

CENARE ALL'APERTO



Appuntamenti food

Degustazioni toscane da Savini Tartufi Truffle Restaurant & Cocktail Bar

Aperto da novembre del 2016, Savini Tartufi "Truffle Restaurant & Cocktail Bar" è l'ultimo ristorante dell'omonima azienda, leader nel

settore dei tartufi, le cui origini risalgono agli anni Venti. Giovedì sera la terrazza del ristorante, ricca di piante e vegetazione, ospiterà un aperitivo tutto toscano dove sarà possibile degustare "Litorale", il Vermentino in purezza della cantina grossetana Val Delle Rose del gruppo Famiglia Cecchi: un vino fruttato, intenso e generoso,

ideale per la bella stagione anche per la sua freschezza. In abbinamento si potrà provare un piatto della tradizione toscana: la pappa al pomodoro rivisitata con tartufo estivo. L'evento avrà inizio alle ore 18:30, con un prezzo di 15€ a persona. Viale Monte Grappa, 12. Per informazioni e prenotazioni: 02.62087322.

LUXURY HOTEL EVENTI



Alta cucina



Giovedì 8 all'Hotel Principe di Savoia Al ristorante Acanto la cena Gourmet con Cantina Benanti

Dopodomani torna l'appuntamento mensile, l'ultimo della stagione prima delle vacanze estive, con la rassegna "Cena Gourmet" del Ristorante Acanto, all'interno del Principe di Savoia. Ospite del luxury hotel milanese giovedì sarà la Cantina Benanti. L'azienda siciliana è rinomata per gli antichi vitigni autoctoni coltivati sulle pendici dell'Etna e per l'utilizzo delle più moderne tecniche di vinificazione. Le diverse etichette verranno abbinate alle ricette create per l'occasione dal giovane Executive Chef Alessandro Buffolino (in foto), fautore di una cucina in grado di interpretare la mission dell'hotel: valorizzare le

tradizioni e le eccellenze italiane con uno stile creativo e dal respiro internazionale. Le sue sono ricette ricercate in cui si fondono passato e futuro all'insegna di una continua innovazione, arricchite da consistenze particolari e ingredienti esotici. E' questo il caso dell'antipasto, in cui il gambero rosso di Mazara del Vallo viene abbinato ad una infusione di soia, al guacamole messicano e ad una cialda al nero di seppia. Terra e mare sono

i protagonisti del primo piatto: un risotto con finferli, asparagi di mare e capasanta. Alle esperienze d'Olttralpe dello Chef guarda invece il secondo, con il petto d'anatra delle Landes, regione oceanica a nord di Biarritz, servito con patate croccanti, ananas e jus alle spezie. Menù completo: amuse-bouche più quattro portate 89€ a persona vini inclusi. Piazza della Repubblica, 17. Tel.02.62302026 - acanto.hps@dorchestercollection.com

Nightlife

a cura di **AMTAM**
Milano



L'aperitivo

«Il jazz è l'unica musica in cui la stessa nota può essere suonata notte dopo notte, ma ogni volta in modo diverso». Le parole del celebre sassofonista e compositore statunitense Ornette Coleman sono in grado di descrivere, in estrema sintesi, il grande fascino di questo genere musicale. Sabato 17 giugno andrà in scena la rassegna jazz live dello Sheraton Diana Majestic. Nel giardino dello storico hotel meneghino, aperto dal 1908, si terrà la presentazione dell'ultimo cd realizzato da Max De Aloe, armonicista di fama mondiale che si è esibito nei migliori festival tra Europa, Africa e Sudamerica. Vanta collaborazioni con artisti del calibro

Sabato 17 con Max De Aloe Baltic Trio Sheraton Diana Majestic: jazz live nel giardino estivo

di Mauro Pagani e Massimo Ranieri. In quest'occasione suonerà dal vivo i brani di "Valo", progetto discografico nel quale ha lavorato insieme a due grandi talenti del jazz nordeuropeo: il chitarrista finlandese Niklas Winter e il contrabbassista danese Jesper Bodilsen con cui ha creato il "Max De Aloe Baltic Trio". La particolarità dell'album è l'incontro tra le nuove composizioni dei tre artisti e le rivisitazioni di brani di musica antica, tra cui una partitura ritrovata

nella cattedrale di Turku, realizzata con i neumi (notazioni tipiche dei canti gregoriani) e risalente al XIV secolo. Il concerto comincerà a partire dalle ore 20:30 nella scenografica area "Glicine" del giardino (in foto), e sarà preceduto da un aperitivo con raffinate specialità italiane e cocktail creativi, curati da un team di barman dall'esperienza internazionale. Ingresso libero. Viale Piave, 42. Info e prenotazioni: 02.20582004. events.diana@sheraton.com

