

settembre

Björk

2015

rassegna

stampa



treforchette

Bjork

VENEZIA



via P. Castaldi, 20 ☎ 0249457424
 ☎ www.bjork.it
Chiuso lunedì a pranzo e domenica
Ferie variabili **Coperti** 28
 € 40 vini escl. ☎ CSi, MCard, Visa, POS
 * ♿ 🐶 🐾

BISTROT. Mancava un buon ristorante nordico sotto la Madonnina, e Bjork – betulla in svedese – ha colmato il vuoto e lo ha fatto in modo intelligente e piacevole. Lo spazio è quello precedentemente occupato dallo store dell'azienda: ancora oggi si vendono oggetti e vasellame come si possono acquistare prelibatezze al bancone piazzato all'ingresso. Qui si trovano pure una dozzina di coperti per gustare le famose tartine svedesi e alcune proposte fredde. La sala principale è occupata da un bancone a U, attaccato alla cucina, ma ci sono pure salette più intime. Il team di cuochi – due svedesi e un italiano – ha buone idee, pure fuori dai canoni scandinavi: aringhe (ottime) in varie ricette, baccalà al "beurre noisette", zuppa di pesce alla panna, filetto di cervo con zucca, agnello con topinambur, polpette di manzo e vitello. Tra i dolci, imperdibile il gelato alla vaniglia con meringa e "cloudberry", una mora artica dal retrogusto salmastro. Molta allegria in sala; da assaggiare le birre artigianali svedesi. Orario: 12.00/24.00.

Blitz

CIMITERO MONUMENTALE

73



45 CUCINA | 13 CANTINA | 14 SERVIZIO | 1 BONUS
 via Cenisio, 9 ☎ 02312388
Chiuso lunedì; aperto solo la sera
Ferie in agosto **Coperti** 50
 € 35 vini escl. ☎ tutte *

RISTORANTE. Aperto fino a tardi (bonus) e, forse anche per questo, frequentato da molti volti noti dello sport e dello spettacolo, vanta una cucina gradevole a prezzi onesti. Il locale è piuttosto piccolo, molto rumoroso e i tavoli, disposti in due salette, sono ravvicinati. L'atmosfera però non ne risente: le candele, i quadri, le pareti rosa, la vivacità dell'ambiente, tutto contribuisce a rendere il luogo accogliente, soprattutto in compagnia di amici. Antonello, il proprietario, recita il menu a voce. Tra gli antipasti, avocado con gamberi e salsa rosa, paté maison, insalatina di carciofi parmigiano e granseola, involtini di bresaola ripieni di caprino. Quindi risotto al salto o con le fragole, maccheroni con melanzane ricotta e capperi, e involtini di filetto ripieni, cotoletta alla milanese, trancio di spada alla griglia. Si conclude con mousse di cioccolato o di caffè, tiramisù, sorbetti e gelati. Niente di straordinario o di particolarmente creativo, ma tutto soddisfacente e di rodato mestiere. Simpatica l'offerta di barattoli con meringhe al cioccolato, baci di dama, caramelle gommo-se, da cui attingere liberamente a fine pasto. Servizio rapido e molto cortese.

Boeucc Antico Ristorante

MANZONI

p.zza Belgioioso, 2 ☎ 0276020224
 ☎ www.boeucc.com
Chiuso sabato e domenica a pranzo
Ferie 24-12/2-1; Pasqua e Lunedì dell'Angelo
Coperti 160
 € 70 vini escl. ☎ tutte P * ♿ 🐶 🐾

RISTORANTE. Da decenni sulla breccia, conquista con un'eleganza d'antan e un servizio di mestiere. La carta si barcamena fra grandi classici meneghini e una nutrita proposta marinara, con il supporto di una valida cantina. Offerta più rapida e "facile" nella parte bistrot.

Dal Bolognese

PORTA ROMANA

via Amedei, 8 (ang. via Cornaggia)
 ☎ 0262694845
 ☎ www.dalbolognese.it
Chiuso domenica e sabato a pranzo
Ferie in agosto **Coperti** 90
 € 70 vini escl. ☎ tutte P * ♿ 🐶 🐾

RISTORANTE. Per gli amanti di lasagne, ragù, gnocco fritto, tortellini e bollito, è l'indirizzo giusto. Tanti i clienti affezionati e i personaggi noti che frequentano questa storica insegna mondana. Personale attento, buona cantina, piacevole dehors.

