



ALICE

via Adige, 9
02-5462930
chiuso domenica e lunedì a pranzo

Lo avevamo segnalato appena aperto (marzo 2007) lodandone la cucina di pesce che impreziosiva la materia prima con i profumi della natia Campania, mostrando già allora le carte per conquistare la stella Michelin. Avevamo visto giusto perché la meritata stella ora è arrivata, senza che nessuno si montasse la testa o il locale perdesse quella nota di calda accoglienza mediterranea e femminile. Per chi non lo conoscesse, Alice è la creatura di Viviana Varese, solare chef salernitana, e Sandra Ciciariello, maître e sommelier con un passato nel mondo ittico che in pochi possono vantare. Grintose e competenti, senza mai tirarsela, comandano a bacchetta i fornitori del mercato per regalare agli ospiti il meglio: dal tentatore vassoio di pane (grano arso, pomodoro, broccolo e tanti altri) ai divertenti amuse-bouche (il pinzimonio parodia del Noma, il barattolo con melanzana affumicata), dalla ricerca sui pesci poco utilizzati (in arrivo murena e centrolofo, brutto ma ottimo crudo) a piatti che lasciano il segno come Profumo di mare, Carciofo in 5 maniere (crudo, grigliato, fritto, in salsa e gelato) o l'estivo Quadro di pasta, mosaico di design che unisce una ventina tra pesci e verdure. Il consiglio è di tuffarsi nei menu degustazione Viviana o Sandrina (70 euro ben spesi) o venire a pranzo per la formula low-cost (25 euro). In alternativa resta sempre il loro libro, appena uscito: *Alice e le meraviglie del Pesce...* di euro ne bastano 15, ma vogliamo mettere la differenza?

Consigliato per
togliersi, in un colpo solo e senza troppi crismi, voglia di pesce e sfizio di una cena stellata

ROSSO & BIANCO

B-NEXT

via Tadino, 4
02-87075448
chiuso lunedì

Gabriele e Giovanna, giovani sardi trapiantati a Milano, hanno aperto un wine-bar la cui filosofia è dipinta a chiare lettere sulle pareti: se una volta ci si incontrava per caso e il cibo era fatto in casa, adesso B-Next (la nuova generazione) ha deciso di riportare in auge quelle sane abitudini. Foto in bianco e nero alle pareti, sedie asimmetriche e sgabelli incorniciano la formula dell'"apericena" o "spuntino sardo": taglieri di salumi con pane guttiau, pecorino e miele, bruschettoni di pane di Carboni, panade ripiene e la casatina (sfoglia con formaggio fuso) si sposano con le etichette, rigorosamente sarde, di una decina di piccoli produttori. Che cosa bere? Francesco, cugino e terzo socio, saprà consigliarvi, spaziando dal vivace Vermentino di Gallura Dogg della Cantina Tani al Cannonau Corراس della Cantina Oliena (una produzione di sole 15mila bottiglie) fino al passito o al Liquore di pompia, l'agrumo di Siniscola, con i quali è d'obbligo affogare golosi dolcetti sardi. Calici da 5 euro, cibo a parte.

Da non perdere
il veliero, versione sarda della barca del sushi, che straborda di salumi d'altura, pecorini e pane carasau, con una bottiglia di Lunadu, bianco ricco e molto strutturato

DENTRO FUORI CHINATOWN

TRE INDIRIZZI POCO CINESI

AROMANDO

via Moscato, 13
02-36744172
chiuso lunedì e martedì a pranzo

Vintage. Sulle fondamenta della storica pasticceria Molina (e di un'altra breve ma sfortunata insegna), Cristina e il marito Savio hanno deciso di far partire il loro progetto di casa-ristorante, dove ci si dà appuntamento, tra vecchi mobili di famiglia anni '50 messi insieme con gusto nell'ottica del riuso creativo e funzionale (tutto qui ha un perché), per pranzi e cene in cui vincono le stagioni e il prodotto (non-industriale). Quindi no a sale, a zucchero bianco, a farina 00, agli additivi; sì alle verdure dell'orto, all'insalata di erbe selvatiche, al pane di pasta madre e all'oca a lunga cottura... È vero, si chiama bistrot ma potrebbe essere benissimo un'osteria contemporanea, con il brunch sostituito dal "pranzo della domenica" che vede in tavola cappelletti fatti a mano, gallina o manzo bollito con mostarda e una sbrisolona di cacao con crema pasticceria in un menu a 38 euro.

CALÙ BISTROT

via Cesariano, 8
02-87234833
chiuso domenica

Design. Da quando ha aperto, il piccolo bistrot-take away di Luca Marongiu (già St. Andrews e Fiori Oscuri) è un successo continuo. Ci viene chi ha lo studio in zona, chi lavora all'Arco della Pace, chi abita il quartiere, chi gliel'ha detto l'amico... perché tra le pareti verdine e lilla, sotto l'imponente lampadario di Gehry, si sta bene e si mangia bene. Un paio di mesi fa finalmente Luca è riuscito a conquistare gli spazi adiacenti così, alla gastronomia (tutto è preparato nel laboratorio sul retro) fatta di torte salate, riso nero con gamberi al curry, riso ai tre polli, o ancora gnocchetti di patata freschi, lasagnette o verdure in più maniere, finalmente il pomeriggio s'inaugura la sezione merenda: quattro gusti di gelato artigianale (serviti con fantastici cucchiaini che sembrano plastica ma, evviva, sono bio), panini al latte farciti, briochine salate e muffin. Pranzi e cene continuano come sempre, viaggiando sull'ordine dei 10 euro di giorno e 20/25 la sera, che con i tempi che corrono valgon bene l'uscita.

HÅLLBAR

via Paolo Sarpi, 60
02-87034681
chiuso domenica

Gourmet. Più che ai confini loro sono agli inizi dell'isola pedonale di Chinatown, come dichiarano con orgoglio sul biglietto da visita, e sono una vera sorpresa, a partire dall'insegna (hållbar, tutto attaccato) che traduce dallo svedese la parola "ecosostenibile". All'80% i materiali che hanno scelto sono così: dal legno di cedro libanese abbattuto da fulmine del tavolo social d'ingresso, alle sedie in plastica riciclata verde, dalle assi del pavimento recuperate da solai sardi al bancone effetto tundra. L'altra sorpresa è in cucina perché pur essendo un bar, lo chef-patron è stato 8 anni ai fornelli del Principe di Savoia, quindi a pranzo e il lunedì a cena su prenotazione si mangia "gourmet" a prezzi umani (Cesar's Salad, hamburger, zuppe, primi e carni) oltre a fare colazione con brioche di pasticceria (1 euro) e plumcake del giorno (2 euro). In partenza l'afternoon-tea con alzata di mini-pasticceria e l'aperitivo con l'attore. Quando e come... va consultato su Facebook.