**Con la bella stagione aprono
dehor e giardini. Tante le opzioni
di cucina italiana e internazionale.**



CHATULLE

Ambiente. Punto di ritrovo della cosiddetta Milano da bere, lo Chatulle con il suo stile total white si trova in una delle culle della movida meneghina: via Piero della Francesca. Il dehor adiacente, al riparo dal traffico, è racchiuso da siepi, una parete di edera, rose e gelsomini. Tutto è studiato all'insegna dello *charme*: dall'illuminazione

con lanterne e candele al profumo inebriante delle piante in fiore e dei limoni. **Cucina.** Dal menù italiano spiccano ricette milanesi e secondi di carne e di pesce. In carta sono presenti anche piatti più freschi e leggeri come i carpacci o la tartare di manzo, proposta in una versione creativa con mela, noci e avocado, ideale per il periodo estivo.

Indirizzi

CHATULLE
Prezzo medio 45€
 Via Piero della Francesca, 68
 T. 02.34534024



JAZZ CAFÈ

Ambiente. I dehor che si affacciano su corso Sempione, con l'allungarsi delle giornate, sono tra le mete preferite dai milanesi, non solo per l'aperitivo. Tra questi, da ventidue anni, uno in particolare recita il ruolo da protagonista: quello del Jazz Café, a cento metri dall'Arco della Pace. Al calar del sole si cena mentre, dopo le ventitre, ci

si sposta all'interno, con il locale che da ristorante diventa club, con una programmazione sette giorni su sette dedicata a musica live e deejay set. **Cucina.** Mediterranea, leggera ed equilibrata (arricchita da proposte di sushi): ceviche misto con gazpacho di ciliegie e frutti rossi o cubetti di tonno con frutta tropicale e riso Basmati.

Indirizzi

JAZZ CAFÈ
Prezzo medio 40€
 Corso Sempione, 8
 T. 02.33604039



SERENDEPICO

Ambiente. Glamour e giovanile, vanta uno dei dehor più frequentati del panorama notturno. Se di giorno è bar per colazioni, pranzi ed aperitivi, di sera si trasforma in music restaurant e con il passare delle ore in club. La veranda offre un affaccio unico, ingentilito dall'area pedonale, proprio di fronte all'ingresso principale del Castello Sforzesco. **Cucina.**

La brigata, rinnovata da poco, ha reinventato il menù (di cucina italiana) per andare incontro alle esigenze di un pubblico sempre più attento. Si passa dai classici chitarri alla carbonara e cotoletta alla milanese fino al filetto di baccalà con cipolla caramellata o al carpaccio di salmone marinato alla barbabietola con cetriolo osmotizzato.

Indirizzi

SERENDEPICO
Prezzo medio: 35€
 Pza Castello 1
 T. 02.72093846

Mondo birra

Birrificio Barona: tre giorni di assaggi, incontri e corsi all'Old Fox Pub

Old Fox Pub, da domani a venerdì, ospiterà tre appuntamenti dedicati al Birrificio Barona, con una scaletta divisa in tre fasi che si ripeterà ogni

sera. Dalle 18 alle 20 il mastro birraio Daniele Martinelli risponderà a tutte le domande e curiosità su come si dà vita ad un birrificio e sugli stili prodotti da Birrificio Barona, con degustazioni ed assaggi accompagnati da spiegazioni tecniche. Dalle 20 alle 22 si terrà il corso "Breviario sulla Birra", con cenni su produzione, ingredienti utilizzati e sullo sviluppo

del panorama brassicolo con focus intorno al fenomeno in grande ascesa dei microbirrifici italiani. Chiusura alle 22 con il documentario "Fermento in Barona" di Raphael Medina. Venerdì, al termine della rassegna, musica tradizionale irlandese dal vivo con il trio de "Il Bandarone". Ingresso libero. Piazza Sant'Agostino, 1. Tel.02.89402622.