Bon Wei

BULLONA



via L. Castelvetro, 16 ☎ 02341308
 ☎ www.bon-wei.it
Chiuso lunedì a pranzo
Ferie 25-26/12; 1/1 **Coperti** 70
 € 50 vini escl. ☎ AE, CSi, MCard, Visa, POS
 P * ♿ 🐶 🐾

CINESE. Un luogo intrigante, che permette di fare un viaggio gradevole e non banale nella cucina cantonese grazie alla piacevole atmosfera - dovuta a un bel gioco di luci e a un arredamento lineare -, al servizio gentile e curato, a piatti che si scostano dalla consueta proposta e sono inseriti in un variegato percorso. Se avete voglia di scoprire nuovi sapori, spaziate dal pesce alla carne per poi tornare indietro, in un mix di sapori che non è mai usuale. Le vongole saltate, saporite e speziate, e i ravioli di gamberi (da confrontare con quelli di carne alla griglia) sono un valido inizio. Il riso e gli spaghetti possono essere un ottimo accompagnamento, ma giocano da protagonisti quando si assaggiano i secondi fatti con aglio e carne. Ottima l'idea, poi, della pancetta croccante piccante, ma è il luogo giusto per gustare un classico come l'anatra alla pechinese. Ampia la scelta del pesce, come il semplice ma squisito astice sale e pepe o il granchio saltato con zenzero. Non perdetevi le verdure saltate croccanti, e nemmeno le zuppe, tipo quella agropiccante, dal gusto netto e pulito. La carta dei dolci non è la parte essenziale, magari assaggiate quelli fritti ripieni di crema di sesamo nero e ricoperti di sesamo bianco. Carta dei vini ben articolata, adatta a chi voglia accompagnare il pasto con etichette adeguate.

MANGIARE

Lombardia **157**

droneggia gli ingredienti accostandoli con criterio e mantenendo il gusto delle preparazioni sempre pulite. Il "ceviche" ha note morbide e acidità moderata: include anche il sedano verde a lamelle e un mix composto da pesci, crostacei e molluschi tra cui capperante deliziose per sapore e consistenza. Da provare il polpo tiepido, né cedevole né tenace, sposato a una crema di verdure stagionali. Buoni dolci. Cantina dignitosa, con buone referenze anche internazionali. Carte differenziate per pranzo, pomeriggio e sera; brunch domenicale. Conto sui 55 euro.

Ba Asian Mood **14**

Via Carlo Ravizza 10, tel. 02.4693206
Sito: www.ba-restaurant.com.
Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì;
ferie: variabili in agosto e nel periodo nel periodo natalizio.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 30 a 50.

Cucina cantonese con influssi di altre regioni cinesi. Servizio di sala molto efficiente; cucina leggera, raffinata, calibratamente saporita. La carta comprende piatti tradizionali e rivisitati e un mirato repertorio di dim sum. Stuzzicante la "capasanta XO", ossia in salsa di frutti di mare. È forse l'unico locale dove ordinare il "dong po pork", pancetta fresca di maiale stufata servita con pane cinese al vapore caldo. Carta dei vini corta, ma con referenze internazionali. Conto sui 35 euro.

Bianca **14**

Via Bartolomeo Panizza 10, tel. 02.45409037
Sito: www.spaziobianca.it.
Aperto: sempre; **chiuso:** sabato a pranzo;
ferie: in agosto e nel periodo natalizio.
Carte di credito: AE, BM, CS, MC, VISA.
Prezzo: da 40 a 65.

Un locale moderno e alla moda, caratterizzato dal colore-non-colore bianco, con piccolo giardino d'inverno; specialità del locale i piatti di mare, ben confezionati e presentati da uno staff giovane e molto premuroso. Piccola carta dei vini, ma dalle 19 in poi si possono gustare (buoni) cocktail e tapas di pesce. Sui 50 euro (la metà a pranzo).

Björk **14**

Via Panfilo Castaldi 20,
 tel. 02.49457424
Sito: www.bjork.it.
Aperto: sempre;
chiuso: domenica; lunedì a pranzo;
ferie: variabili.
Carte di credito: tutte.
Prezzo: da 30 a 65.

Dopo Aosta, anche Milano ha un angolo di Svezia. In un ambiente moderno dai tocchi scandinavi si assaporano specialità insolite: dal "toast skagen" ossia un toast ai gamberetti con caviale nordico al "gravad lax" cioè salmone marinato all'aneto, passando per la carne d'alce e le immancabili aringhe. Qualche birra e alcuni distillati. Sui 40 euro.

Bon Wei **14**

Via Castelvetro 16/18, tel. 02.341308
Sito: www.bon-wei.it.
Aperto: sempre; **chiuso:** lunedì a pranzo;
ferie: due settimane ad agosto.
Carte di credito: AE, BM, CS, EC, MC, VISA.
Prezzo: da 40 a 60.

Questo ristorante cinese elegante e per niente banale punta soprattutto sulla commistione di ingredienti e sapori (insalata di lattuga, arancia siciliana, pompelmo cinese e anatra dalla pelle croccante; oppure gnocchi di riso cinesi con astice), ma sa anche garantire, grazie alla lunga esperienza del cuoco, piatti tradizionali eseguiti in modo preciso come il branzino alla Sichuan, piccante (a richiesta anche molto piccante). Vini scelti e consigliati con competenza. Sui 50 euro.

Carlo e Camilla in Segheria **14**

Via Meda 24, tel. 02.8373963
Sito: www.carloecamillainsegheria.it.
Aperto: solo la sera; **chiuso:** mai;
ferie: in agosto e nel periodo natalizio.
Carte di credito: AE, BM, MC, VISA.
Prezzo: da 45 a 70.

