

Dai cortili brianzoli all'Alzaia Naviglio Grande Il Coniglio Bianco trasforma la buona tavola in fiaba

Non cercate i modi troppo affettati. Qui vengono a pranzare e cenare gli artisti dei Navigli (Marchesi, Rizzotti, Giananti, etc.), i romantici della vecchia Milano, i nostalgici della cucina domestica della Brianza, quella cara a Giampiero Linguanti (nella foto con lo staff), nato in Sicilia ma cresciuto nei cortili di Seregno dove le donne di origini diverse imparavano a vincere la reciproca diffidenza condividendo i segreti della tavola.

L'insegna del suo locale - l'Osteria al Coniglio Bianco - richiama le trattorie informali dove coccolare i clienti è un piacere. Evoca anche le buone pietanze. E quelle fumanti che arrivano dai fornelli affidati a Giovanni Sorrentino sono riconoscibili: un sorprendente polpo spadellato con pancetta croccante, gli ottimi ravioli con *luganega monzese* (firmata da Viganò di Verano) e il richiestissimo ossobuco con risotto, per non parlare della «costoletta» certificata quanto i prodotti Slow Food. Il finale ha la forma di una zuppa inglese in un vaso di terracotta. Tra i vini c'è pure il «Gaggiarone» venerato dal grande Gianni Brera: una garanzia.

«Osteria al Coniglio Bianco»,
Alzaia Naviglio Grande 12, Milano.
Tel: 02.58100910.

(Conto 30/40 euro bevande incluse).



Un salto al Magenes perché il risotto è arte

Davanti a quel casolare perso nella campagna viene da pensare di avere sbagliato strada, nella sciocca convinzione che una buona trattoria non debba mimetizzarsi per farsi apprezzare. Ma al Magenes sono

fatti così: ristoratori geniali ma pieni di pudore e discrezione, capaci di non peccare di vanità nemmeno fra gli specchi d'acqua delle vicine risaie. Poca manipolazione, scelta oculata delle materie prime e innovazione che non sconfini mai nell'azzardo gratuito. Fa tenerezza l'impegno di mamma Mariella e del figlio Dario (25 anni) nel proporre la buona cucina lombarda, con un risotto da urlo (primo posto a Giallo Milano 2010), pietanze che rivalutano le frattaglie, bolliti e osso buco da Bibbia gastronomica, dolci maison che riportano all'infanzia. Per non parlare del servizio: c'è Diego in sala, il figlio maggiore, capace d'incontrare gli ospiti e d'interpretare anche il lato affettivo della loro fame. Verrebbe da augurare che un ristorante simile siano sempre in pochi a conoscerlo. I proprietari (nella foto) ci perdoneranno: è un complimento.

Antica Osteria Magenes

Barate di Gaggiano.

Tel: 02.9085125.

(Conto 35/50 euro. Carta 40/45 euro bevande comprese)



Al Woodstock 3 si fa il pieno di lasagne

La pizza al trancio, servita in porzioni pantagrueliche, resta la colonna portante del menu. Ma col passare del tempo, l'offerta si è ampliata aprendo alla cucina vera e propria, meglio se declinata su piatti che tirano sempre: lasagne, trofie con salsiccia e zafferano, pasta al pesto, hamburger con patatine fritte, costate. La sala grande, con tavoli in bella mostra, è arricchita da tante fotografie autografate da personaggi famosi. L'atmosfera è allegra fino a tarda notte.

Woodstock 3
Via Vigevano 43, Milano.
Tel: 02.8373700
(Conto sui 15 euro per cena, bevande escluse)

SFIZIOSE
Le lasagne si sono aggiunte alla pizza al trancio colonna portante del menu arricchito nel tempo da leccornie «trasversali»

ALICE STELLA DI CLASSE

A lezione di cucina da Viviana Varese

AMANO il pesce. Viviana Varese, chef di Alice con tanto di stella Michelin e la socia Sandra Ciceriello, un fiuto eccezionale per la scelta della miglior materia prima al mercato ittico di Milano. Il pescato passa poi nelle mani della regina della cucina: i risultati sono sorprendenti. La «medaglia» sul petto è arrivata proprio per l'interpretazione del mare. Ottimi i crudi di pesce di «VV», i ravioloni di baccalà e patate con scampetti e asparagi, pasta e fagioli con polipo e cozze, zuppa di pesce con alghe, merluzzo al the con puré di amatriciana, tonno in due cotture, maialino di latte con verdure, bocconcini di razza con verdure e foie gras.

OTTIMI anche il carpaccio di dentice con agrumi e granita di ricotta, il centrifugato di mele verdi e cetrioli con ostriche, il merluzzo saltato con thè nero affumicato. Classici «riscritti» dalla chef che preferisce l'imperfezione all'omologazione in materia di gusto, per una clientela dai palati fini. Il 30 marzo chi non s'accontenta e ama fare esperienze uniche, potrà andare a lezioni di cucina proprio da «VV» nel suo ristorante. Un corso che si esaurisce in una mattina per imparare sul campo i segreti del mestiere da una vera maestra (info e costi www.incontriconlochef.com)

Alice
Via Adige 9, Milano.
Tel: 02.5462930
(Conto sui 60 euro bevande escluse)

Barbara Calderola
barbara.calderola@ilgiorno.net

Tutti pazzi per il Boccino

La sala è ampia, al primo piano c'è un terrazzino che con la bella stagione diventa protagonista. In alternativa, bisogna accomodarsi nel piacevole cortiletto a ridosso della sala. Ci sono piatti vari, tutti apprezzabili come il flan di porri con fonduta di formaggio e zucchine, i ravioloni di capesante e gamberi con calamaretti pomodorini e olive.

Boccino
Via Tortona 21, Milano.
Tel: 02.89415562
Conto 35-45 euro, bere escluso



BUONISSIMI
Carpacci dieci e lode

DIECI E LODE
Viviana Varese chef di Alice ha ricevuto la prima stella Michelin a fine 2011. Il pesce è la sua passione



QUALITÀ PRIMA DI TUTTO
I tagliolini fatti in casa con gamberi di Sicilia sono tra le specialità più apprezzate di A' Riccione. Famoso per le eccellenti materie prime

Crudi, gamberi rossi e ostriche Il mare secondo il Riccione Bistrot

Fratello gemello dell'A' Riccione di via Taramelli dove la vocazione marinara è ormai consolidata, A' Riccione Bistrot si è specializzato in ostriche e crudi, ma non manca il resto. La qualità del pesce è impeccabile. Alla carta non ci si può perdere la mini catalana alla zuppa di ostriche, gli spaghetti con bottarga e muggine, la gran grigliata alla paella di frutti di mare, i tagliolini fatti in casa ai gamberi rossi di Sicilia.

A' Riccione Bistrot
Via Procaccini 28, Milano.

Tel: 02.3451323 - (Conto sui 50/55 euro, bevande a parte)