



LIFE

TAVOLA

40 TUTTOMILANO

VIA SPADARI

AL PECK RELAX E BUONA CUCINA

UN LUOGO DELLA TRADIZIONE MILANESE: AL PRIMO PIANO SOPRA AL NEGOZIO IL RISTORANTE APERTO SOLO A PRANZO COTOLETTA E RISOTTO, MA ANCHE PESCE E OTTIMI DOLCI

di **MARIELLA TANZARELLA**

Un'impresa attiva da 135 anni, che scoppia ancora di salute. Peck è un'istituzione milanese e Pietro e Leone Marzotto, subentrati nel 2013 agli Stoppani, ne sono consapevoli. Così negli ultimi anni è parecchio migliorata anche la situazione del ristorante Al Peck, quello al primo piano, proprio sopra il negozio, che dal 2013 sostituisce la sala da tè. Aperto solo a pranzo, è una bella alternativa ai posti che

affollano il centro, fabbriche di pasti a ritmi ossessivi o locali gourmet dai costi impegnativi, con poche eccezioni. Qui, in un ambiente tranquillo, affaccia-

to su una via centrale ed elegante, si offre relax, servizio attento (maitre Fabrizio Franzoi) e buona cucina. Non si può chiedere di meglio per una pausa pranzo. Il menù replica le offerte della gastronomia al piano di sotto? Solo in minima parte, per esempio se si tratta di scegliere un classico come il pâté, servito però con pan brioche grigliato e confettura di fichi. O un fresco vitello tonnato, ma presentato come tenere foglioline di carne rosata ripiegate, che racchiudono un cuore di salsa tonnè. La cucina marcia per conto suo e le preparazioni sono espresse. Una brigata giovane ma esperta prepara con la stessa abilità il classico risotto giallo o i ravioli di burrata con acciughe, pomodorini e olive. O il minestrone di stagione, lusso non comune nelle carte dei ristoranti. Poi pesce (calamaro ripieno su crema di piselli, davvero buono e delicato, o proposte che variano ogni

giorno). Cotoletta milanese perfetta (specie se la chiedete alta) e altre scelte di carne. I dolci sono una tentazione, grazie alla presenza di Galileo Reposo, pastry chef ricco di talento: mango, yogurt e frutto della passione; oppure lamponi, formaggi morbidi e biscotto croccante alla mandorla; o tenero dessert al cioccolato fondente. Capitolo importante, la cantina: rifornita dall'enoteca sfavillante al piano meno

uno, con migliaia di etichette e formati di pregio, un percorso da capogiro. Quindi, a rotazione, si trova di tutto, di più, di meglio. ♦

DOVE
via Spadari 9, tel. 02.8023161, aperto 12/15, chiuso lun., sui 65 euro vini esclusi, menù degustazione 80 e 95



La proposta

DAL MUDEC CON BARTOLINI AL POMIROEU CON MORELLI

GLI STELLATI A PREZZI SPECIALI



Sopra, lo chef Enrico Bertolini; in alto, Al Peck al primo piano in via Spadari aperto solo a pranzo

Venti ristoranti stellati e non di Milano e Lombardia da provare fino al 30 aprile con menù speciali a 60 o 120 euro, per iniziativa di Ingruppo. Tra gli altri, a Milano il due stelle Enrico Bertolini al Mudec, in via Tortona 56, propone un menù di sei portate che comprendono benvenuto dello chef; tonno in tartare, sorbetto l'ananas e fior di pepe; gnocchetti e calamaretti con loertis (luppolo) ed elisir di birra bionda; baccalà al burro di cacao e vaniglia, broccoli in crema e ciliegino; piccolo cremoso alla crema di whisky e gelée di caffè; semifreddo al cioccolato bianco Ivoire e croccante di cereali, cupola di fondente e salsa al caramello; caffè e piccole dolcezze. Con acqua e vini in abbinamento, 120 euro per la cucina di uno degli chef più famosi d'Italia. A Seregno partecipa il Pomiroeu di Giancarlo Morelli, una stella (5 portate, 60 euro). Molti menù sono stati rinnovati con ingredienti primaverili: per esempio all'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere (orata morbida al forno, asparagi e uova di quaglia) o al Ristorante Frosio di Villa d'Almé (crespella alla violetta e fragole calde). (m.t.)

