline (corso Magenta 61, ore 10.30 -19, ingr. libero), con le specialità pasquali di 13 pasticcerie italiane, tra cui la Giotto del carcere di Padova e della cooperativa Buoni Dentro che opera all'istituto minorile Beccaria di Milano. Le colombe (anche vegane) costano 25 euro al chilo. Tra le uova, quelle decorate da artisti cioccolatieri. Iniziative a favore dei terremotati del Centro Italia e laboratori per bambini. (m.l.)

Da Eataly



La fusion di Hong Kong

Cibo e design alla moda di Hong Kong: nei giorni del Salone, il 5 e il 6 aprile, la località asiatica, capitale internazionale delle esperienze gourmet, presenta le sue specialità a Milano. Da Eataly (nella foto) showcooking con chef famosi e degustazioni di piatti fusion serviti su speciali waffle, alla Triennale mostra di stoviglie e prodotti dal design innovativo, e a bordo di un tram, tra piazza Fontana e piazza Castello, proiezioni e racconti tra due culture. Showcooking e giri in tram da prenotare alla mail rsvp@confluence20.hk. (m.t.)