Mondo vino

Bollicine d'Abruzzo: degustazione venerdì sera all'Enoteca Da Gatto

Non tutti forse sanno che l'Abruzzo è anche terra di vino spumante. Merito di aziende storiche come la Società Agricola Chiarieri, che festeggia

quest'anno il novantesimo anniversario e produce una particolare variante di Pecorino spumantizzato, denominato Jeanette. Si potrà degustarlo venerdì 9 giugno all'Enoteca Gatto in abbinamento a mozzarelline di latte vaccino con cuore di zola. La serata prevede assaggi anche di altre eccellenze della cantina pescarese come il Pecorino DOC, servito

con l'omonimo formaggio locale, o il Cerasuolo d'Abruzzo, proposto con un gustoso prosciutto crudo affumicato in legno di olmo. Il costo della serata, che includerà anche un tasting di olio extravergine d'oliva, sempre prodotto da Chiarieri, sarà di 18€ a persona. Inizio alle ore 19. Prenotazione obbligatoria. Via delle Forze Armate, 9. Tel.02.45482571.



10

Tipi di pasta fresca fatta in casa secondo le tradizionali ricette emiliane

15

Tipi di sughi nostrani ricchi e saporiti

NOTE DI CUCINA

Note di cucina possiede quel quid tipico delle trattorie italiane dove protagonisti sono i sapori autentici e caserecci. Vi si accede da viale Monza e da un portone che immette su una corte della vecchia Milano, dal carattere spiccatamente industriale. Attraversando un cortile, si sale una scala abbellita da vasi e lanterne per arrivare infine sul bel terrazzo. Solo pochi passi e tutto è cambiato, ad iniziare dal rumore delle auto che lascia spazio a rilassanti note di

musica classica. La clientela affezionata sceglie questo grazioso luogo sia per staccare un po' la spina sia per provare le paste fresche fatte in casa. Come racconta il titolare Massimo Alessi «da buon emiliano ho cercato di trasmettere lo spirito e i sapori della mia terra». È la semplicità (anche nel conto, che risulta onesto) l'elemento che fa da filo rosso all'insieme. La particolarità è che il piatto di pasta si crea in base ai gusti, scegliendo tra diverse varianti, a cui abbinare uno tra i quindici

sughi. Le porzioni sono generose, i condimenti nostrani ricchi e saporiti e il vino buono e amabile. Oltre i primi, i piatti della tradizione sono preparati come una volta: con pazienza, artigianalità e senza essere sofisticati. La terrazza, infine, seppur nella sua sobrietà, è un luogo piacevole dove il convivio è reso speciale dal profumo dei gelsomini, delle rose, delle ortensie e dalla visuale dove predominano piante ben curate. Un servizio cordiale e cortese chiude l'opera.

NOTE DI CUCINA
Prezzo medio: 30€
Viale Monza, 16
T. 02.40709529



TRATTORIA MONLUÈ

Il fuoriporta in città

Ambiente. Da un lato il corpo principale dell'edificio, un cascinale del XIX secolo ristrutturato. Dall'altro alberi, piante e fiori, con la vista che spazia sul verdeggiante parco, ricco di aceri, olmi, pioppi, platani, tigli selvatici e salici. La sensazione, cenando all'aperto sotto il pergolato dell'Antica Trattoria Monluè, è quella di essere in campagna, pur trovandosi a Milano. Il ristorante di Eugenio Anzalone e dalla moglie e cuoca Emilia Lomazzo, è situato nel cuore dell'omonimo borgo medievale, fondato attorno all'abbazia di San Lorenzo nel 1267. È una location per fare bella figura ad appuntamenti importanti sia a pranzo che a cena, in coppia, compagnia o per affari. **Cucina.** Il menù è rigorosamente italiano e viaggia sui binari paralleli della tradizione, con le ricette di Emilia, e della creatività, con quelle dello chef Alessio Algherini (noto per i suoi programmi tv). Accanto ai classici come risotto con ossobuco e cotoletta, spiccano i piatti stagionali appena inseriti in carta: carpaccio di pesce con frutta esotica, involtino di spada con misticanza e lime e milanese di melanzana con battuta di pomodorino, basilico e straciatella. Ampia lista vini in abbinamento, con etichette selezionate da tutte le regioni d'Italia.

