

ITALIA / ITALIE

eXtra

a cura di  
Gabriele Dadati

*direzione editoriale:*

Calogero Garlisi

*redazione:*

Eugenio Nastri, Cristiana Mossotti

*comunicazione:*

Gabriele Dadati

*commerciale e amministrazione:*

Marco Bianchi, Donatella Baccolini

*realizzazione editoriale:*

Veronica Bonalumi

*progetto grafico:* Tralerighe, Milano

*illustrazione in copertina:* © Andrea Molinari

ISBN 978-88-99316-05-1

Novecento Editore è un marchio Novecento media srl

Copyright © 2015 Novecento media srl

via Carlo Tenca, 7 - 20124, Milano

[www.novecentoeditore.it](http://www.novecentoeditore.it) - [info@novecentoeditore.it](mailto:info@novecentoeditore.it)

Giovanna Caldara e Antonella De Minico

# RISTORANTI A MILANO

100 chef imperdibili in città

I loro segreti e le ricette  
per la tua cucina

Novecento Editore



**Prefazione**  
**di *Sonia Peronaci***  
**(GialloZafferano.it)**

Da sempre sono convinta che il cibo sia una fantastica alchimia di sapori e profumi ma anche ricordi, gesti e riti personali che rendono ogni piatto unico. La stessa pietanza infatti, cucinata da mani diverse, assume sfumature completamente differenti e racconta una storia tutta personale.

Quando decidiamo di entrare in un ristorante, quindi, non stiamo solo scegliendo un piatto ma ci stiamo affidando alla sensibilità, alle idee, alla creatività di uno chef che ci servirà il suo tocco speciale. Mangiare in un ristorante senza conoscere lo chef equivale a perdere una parte importante del racconto. Con questa “narraguida” Antonella e Giovanna hanno voluto accompagnarci in un percorso di scoperta non solo dei ristoranti in cui mangiare bene e vario a Milano, ma anche dei grandi chef che ogni giorno danno vita alla magia che è la buona cucina. Sedetevi a tavola con loro, che per l’occasione hanno dimenticato in cucina l’isti-

tuzionale giacca da chef, e deliziatevi con le curiosità, gli aneddoti e le storie che li hanno portati a inseguire il loro sogno.

D'altronde chi meglio di me può suggerirvi questa lettura, essendo stata figlia di ristoratori, irrimediabilmente contagiata dalla loro passione? Per me, che osservavo tutto dal mio punto di vista di bambina, era un mondo fatto di ricerche e scelte di ingredienti, abitudini, attitudini, atteggiamenti e gesti indimenticabili nella quotidianità di una brigata di cucina che risultava unica nel proprio spazio creativo: il ristorante. Nei piatti del nostro ristorante ci vedevo mio padre e tutto il bagaglio personale che si portava dietro: la terra nativa, la Calabria, con il sole cocente e i suoi frutti dal profumo intenso. Il suo carattere, impetuoso, allegro, travolgente e generoso, come le pietanze che serviva. Per mio padre era assolutamente necessario che l'avventore si sentisse a casa, quindi l'accoglienza e il trattamento durante il pasto erano importantissimi: mi ricordo ancora l'episodio in cui degli operai che avevano appena smesso di lavorare, entrarono timidamente nel ristorante chiedendogli se fosse possibile pranzare in un locale che a loro sembrava troppo elegante per i vestiti che indossavano. In men che non si dica erano seduti a tavola serviti e riveriti come se indossassero uno smoking con tanto di farfallino. Mio padre era un tipo piuttosto caloroso, amichevole e molto, ma molto ospitale e queste caratteristiche io le rivedo tutte in me. Come lui io non nasco chef o cuoca ma ho ereditato l'amore per la cucina, per l'arte, la passione per

le cose belle, la voglia di fare bene (e sempre meglio) e la creatività che ti toglie da ogni guaio in qualsiasi situazione, quando ti sembra di non avere via d'uscita, perché in realtà, vedi sempre un po' più in là.

Se la parte creativa era prerogativa di mio padre, mia madre, altoatesina instancabile e dall'incrollabile volontà, era la mente e l'organizzatrice di tutto il resto. Penso che il loro sia stato un binomio vincente, perché i due caratteri si compensavano magnificamente sia nella vita sentimentale sia in quella lavorativa (cosa non sempre facile).

