

## I fornelli come arte Alice ti sorprende

Un ristorante fresco di stella Michelin per una cucina intesa come una difficile arte fatta di sensibilità e di un'attenta riscoperta di ogni singolo ingrediente accompagnato da accostamenti audaci e innovativi. Tutto questo e molto altro ancora è la cucina di Alice, via Adige 9, Milano. Info: 02.5462930.



## Il Vietnam in città tra profumi e colori

Tutta la magia dell'atmosfera orientale racchiusa in una raffinata palazzina ristrutturata del 1903 per una serata da trascorrere fra gli odori, i sapori (nella foto) e i colori del Vietnam. Vietnamamour, ristorante tipico vietnamita, via Pestalozza 7, Milano. Info: 02.70634614.



## Il governo del vino parte da Enocratia

Un po' ristorante un po' enoteca. Il governo del vino regna da Enocratia (nella foto). Punto di riferimento per gli amanti del vino e della buona tavola, qui troverete cucina di alto livello e etichette selezionatissime. Enocratia, via Sant'Agnese 14, Milano. Info: 02.3652816.

### IL GIORNO BISTROT

# In alto i calici Milano brinda al Montecucco

La degustazione del nettare rosso

**ORO ROSSO**  
Un momento  
della  
degustazione  
insieme  
ai sommelier



— MILANO —

DAVANTI ai riflessi granata di un buon «Rigomoro» non sarebbe nemmeno difficile immaginarsela quella porzione di Toscana che abbandona la Maremma per aggrapparsi alle pendici del Monte Amiata. Magia del vino di qualità. Come il «Sugherettaio», il «Poggio d'Oro», lo «Scarafone» e le altre grandi etichette che rendono omaggio all'ormai pregiato «Montecucco Sangiovese». E l'effetto speciale lo si è notato l'altra sera, all'Hotel Hermitage, fra le pareti dell'elegante «Il Giorno Bistrot», location scelta dal Consorzio Tutela Montecucco Doc per organizzare la degustazione milanese di un vino che da pochissimi mesi può fregiarsi anche della «denominazione di origine controllata e garantita». Un evento che ha messo in vetrina il nettare rosso prodotto in una zona vitivinicola che si estende fra sette Comuni tenuta insieme da un'apposita «Strada del Vino Montecucco». Nutrita la delegazione guidata da Daniele Becchi, dirigente del Consorzio. Non potevano mancare i maestri dell'enologia: tre sommelier della Fisar (Federazione Italiana Sommelier Alberghi e Ristoranti) hanno commentato e guidato le degustazioni, regalando ricchi dettagli e preziosi consigli.

P.G.



## Non solo pesce crudo al Bento Restaurant

Un nome, una garanzia. E anche i clienti che affollano il Bento Sushi Restaurant sono un'ottima conferma della qualità del locale in zona Moscova. In questo sushi bar, che da un anno a questa parte sta lavorando anche molto su un percorso di ricerca e sperimentazione con l'obiettivo di creare dei piatti creativi e del tutto originali, si gustano dal più classico cibo giapponese a pietanze inedite create dagli chef. Il futuro menù promette grandi sorprese.

Bento Sushi Restaurant, corso Garibaldi 104, Milano. Info: 02.6598075.



## Un inno all'olio d'oliva garantito da Tano e Nadia

Un inno all'olio extra vergine d'oliva in tutte le sue forme, che sia in cottura o a freddo, basta che sia selezionatissimo. Tano passami l'olio nasce il 31 ottobre 1995 da una passione che cresce nel tempo insieme alla voglia di fare della cucina una ricerca costante del miglioramento. In questo ristorante sapientemente condotto da Gaetano «Tano» Simonato (nella foto) e dalla moglie Nadia si gustano coreografici piatti di cucina moderna degni della stella Michelin guadagnata.

Tano passami l'olio, via Villaresi 16 angolo via Pastorelli, Milano. Info: 02.8394139.



## Wicky, l'ex criminologo diventato guru del sushi

Non solo del sublime sushi. Carne, pesce e verdure si mischiano a spezie, oli, sali. Dietro ad ogni piatto di Wicky Priyan (nella foto) ci sono tutte le tecniche culinarie imparate dai grandi chef nei suoi lunghi viaggi. Tagli precisi, marinature, vapori, cotture lente e veloci si confondono tra loro per dar vita a sapori in continua evoluzione. Da provare il filetto di branzino al vapore cosparsa di Sake e condito con una salsa fatta di olio d'oliva, limone, sale, pepe nero e zucchero di canna. Wicky's Wicuisine Seafood, via San Calocero 3, Milano. Info: 02.97376505.

### A TAVOLA

#### 1 HOSTARIA BORROMEI

#### Un po' di Mantova nel centro storico

Per provare un'ottima cucina mantovana tradizionale nella corte di un palazzo settecentesco in piano centro storico (nella foto). Hostaria Borromei, via Borromei 41. Info: 02.86453760.



#### 2 CASA BORELLA



#### Giovane passione lungo il Naviglio

Dalla cucina tipica milanese ai piatti tradizionali di tutta la penisola in questo ristorante (nella foto) nato da un manipolo di giovani esperti del settore. Casa Borella, Alzaia Naviglio Grande 8, Milano. Info: 02.89400407.

#### 3 CASA TUA OSTERIA

#### Con gli amici scegli la Toscana

Un ottimo ritrovo per una mangiata in compagnia di amici a base di piatti tipici toscani. Un ambiente caloroso e rustico (nella foto). Casa Tua Osteria, via Muratori angolo via Corio, Milano. Info: 02.5514269.



#### 4 CARNE E DINTORNI

#### Per gli amanti della griglia

La buona cucina, il rugby e l'argentina. Sono i veri valori di questo ristorante specializzato nella preparazione di carne argentina (nella foto). Carne e dintorni, via Sirtori 10, Milano. Info: 02.29534215.



#### 5 ERBA BRUSCA



#### Se il pranzo ha un'anima bio

Alice Delcourt (nella foto) fa dell'orto con cucina un credo proponendo piatti deliziosi dall'anima decisamente bio. Erba brusca, Alzaia Naviglio Pavese 282, Milano. Info: 02.87380711.

#### 6 ACQUASALA

#### Dalle terre di Puglia i sapori del sud

Tutti i più tradizionali sapori delle terre di Puglia in questa trattoria (nella foto) riferimento per gli amanti dei sapori del sud Italia. Acquasala, ripa di Porta Ticinese 71, Milano. Info: 02.89423983.

