

IL RISTORANTE

SANTA VIRGINIA

■ VIA SAN MARCO 5
 ■ 02.29.06.10.51. WWW.
 RISTORANTESANTAVIRGINIA.IT
 Tipo di ristorante: **milanese moderno**
 Chiusura settimanale: **sabato a pranzo e domenica**
 La cucina chiude **alle 23.30**
 Coperti: **50**
 I prezzi: **sul 45 euro, bevande escluse**
 Coperto e servizio **3 euro**
 Carte di credito: **tutte**
 Spazio per fumatori: **no**
 Accesso disabili: **sì**
 Voto cucina: **7**
 Voto ambiente: **7**
 Voto cantina: **7**



ELEGANTE IL «SANTA VIRGINIA»

tre al top



SUPER-OSTRICHE E CRUDI

Il cardine dell'offerta sono le ostriche: una vasta proposta del meglio del meglio di Francia, Italia, Irlanda e altri. A seguire il pesce crudo, con un gran plateau di riferimento, carpacci e tartare, più una buona proposta di cotti. Grande materia prima. Ambiente classico, vecchio stile.

■ A' RICCIONE BISTROT. VIA PROCACCINI 28 ■ 02.34.51.323. WWW.RISTORANTEARICCIONE.COM, CHIUSO DOMENICA, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 60 EURO

Tradizione e un tocco di creatività

Progettare un ristorante a Milano non è facile: in ogni strada ci sono pubblici diversi, con esigenze diverse. Per un patron capire chi è il suo pubblico e costruire un menu su di lui è vitale. Chi ha fatto bene questo lavoro è Francesco Sciacca, mila-

nese di origini siculo-pugliesi, che un anno fa ha rilevato il Timè ribattezzandolo Santa Virginia. La sua è una cucina pensata e costruita sul suo pubblico: relativamente semplice, facile da capire, eclettica con una base milanese, canonica, ma ogni tanto arricchita da spunti dello chef Diego Pecchia. Ci sono alcuni classici come il risotto giallo con sugo di arrosto, il riso al salto e la coletta con rucola e pomodorini. Poi ci sono altri piatti che ruotano, come le polpette di cervo con crema di robiola, il risotto con capesante e fegato grasso, i maccheroni fatti in casa con gamberoni e guanciale, il galletto croccante, il filetto di ombrina con broccoli e patate viola. L'ambiente è curato e moderno, il servizio all'altezza. Di grande successo.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
 SPAGHETTI ALLA CHITARRA FATTI IN CASA G 300, POMODORI RAMATI G 200, 8 POMODORI SECCHI SOTT'OLIO, UNA MANCIATA DI POMODORI DATTERINI, UNO SCALOGNO, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE

Spaghetti ai tre pomodori

Sbollentate i pomodori ramati, scolateli, pelateli, privateli di acqua di vegetazione, costole bianche e semi e frullateli. Tritate lo scalogno, rosolatelo in padella per qualche minuto, unite i pomodori ramati, quelli secchi ben sciolati, i datterini spezzettati a piacere e qualche foglia di basilico e portate a bollire dolcemente, alla fine regolate di sale e di pepe. Intanto cocete la pasta in acqua salata al bollore. Scolatela, calatela nella padella con il sugo e fate saltare per 1 minuto a fuoco allegro, unendo un poco dell'acqua di cottura. Servite subito.

SPESA DOC



Lo spruzzino per l'olio (a un euro)

I dietologi su una sola cosa sono d'accordo: mangiamo troppi grassi. Soprattutto olio extravergine di oliva, super calorica. Come rimediare? Semplice, utilizzando uno spruzzino, proprio come quelli dei profumi. L'olio viene spruzzato in modo uniforme ma in quantitativi ultra-ridotti. In commercio ne trovate molti, di metallo e di vetro. Oppure di plastica, piccoli in modo che l'olio non ossidi: costano solo 1 euro. Da Milgom, che propone infiniti oggetti per la cucina e la casa.
 ■ MILGOM, VIA PAGANINI 2
 ■ 02.29.53.14.06.
 WWW.MILGOM.COM. CHIUSO DOMENICA



I CLASSICI DEL MARE

Un locale semplice, senza orpelli né fronzoli, con preparazioni di mare classiche, anche se, essendo i gestori di origine sarda, le preparazioni di matrice isolana sono più presenti. Ha il fascino della cucina ben pensata e ben fatta. E, dettaglio non da poco, un ottimo rapporto qualità-prezzo.

■ DELFINO, VIALE GRAN SASSO 26 02.26.65.427. CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ A PRANZO, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 40 EURO



A CENA SUL TRENO

Monica Cesari Sartori è una delle più brave giornaliste di cucina nel nostro Paese. Alla fine ha deciso di passare dall'altra parte, cioè aprire un ristorante. Sta in una bellissima carrozza ferroviaria ristorante di inizio '900, stile Orient Express. La sua cucina è eclettica, colta, creativa.
 ■ FUORIBINARIO BISTROT. VIA FILIPPO TURATI, RODANO ■ 380.75.21.812. WWW.FUORIBINARIOBISTROT.W ORDPRESS.COM. CHIUSO LUNEDÌ. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 35 EURO



PRIMACOTTA

la pizza che non si scorda mai

La puoi gustare anche a casa come se fosse appena sfornata dal tuo "mastro pizzaiolo" PRIMACOTTA



PRIMACOTTA
 Via Vittor Pisani, 14 (ang. Via Cappelini) - Milano
 T. +39 02 6701459 info@primacotta.it

www.primacotta.it