Indirizzi

ANTICA
TRATTORIA
MONLUÈ

Prezzo
medio: 50€
Via Monluè, 75
T. 02.7610246

ITALIAN RESTAURANT



RISTORANTE LIMONE

Ambiente. Ristorante classico ed elegante, si trova tra Garibaldi, Repubblica e Centrale. Il dehor è aperto dal pranzo sino a fine giornata e ci si può accomodare sotto i grandi ombrelloni, sia sui tavolini alti che sui divanetti di vimini. **Cucina.** La carta spazia dalle pizze alle ricette più elaborate dello chef Luca Arabia, con il pesce, scelto direttamente dalla vetrina all'ingresso, come punto forte, fino ai carpacci creativi dello chef Sergio Nastro. Da provare il cubo di tonno al sesamo con succo di melograno, mousse di avocado e germogli di piselli. **Prezzo medio: 50€.** Via Filzi, 7. Tel.02.6693019.



TRATTORIA BERTAMÈ

Ambiente. Originale trattoria in zona Piola, si ispira nel concept e negli arredi di design recuperato all'officina meccanica adiacente del titolare Lorenzo Bertamè. Il grazioso dehor richiama i cortili tipici delle case di quartiere, si trova all'ombra di un pergolato fiorito e può essere riparato da una tenda a scomparsa. **Cucina.** Si rifà alle origini emiliane della famiglia Bertamè e si basa sull'amore per le ricette fatte in casa, reinterpretate con un piglio contemporaneo. Da provare gli gnocchetti di patate viola con spada, broccoli e panure piccante. **Prezzo medio: 40€.** Via Lomonaco, 13. Tel.02.26684156.

CUCINA THAILANDESE



THAI GALLERY

Ambiente. Ristorante thailandese molto in voga, si trova in una delle zone più frequentate: piazza Gae Aulenti. È anche galleria d'arte, dal gusto orientato-chic, con pezzi d'artigianato importati. **Cucina.** Tradizionale nelle ricette e curata nella presentazione, ha appena ideato dei nuovi piatti dal richiamo esotico. Da provare il Khao Man Gai (sono gli unici a proporlo a Milano), piatto celebre in tutta l'Asia, a base di riso e pollo; il tofu croccante; i Kanom Jeeb, cestini di maiale e gamberoni; la panna cotta al pandan o l'involentino di pancake al mango. **Prezzo medio: 45€.** Pza Alvar Aalto, Tel. 02.89280745.

SUSHI RESTAURANT



KITCHEN SOCIETY

Ambiente. Definito un po' country, un po' trattoria di mare e un po' loft. Vanta una struttura in stile industrial con ampie vetrate, addolcita dal perlinato bianco, che dona un'aura da *taverne du port*. La veranda all'ingresso è raccolta e intima. Delicatamente illuminata e abbellita da piante in fiore, è resa ancora più estiva dal teak di pavimentazione e tavolini. **Cucina.** La proposta è unica nel suo genere come unico è lo stile di chef Alex, capostipite del sushi all'italiana: il pesce crudo incontra ingredienti come pistacchi, pomodori, olio EVO e basilico. **Prezzo medio: 40€.** Via Chizzolini, 2. Tel. 340.6763939.



BRIGITTE SUSHI

Ambiente. Fiori, piante, piccoli rampicanti e gelsi profumati. Il dehor del Brigitte è un piccolo angolo di verde, a mo' di serra, nel cuore di via Borsieri. Rievoca le suggestive cittadine provenzali amate dai grandi pittori del '900 come Arles, dove era di casa Van Gogh, o Gordes, frequentata da Chagalle. A fare da contrappunto gli interni: minimal e moderni, nel pieno rispetto dell'essenzialità e della rigorosità nipponiche. **Cucina.** Giapponese: non solo sushi, sashimi e tempura, ma anche ramen, uramaki veg, ravioli e proposte di carne e di pesce alla griglia. **Prezzo medio: 30€.** Via Borsieri, 29. Tel. 02.683226.