L'esempio di condivisione che ho avuto in famiglia, mi ha così ispirato che da grande, ho portato la mia cucina nella casa di tutte le famiglie creando GialloZafferano.it, sito di ricette che oggi risulta essere il primo in Italia per numeri e importanza.

Spesso durante eventi o manifestazioni, mi chiedono di raccontare la mia storia lavorativa e la parte che emoziona di più è quella legata ai ricordi che vi ho appena raccontato. Perciò sono sicura che questo libro non solo sarà un'utile guida, ma vi emozionerà perché entrerete in contatto con la parte più intima degli chef che vi verranno raccontati non solo attraverso le loro ricette.





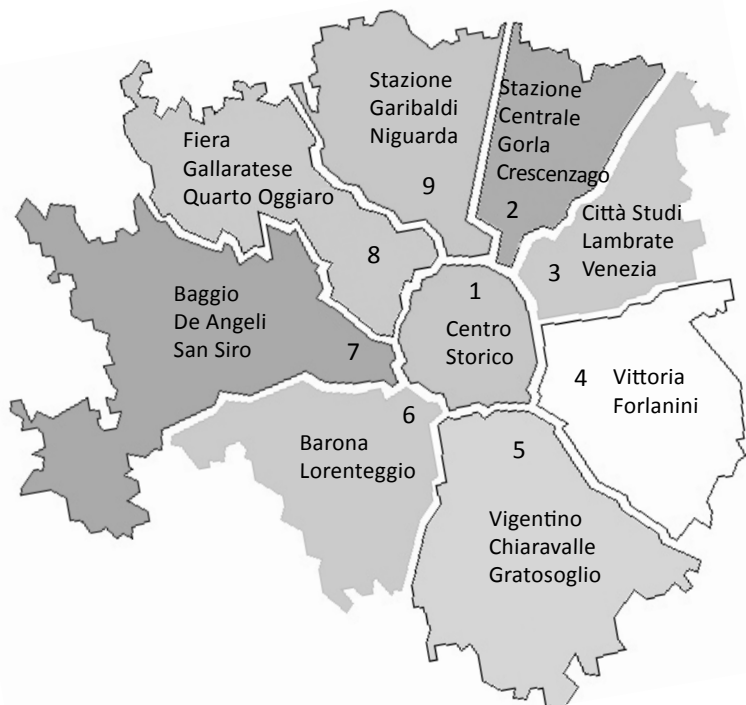
## Introduzione

Siamo sempre state convinte che nei piatti non finiscano solo una lista di ingredienti ben amalgamati tra loro, ma anche qualche tratto dell'essenza di chi li prepara. Ecco perché, più di una volta, sedendoci al tavolo di un ristorante ci siamo chieste: ma tu, lo conosci lo chef? È uno fedele alla tradizione o è un innovatore? Avrà fatto scuole o è un autodidatta? Insomma, la molla che ha fatto nascere tutti questi interrogativi è stata la nostra insaziabile curiosità di arrivare al cuore delle questioni. Così, per soddisfarla (soddisferà anche la vostra?) abbiamo deciso di fermarci a tavola con lo chef, il cuoco o l'oste che ha attratto l'attenzione del nostro palato (e non solo). I racconti di chi, tra loro, si è svelato (all'inizio magari con titubanza per poi sciogliersi come burro) ci hanno affascinate. E abbiamo deciso di racchiudere le loro parole nella "narraguida" che avete tra le mani. Sì, avete capito bene, siamo partite dal loro punto di vista e non da quello del locale.

Con l'intenzione di conoscerli e non di celebrarli. Tra le pagine, quindi, troverete le persone, ancora prima dei professionisti. Artigiani e artisti del gusto della cucina italiana, più o meno intellettuali, con passioni particolari, o con alle spalle un lavoro ben lontano da quello che fanno ora. Che hanno chiuso un capitolo poco entusiasmante della loro vita per iniziarne un altro che più assomigliasse ai loro sogni. Persone convinte che il cibo sia la trasmissione di un ricordo, di un messaggio, di un'emozione condivisa e condivisibile da tutti. Che, ogni giorno, con le loro scelte possono regalarci un attimo di felicità, un po' di benessere, un momento conviviale e spensierato, almeno per il tempo della tavola. Oltre alla loro storia, troverete anche le loro ricette, con tanto di segreto per realizzarle al meglio, e delle note pratiche (tra cui quanto orientativamente potreste spendere nel loro ristorante a cena). Informazioni utili nel caso in cui voleste raggiungerli e conoscerli di persona. Perché siamo (quasi) certe, che incuriosiranno e ristoreranno anche voi...

