

food



Il nostro critico in incognito
a cura di **Valerio M. Visintin**

Il nostro critico in incognito visita ristoranti e locali prenotando sotto falso nome per poter esprimere un giudizio da cliente qualunque. Come fareste voi



■ e tutti i giovedì non perdetevi il video **Cronache Gastronomiche** sul sito vivimilano.it e su Instagram [vivimilano.it](https://www.instagram.com/vivimilano.it)

Manuela Vanni



SANTA VIRGINIA

Cos'è

Ristorante classico

Dov'è

Zona Brera

Via San Marco 5

Tel. 02.29.06.10.51,

ristorantesantavirginia.it

Chiuso domenica

e al pranzo del sabato

Scelto perché

Una risorsa di qualità in zona Brera

Prezzi

Conto sui 50/70 euro, bere a parte

Nella foto

Il titolare

Francesco Sciacca

IL RISTORANTE DELLA SETTIMANA

QUANDO LA SEMPLICITÀ VINCE

Avvistata una rarità per Milano: un ristorante di medio ceto, senza trucchi, senza inganni e senza pretese funamboliche in cucina.

Cucina Il menu disegna un profilo accomodante, al servizio esclusivo del cliente. I piatti, serviti in porzioni generose, sono lavorati con giudizio e senso estetico nel solco di una generica tradizione mediterranea, che corre incontro ai gusti di tutti. Non è un caso, però, che le maggiori soddisfazioni coincidano con la ricetta più sincera e familiare: i formidabili spaghettoni ai tre pomodori (cioè, datterini, ramati, secchi), densi di sugo e di sapori. Più discrete e compassate le altre portate. A cominciare da un rigoroso vitello tonato, passando poi per i paccheri cacio e pepe con gamberi, scossi da una punta di limone. Divertente la revisione della classica cotoletta alla

milanese: sono tre medaglioni di vitello, impanati e fritti con coscienza, e coronati da granelli di sale. **Voto 7,5**

Ambiente Anche il contesto è un abbraccio accogliente quanto discreto. Libri, specchi, piante e luci calibrate con misura in una piccola sala rettangolare abitata da tavolini rossi e sedie di legno e metallo (un po' troppo alte rispetto al piano del tavolo). Il servizio è una presenza sollecita e comunicativa, ma senza invadenze. Vagamente inquietante il bagno, interamente dipinto di rosso. Il conto è un congedo onesto, allineato al tenore del locale. **Voto 7,5**

Cantina Selezione diligente con referenze da tutta Italia. Ma si può fare di più. Mancano un po' di estro e un paio di etichette che stiano decisamente sotto i 30 euro. **Voto 6/7**