

# MANGIAREBENE con Allan Bay

Foto di Manuela Vanni

vivimilano  
14 VI 2017

15  
Piaceri

## IL RISTORANTE

### SETTE CUCINA URBANA

VIA DELL'ORSO 2  
02.89.09.26.60  
WWW.SETTECUCINAURBANA.IT

Tipo di ristorante:

moderno

Chiusura settimanale:

domenica

La cucina chiude: alle 22

Coperti: 120

I prezzi: spenderete sui 45

euro, bevande escluse

Coperto e servizio: 2 euro

Carte di credito: tutte

Spazio fumatori: nel dehors

Accesso disabili: no

Voto cucina: 7

Voto ambiente: 7

Voto cantina: 7



MINIMALISTA LA SALA PRINCIPALE

## tre al top



### ALTA CUCINA CREATIVA

È il ristorante dove opera Luigi Taglienti, qui riesce a esprimere al meglio la sua potenzialità. La proposta è di alta cucina senza se e senza ma, quindi grandi materie prime, grande creatività nelle ricette, tutte forti, in linea di massima arricchite con i loro fondi di cottura e con esecuzione millimetrica.

LUME VIA WATT 37,

02.80.88.86.24,

WWW.LUMEMILANO.COM,

CHIUSO DOMENICA SERA E

LUNEDÌ, PREZZO MEDIO SENZA

BEVANDE 100 EURO

## Fantasia e stile a due passi dalla Scala

Il Sette Cucina Urbana è un locale moderno, in un bel-l'edificio della Milano storica, centralissimo, è vicino alla Scala, sobrio, molto luminoso, curato ma non formale. Lo hanno voluto Clemente Tassello, con lunghe esperienze nella ristorazione alle

spalle, e Massimo Moroni, chef, da anni attivo in ristoranti centrali e dalla cucina classica ma non solo. Come è appunto la cucina di Sette: un solido, intelligente mix di tradizione e creatività. Quindi troverete proposte come carpaccio di fassona con senape e miele, risotto alla milanese, cotoletta alla milanese, carré di agnello con pan brioche e astice alla catalana; ma anche nettare di baccalà d'Islanda con frutto della passione e finocchio croccante, spaghetti grezzo al profumo di mare e cubo di maialino caramellato con topinambur e acciughe, tutti ben pensati e ben eseguiti. Sempre in carta tre piatti vegetariani. Ci sono 30 coperti in più in un bel dehors coperto. È aperto dalle 7 alle 23, è anche caffetteria e vende dolci home made d'asporto.

### LA RICETTA dello chef



#### INGREDIENTI

PER 4 PERSONE:

RISO CARNAROLI G 320,  
VENTRESCA DI RICCIOLA  
G 100, CIPOLLA G 20,  
PLANCTON G 0.5, TIMO,  
VINO BIANCO, BRODO  
VEGETALE, BURRO G 80,  
OLIO EVO, SALE E PEPE IL  
BRODO DEVE ESSERE  
AROMATIZZATO CON  
ZENZERO, CORIANDOLO,  
MAGGIORANA E TIMO.

### Riso al plancton e ventresca di ricciola

Diluite il plancton in un bicchierino di acqua. Fate rosolare la cipolla tritata con olio e 1 noce di burro, aggiungete il riso e fatelo rosolare, poi bagnate con 1 bicchierino di vino e fate sfumare. Portate il riso a cottura, unendo il brodo necessario. 1' prima che sia pronto aggiungete il plancton e ultimate la cottura, poi regolate di sale e si pepe. Mantecate col resto del burro freddo e poco olio. Guarnite con la ventresca di ricciola tagliata a cubetti, spadellata con olio e timo. Servite ben caldo.

### SPESA DOC



### Una sbrisolona dal sapore antico

Alcuni sono convinti che buono sia sinonimo di ricco e complesso.

Succede, sia chiaro, ma non sempre. Per esempio la Torta Sbrisolona, gloria della cucina mantovana, di «Pasta e Saporio», una piccola realtà artigianale di Cesole, nel mantovano, è veramente buona. Ed è fatta con farina tipo 0, farina di mais, burro, zucchero, mandorle e uova: come la faremmo noi a casa. Dura poco più di un mese. Pesa circa 350 gr. ed è perfetta per la prima colazione. Costa 7,50 Euro.

MACELLERIA PREGIATE  
CARNI PIEMONTESE VIALE  
BRIANZA II, 02.66.93.118,  
CHIUSO DOM E LUN. POM.



### TRATTORIA DI FAMIGLIA

Tarantella è una classica trattoria familiare. È nata nel 1974 a opera di Rosario Sebastianelli e della moglie Luisa. Lui è napoletano e quindi propone i piatti della sua terra, integrati da proposte eclettiche, tarate sul suo pubblico, il tutto in un ambiente semplice, con una corretta esecuzione.

TARANTELLA VIALE

ABRUZZI 35, 02.29.40.02.18,

WWW.RISTORANTETARANTELLA

A.BIZ, CHIUSO MAI, PREZZO

MEDIO SENZA BEVANDE 30

EURO



### RAMEN DA CHEF

Il Ryukushin propone cucina giapponese ma non di pesce crudo. Quindi ramen, zuppe miste arricchite con noodle (spaghetti di grano tenero), ravioli di carne o di verdure alla piastra, tofu servito caldo o freddo, insalate di patate con pesce o carne e piatti a base di pollo o maiale, marinati o fritti.

RYUKUSHIN VIA ARIBERTO

I, 02.89.40.88.66,

WWW.RYUKUSHIN.IT, CHIUSO

DOMENICA, PREZZO MEDIO

SENZA BEVANDE 25 EURO



## ACQUA PAZZA

QUESTO È L'INDIRIZZO GIUSTO PER GUSTARE LE FRESCHISSIME E PREGIATE DELIZIE DEL MARE

via San Michele del Carso 3, Milano - Tel. +39 02 4812004

www.acquapazza.eu - info@acquapazza.eu - Acqua-Pazza-Ristorante

ORARI: 12:00-14:30 / 19:30-23:00. Sempre aperto. Pranzi e cene aziendali durante il periodo natalizio. Sala vip e sala business. Veranda climatizzata. Parking in corso Vercelli 14.