

RISTORANTI-BAR

»»»»» MILANO

LARDO DI COLONNATA, JAZZ E LOFT ALLA MODA

SEVEN

02-58101669



Finalmente un locale veramente poliforme in zona Navigli: aperto tra le 18 e l'una, questo "Steak and Wine" si può usare come bar, sala lettura, ristorante, locale dopo-cena, enoteca. Se siete da aperitivi robusti, insieme a un buon bicchiere potete ordinare lardo di Colonnata con miele e noci, foie gras con marmellata di pere e pan brioche, ma anche onion rings o alette di pollo speziate. Poi non bacciate nessuno, però! Di sapore italo-americano (medium, cioè così così) anche il Tex Hamburger, in alternativa allo Spiedo di Norcia (salsiccia alla brace) o al galletto, schiacciato con limone e aromi. Per finire, una bella idea: il "doggy bag", il sacchetto degli avanzi da portare a casa per il cane (o per girl/boyfriend), qui è esteso anche alla bottiglia di vino che non avete ultimato. Non datela al cane. Spesa sotto i 25 euro. Corso Colombo, 11. Chiuso domenica.

LIGHT

02-62690631



Un loft. Anzi, un maxi loft di 400 metri quadri, ricavato in un'ex falegnameria e diviso in tre zone: bar, lounge e ristorante. Ma non è per i soffitti altissimi, gli archi a volta, i mattoni a vista o gli eleganti divanetti in pelle che questo locale è diventato di moda. Piuttosto perché è dietro C.so Como, e perché qui si va per vedere ed essere visti. E poi, certo, anche per bere e mangiare. What? Cinquanta etichette di vini a un bancone, altrettanti cocktail all'altro. E cucina fusion molto trendy. Un consiglio? Andateci verso mezzanotte (la cucina chiude alle 0,30) quando la ressa si dirada. Prezzi altini, brunch la domenica. Via Maroncelli, 8. Chiuso lunedì.

TAVERNA VISCONTI

02-795821



Il locale, su due piani, è molto elastico: funziona per una puntata rapidissima (magari pre-

nema, visto che Largo Augusto è a un isolato) come anche per passarci la serata intera (concertino compreso, vista la passione dello chef-trombettista jazz Nico Carleo). Appena entrati trovate il bistrot caldo, legnoso e specchioso, con grande offerta di vini e stuzzichini. Al piano underground, passando davanti a una bella affettatrice d'epoca, potete godervi, in un ambiente più sobrio piatti sfiziosi quali risotto al Castelmagno e vino rosso, code di scampi con polenta di mais agli spinaci, petto d'anatra all'arancia con cipolline agrodolci. Si spendono 20 euro al bistrot, quasi il doppio al ristorante aperto fino a mezzanotte.

Via Marziale, 11.

Chiuso domenica.

PICCOLO SOGNO

02-2046003



Prima, già all'ingresso, bisogna affrontare il fumo della brace dove sfrigolano salsicce e fiorentine; quindi la cappa di fu-

mo (di sigaretta) in sala; per finire il pro-fumo d'ascella del cameriere che vi porge il menù. Solo così vi potrete sedere ai tavoli, dove fanno la loro bella figura ceramiche capodimontesche ultrakitsch, di quello che viene considerato uno dei migliori ristoranti in città.

Affollato comme-il-faut di signore in ghingheri e signori in vena di spese, arredato da salotto buono Aiazzone, il Piccolo Sogno propone piatti buoni ma non certo eccelsi di cucina tradizionale, tipo un misterioso lardo "d'Anard" (peccato che si chiami e si scriva "d'Arnad"...) con polenta, lasagnette al ragù di fagianella, rognoncino trifolato, branzino in fumetto o mousse di castagne in salsa cachi (cioè mimetica). Il tutto per un conto decisamente profumato, sui 50 euro. E il profumo d'ascella? Niente paura: quello è gratis. Via Zambelletti, 4. Chiuso sabato a pranzo e domenica.