

RISTORANTI di Valerio M. Visintin

foto di Marco Giberti

Ho voglia di... **melanzane**POLPETTE, CROCCHETTE, RAVIOLI:
TRE INDIRIZZI DIVISI PER **FASCE DI PREZZO****-30€****IL GLICINE**

■ VIA FRANCESCO LOMONACO 13/2 ☎ 02.26.68.41.56.
CHIUSO DOM., AL PRANZO DEL SAB. E ALLA CENA DEL LUN.
CUCINA APERTA SINO ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: SÌ

CUCINA Tradizionale. Polpette fritte di melanzane. Nel resto del menu: gnocco fritto e salumi, crespelle con asparagi, spaghetti alla chitarra con sarde, filetto di branzino su letto di patate, tagliata di manzo con trevisana scamorza e mandorle, frittelle di carciofi con mozzarella e passatine di pomodori. **Voto 7**
AMBIENTE Risanato da un recente cambio di mano, ha ripreso slancio. In questa stagione è molto gradevole, in virtù del grazioso cortiletto nel quale apparecchiavano una dozzina di tavoli. **Voto 7**
IL BELLO Cucina tradizionale ma non banale
IL BRUTTO Le sale interne non sono granché
PREZZI Sui 30 euro, vini a parte

-35€**ZIO PESCE**

■ VIA ANDREA MAFFEI 12 ☎ 02.49.79.49.67. CHIUSO
DOMENICA E SEMPRE A PRANZO. CUCINA APERTA SINO
ALLE 24. ACCESSO DISABILI: NO

CUCINA DI PESCE. Crocchette di spada e melanzane. Nel resto del menu: crudi del giorno, sformatino di gamberi e zucchine, risotto ai frutti di mare, spaghetti alla chitarra con astice, branzino con verdure, fritto di gamberi calamari e alici, tonno grigliato, involtino di spada alla siciliana. **Voto 6/7**
AMBIENTE Zio Pesce, il miglior prodotto del marchio Seven, ha raddoppiato. Anche qui, arredo allegro di legni chiari, servizio solerte e sorridente, prezzi onesti e pesce fresco. Qualche tavolo all'aperto. **Voto 6/7**
IL BELLO La semplicità della cucina
IL BRUTTO Parcheggio drammatico
PREZZI Conto sui 30/35 euro, vini a parte

+40€**PLAZA**

■ VIA PANFILO CASTALDI 4 ☎ 02.91.32.28.13. CHIUSO
SABATO A PRANZO E DOMENICA. CUCINA APERTA SINO
ALLE 23. ACCESSO DISABILI: NO

CUCINA Tradizionale. Mezzelune (sorta di ravioli) al ripieno di parmigiana di melanzane. Nel resto del menu: bucatini alla bottarga di tonno, mezzemaniche con moscardini, trofie al pesto, risotto ai frutti di mare, tonno marinato al lime, sformatino di parmigiano e crema di taleggio, coscia di coniglio spadellata con asparagi e olive, branzino alla brace, rombo chiodato in crosta di patate. **Voto 7**
AMBIENTE Un locale nuovo ma di solido impianto, condotto con mestiere. **Voto 7**
IL BELLO Servizio molto cordiale e puntuale.
IL BRUTTO Il contesto estetico è un lusso di routine.
PREZZI Conto sui 40/45 euro, vini a parte