**NELLA
RETE**

www.peck.it

www.ingruppo.bg.it

www.paninidurini.it

TUTTOMILANO 41

ITALIANI

Gino Sorbillo-Olio a crudo

Sorbillo è un campione napoletano della pizza, con presenze fisse in televisione. Questo è il suo terzo locale milanese e anche il migliore. Come dice il nome, l'olio si mette solo a crudo. Pizze grandi, buone, ben cotte, con ingredienti ottimi, pochi altri piatti (pasta, verdure), dolci di Sal De Riso e ambiente easy.

I via Montevideo 4 angolo via Savona, tel. 02.58104789, aperto tutti i giorni, fino alle 23.30.

Nabi

Locale informale, che propone piatti tradizionali ma si distingue per una corposa scelta di ricette vegetariane e vegane, compresi buoni dolci.

I via Cadore 41, tel. 0236740247, ore 7.30-23.30, sab dalle 8, dom dalle 9, lun e mar 7.30-19, sui 25 euro.

Pisacco

Un concentrato di virtù: è un bel locale moderno e lineare, la cucina ha la supervisione stellata di Andrea Berton, i prezzi sono accessibili. Il paradigma

del bistro contemporaneo.

I via Solferino 48, tel. 02.91765472, chiuso lunedì, sui 45 euro più i vini, a pranzo menu più economico.

Dry

Ancora la mano di Andrea Berton per un locale atipico ma sempre più copiato: il bistro che offre solo cocktail, pochi piatti (in questo caso pizze e focacce) e niente vino. Di gran moda.

I via Solferino 33, tel. 02.6379344, aperto tutte le sere dalle 19 all'1.30, pizze da 5 a 16 euro.

Mot

Il meglio della gastronomia trentina, maiale, oca, trota (cioè MOT) declinati in modi gustosi. Il locale è self service e funziona anche per merende e aperitivi.

I via De Amicis 44, tel. 02.84574576, chiuso sabato sera e domenica, da 10 a 35 euro più i vini.

L'Anima del Gusto

Sapori partenopei e soprattutto pesce in un localino elegante, insospettabile quanto l'angolo di Milano che lo ospita, case basse vicine a una roggia.

I via dei Fontanili 2, tel. 02.89511578, chiuso domenica, sui 45 euro più i vini.

Langosteria Cafè

L'ultimo nato, e il più centrale, della famiglia Langosteria. Aperto a orario continuato, dalla colazione alla cena, passando per merenda, tè, aperitivo. Specialità crostacei e frutti di mare.

I Galleria del Corso 4, tel. 02.76018167, chiuso domenica, ore 12-24, cena sui 50 euro più i vini.

ETNICI

Shiva

Uno degli indirizzi più affidabili per mangiare indiano a Milano. Specialità tandoori e grande accoglienza del patron Amrit Kumar.

I viale Gian Galeazzo 7, tel. 02.89404746, chiuso lunedì a pranzo, sui 30 euro più i vini.

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.

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



I PANINI SOLIDALI DI DURINI

Diciassette, portafortuna. Panini Durini è d'accordo: dal 2011 ha aperto ben 17 locali a Milano. L'ultimo è a due passi dalla Scala (via Manzoni 5, anche takeaway e bike delivery). Consueta, ampia scelta di panini, toast, tramezzini, insalate (tutto da 4,50 a 10 euro) e 5 o 6 piatti del giorno (anche zuppe). Molte proposte per i vegetariani e qualcosa di vegan. Spremute, centrifughe, succhi, smoothie e frullati, ma anche vini al calice, bio e "naturali". Ogni mese un diverso "panino solidale" aiuta una diversa organizzazione di beneficenza. (m.t.)