



10年。まずテラス席から埋まる。



ミラノの今を味わう至福の5店

Dinner

来年のエキスポに向けてミラノの景色は変わりつつある。新しい商業地区にできたの名シェフの店から、ずっと顧客に愛され続ける定番の店まで、厳選した5店を紹介しよう。

右から2人目が、シェフのヴィヴィアーナ。スタッフはほとんどが女性。



イータリーの最上階にある。窓からは4月25日広場が見える。

アマルフィ出身のシェフ、ヴィヴィアーナが得意なのは、もちろん魚料理。「母も、地元でシェフだったから、私も小さいころからピッツアを作ったりしたの。初めてローデイに店を持ったのは21歳のとき」。その後引越したナヴィリオ地区の店で名を馳せ、今年3月、ミラノの新たな情報発信地である4月25日広場に進出した。その日に仕入れた新鮮な魚で作るアンティパストは、自慢の品。例えばこの日は、タイ、ハタ、カンパチ、カサゴ、キダイ、エビが、それぞれ違うフルーツとともにメリーゴーラウンドのように現れた。オープンキッチン目の前には、ソーシャルテーブルがあり、夜には知らない人との「出会い」を愉しむ社交場となる。洗練され、目にも美しい料理が堪能できる。

Alice

アリーチェ
下町から都心に進出
女性シェフの新たな挑戦



1.その日に入った新鮮な魚介とフルーツ アロマハーブ添え30€ 2.舌平目のサンドイッチ 野菜スープかけ29€ 3.ウニのリングイネの皿には、イタリアンパセリのソースが塗られている。32€ 4.「太陽」という名の付いたパスティエーラ オレンジのゼリーかけ13€



Alice
Piazza 25 Aprile 10, Milano
☎ +39-02-4949-7340
www.alicoristorante.it
🕒 12時30分～14時、
19時30分～22時
📅 日曜 Map p.66③

Ristorante La Brisa

リストランテ・ラ・ブリサ
テラスはすぐに満席。
現代人向けの
伝統料理が得意

小さな扉を開け、細い通路を通ってシンメトリーなダイニングスペースを抜けると、大きな菩提樹の植えられた広いテラスに出る。「キッチンが狭いのが問題なの」と、オーナー夫人のフランチェスカが少し困った顔で言う。10平米×2階分のスペースで、60席分の料理を作っているとは超人的だ。ウサギのトルテッリと、一皿でお腹いっぱいになる野菜サラダは、ミラノで食べたベストディッシュ。このサラダと仔豚のカリカリ焼きは、双璧の定番メニューだそう。ミラノの伝統料理で多く使う油を控えるなど少しずつ現代人の口に合うようにアレンジし、モダンな盛り付けで完成させる。

テラスでは、33年の店の歴史と同じく生きている人懐こいカメラが、コッソリと挨拶してくれる。



1.ウサギのトルテッリ タジャスカ・オリーブとローズマリー添え16€ 2.メイン料理のサラダ フレッシュチーズのスフレ添えは、看板メニュー。18€ 3.デザートのコロネ。回りがサクサクしていて見たため軽い味わい。11€ 4.マスカルポーネ、メレンゲ、カシスとピーツのケーキ11€

risa
o
521
sa.it
30分