

IL RISTORANTE

MAGENES

■ BARATE DI GAGGIANO (MI), VIA CAVOUR, 7 ☎ 02.90.85.125

Tipo di ristorante:

lombardo modernizzato

Chiusura: lunedì. Aperto solo la sera. Dom. e fest. aperto anche a pranzo.

La cucina chiude alle 22

Coperti: 60

I prezzi: spenderete sui 35 euro, bevande escluse

Coperto e servizio: inclusi

Carte di credito: tutte salvo Diner's

Accesso disabili: sì

8 Voto cucina

8 Voto ambiente

8 Voto cantina



VECCHIO STILE IL «MAGENES»

tre al top

SCELTI PERCHÉ



MARE CON EQUILIBRIO

È un ottimo locale di pesce, ma anche la carne è preparata alla grande. C'è un grande equilibrio fra le proposte classiche e quelle creative. Grandi materie prime e grande attenzione alle nuove tecniche, quelle che esaltano il gusto della materia prima di qualità.

■ ALICE. VIA ADIGE 9 ☎ 02.54.62.930. CHIUSO LUNEDÌ A PRANZO E DOMENICA. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 60 EURO



SAPORI D'ADRIATICO

Perché ha un rapporto qualità prezzo veramente notevole per il pesce. L'ambiente semplice e casalingo mette tutti fin da subito a proprio agio. Le proposte sono molto classiche, quelle tipiche della tradizione veneta e dell'Adriatico settentrionale.

■ MARTIN PESCATORE. VIA FRIULI 46 ☎ 02.54.62.843. CHIUSO SABATO A PRANZO E DOMENICA. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 40 EURO



CARNI, SALUMI E...

Propone una quindicina di costate e bistecche di diverse provenienze in un forno a brace, salumi al top, manciata di dolci e poche altre proposte. L'ambiente è allegro, si è subito a proprio agio e si mangia velocemente. Un locale di grande successo.

■ JOE CIPOLLA. VIA VIGEVANO 33 ☎ 02.58.11.43.63. CHIUSO LA DOMENICA. APERTO SOLO LA SERA. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 35 EURO

Reinventare la Lombardia

Magenes (è il cognome della cuoca patronne) sta a Barate di Gaggiano dal 1880: prima come macelleria e ristorante, poi come bar, oggi come ristorante. Il suo progetto di cucina è rivisitare la tradizione lombarda salvaguardando l'anima dei piatti e gli

ingredienti ma presentandoli in maniera moderna e creativa per quanto riguarda impiattamento, consistenze, temperature di servizio e abbinamenti.

Quindi gli ingredienti sono un florilegio di classici: trippa, lingua, cervella, rane e piedini ma anche polmone o tettina (e ovviamente anche cotoletta e filetto). Preparati in maniera un po' alleggerita ma canonica e presentati con abbinamenti tipo gelato al gorgonzola, spuma al rafano, aria di prezzemolo, confettura di peperoni, gelatina di limone e simili. Il risultato è (molto) più che soddisfacente: sono proprio bravi sia nel progettare i piatti sia nel servizio e in tutto il resto, con un rapporto qualità-prezzo veramente imbattibile. L'ambiente è garbato e curato, c'è anche un bel giardino.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI

PER 4 PERSONE:

NOCE DI MANZO KG 1, DUE CIPOLLE BIANCHE, SALVIA, ROSMARINO, PANNA, BRODO DI CARNE SAPORITO, ACETO, BURRO, OLIO DI OLIVA, SALE E PEPE

Manzo alla California

Legate la carne con filo da cucina e rosolatela bene in una casseruola con olio e burro.

Unite le cipolle mondate e tritate e profumate con salvia e rosmarino. Sfumate con due bicchieri di aceto. Bagnate con brodo di carne e continuate la cottura per circa un'ora a fuoco dolcissimo, unite un litro di panna da montare e portate a cottura, sempre a fuoco dolcissimo.

Regolate di sale e di pepe e accompagnate con polenta.

Curiosità: la California che ha dato il suo nome a questo piatto non era lo Stato Usa ma una ridente cascina brianzola.

SPESA DOC



I COPERCHI ESTENSIBILI

Conservare il cibo cotto o gli ingredienti avanzati in un contenitore in frigorifero è molto utile ma non basta: l'ossidazione, che rapidamente li rende immangiabili, sta sempre in agguato.

Per rallentare l'ossidazione bisogna «bloccare» al meglio l'aria, e per fare questo oggi ci sono i coperchi Lékué, estensibili, che si adattano a tutti i contenitori. L'effetto sottovuoto si ottiene con una semplice pressione della parte superiore del coperchio, mentre viene posizionato sopra il contenitore. Le misure vanno da 8,5 cm (tre costano 15 euro) a 26 cm (24 euro l'uno). Li trovate da Kitchen, insieme a un'infinità di altri prodotti per la cucina.

■ KITCHEN. VIA DE AMICIS 45 ☎ 02.58.10.28.49



la cucina spagnola in un ambiente di charme

LLEVATAPS

fino restaurante español

aperto a pranzo e a cena
chiuso domenica e sabato a pranzo

via ariberto 31 milano 0258101105

BEVANDE 35 EURO