Firmato da Carlo Cracco, il locale, una segheria dismessa, è spazioso e suggestivo, con le sue lunghe tavolate, i grandi lampadari e le porcellane d'antan sparse. La cucina è stravagante con giudizio: piatti molto apprezzati come l'ormai immancabile tuorlo cotto a bassa temperatura; irreprensibile la gallinella di mare per compattezza e sapore, meno emozionante la consistenza un po' tenace del baccalà. Carta dei vini contenuta, ma ottimi cocktail. Circa 50 euro.

Ceresio 7 **14.5**

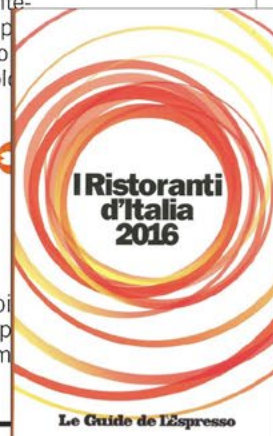
Via Ceresio 7, tel. 02.31039221
Sito: www.ceresio7.com.
Aperto: sempre; **chiuso:** mai;
ferie: in estate. **Carte di credito:** tutte.
Prezzo: da 50 a 80.

Gran posto: sulla sommità dell'ex palazzo dell'Enel con piscina affacciata sulla nuova Milano di Porta Volta. Cucina consolidata di una semplicità esigente e votata alla concretezza e alla bontà delle materie prime. Antipasto a buffet con ampia scelta di pesci (cernia, salmone, baccalà mantecato). Poi, protagonisti gli gnocchi con fave, pecorino, pepe nero, e rigatino alla brace e vitello limone con acciughe e piselli. In linea i dolci. Buona la scelta dei vini. Sugli 80 euro.

Charmant **14**

Via Giuseppe Colombo 42, tel. 02.70100136
Aperto: sempre; **chiuso:** domenica;
ferie: variabili. **Carte di credito:** tutte.
Prezzo: da 40 a 70.

Spunti pugliesi costellano il menu di questo piccolo e sobrio locale dedicato alla qualità del pesce, cucinato con semplicità (zuppetta di calamari).



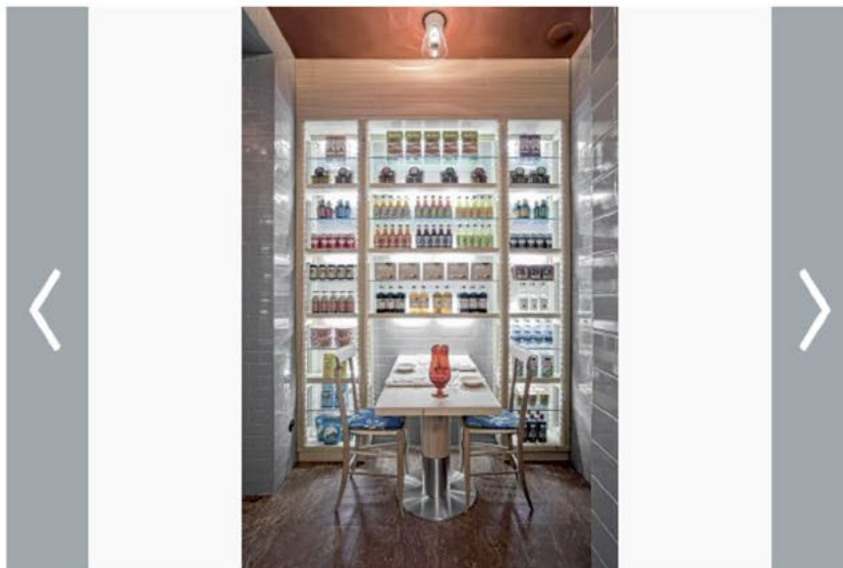
COVER

Quando il cibo sposa il design: itinerari della nuova Milano

di Donata Marrazzo

24 September 2015

Il super lusso e l'essenzial chic (declinato anche in chiave industriale), il vegano e il cinefusion, l'etico e il sostenibile, il vintage e l'avveniristico: i ristoranti sono sempre più un luogo di convergenza di buona cucina, di stile e di originalità. Architettura e design costruiscono la loro identità, attribuendo un valore culturale, sociale ed estetico all'esperienza gastronomica.



Björk Swedish Brasserie & Side Store Via Panfilo Castaldi 20 Nicola Quadri Fotografie / Photographs Helenio Barbetta

Come nasce un concept?

Ma come nasce lo stile di un locale, come viene costruito un concept? Un progetto è frutto del lavoro di diverse figure professionali, di lunghe interviste con i committenti, di sintesi e di ricerche di spunti, materiali e colori. "Oggi è importante differenziarsi nello stile e nell'idea complessiva, tentare di resistere alle mode per realizzare uno spazio il cui fascino duri nel tempo, con una spiccata personalità. Ed è necessario conoscere chi lo gestirà, perché alla fine i luoghi devono raccontare la storia di chi ci lavora dentro. O comunque portare un messaggio": sono le parole di Tommaso Guerra, uno dei più quotati designer romani, con precedenti nel lettering e nella street art: ha curato l'allestimento di Romeow, il catbistrò del quartiere Ostiense, ispirato ai neko café giapponesi (bar e ristoranti in cui sono presenti piccole colonie feline).