*G.C. e A.D.M.*

## Le zone di Milano





# Indice per zone

## ZONA 1

Ai Sabbioni. Osteria mare in Darsena, <i>Giuseppe Cabras</i>	20
Al Mercato, <i>Eugenio Roncoroni</i>	22
Al Peck Ristorante, <i>Matteo Vigotti</i>	24
Alice Ristorante, <i>Viviana Varese</i>	26
Asola   Cucina Sartoriale, <i>Matteo Torretta</i>	28
Boeucc Antico Ristorante, <i>Monica Brioschi e Marco Fuzier</i>	30
BYS, <i>Massimo Bonci</i>	32
Cracco Ristorante in Milano, <i>Carlo Cracco</i>	34
CuocOna, <i>Ornella Marcante</i>	36
Doriani&Mei. Cafè-Restaurant, <i>Sergio Mei</i>	38
Fioraio Bianchi Caffè, <i>Ruggero Rana</i>	40
Fishbar de Milan, <i>Teseo Fenini</i>	42
Globe, <i>Gianfranco Semenzato</i>	44
Il Bocconcino di Andrea, <i>Andrea Rodriguez</i>	46
Il Consolare, <i>Rossana Benedetti</i>	48
La Rena, <i>Rocco Sinisi</i>	50
La Scamperia, <i>Andrea Ciribifera</i>	52
Nerino Dieci Trattoria, <i>Sandro Caputo</i>	54

Non è peccato..., <i>Emanuele Riccio</i>	56
Osteria del Batti Batti, <i>Riccardo Minati</i>	58
Piccola Cucina, <i>Daniele G. Quaglia</i>	60
Ristorante Al Porto, <i>Emilio Mola</i>	62
Ristorante Gastronomico - Palazzo Parigi, <i>Luigi Taglienti</i>	64
Ristorante Setteorti, <i>Francesca Lopez</i>	66
Ristorante Vun, Park Hyatt, <i>Andrea Aprea</i>	68
Smøøshi. <i>Luca Carleo</i>	70
Taverna del Verziere, <i>Toni Molica</i>	72
Wicky's Wicuisine Seafood, <i>Wicky Priyan</i>	74

## ZONA 2

Il Pasto Giusto, <i>Mohamed Aly</i>	76
Mandi! Osteria Friulana, <i>Silvana Falciani</i>	78
Manna, <i>Matteo Fronduti</i>	80
Osteria della Stazione, <i>Gunnar Cantero</i>	82
Osteria Sancio Pancia, <i>Salvatore De Maria</i>	84
Ristorante Acanto, Hotel Principe di Savoia, <i>Fabrizio Cadei</i>	86
Ristorante Piazza Repubblica, <i>Alex Brambilla e Davide Cajro</i>	88
Sauris & Borc da Bria, <i>Claudio Palazzò</i>	90
Testina, <i>Silvano Ghezzi</i>	92
Trattoria Temperanza da Abele, <i>Roberto Bravin</i>	94

## ZONA 3

Al Grissino, <i>Cosimo Santobuono</i>	96
Al'Less, <i>Sergio Ciccolella</i>	98
Belluccio's, <i>Giovanni Scognamillo</i>	100
Filippo La Mantia. Oste e Cuoco, <i>Filippo La Mantia</i>	102
Gattò, <i>Angelica Martinetti</i>	104
Il Trullo, <i>Edmond Ferra</i>	106

Joia, <i>Pietro Leemann</i>	108
Nassa. Osteria di mare, <i>Maurizio Di Prima</i>	110
Osteria della Luna Piena, <i>Giuseppe (Peppino) Cusmai</i>	112
Trattoria Mirta, <i>Juan José Lema</i>	114
Victoire, <i>Victoire Gouloubi</i>	116

## ZONA 4

Anadima, <i>Stefano Todeschini</i>	118
Bello & Buono, <i>Antonio Dell'Ermo</i>	120
Crispi, <i>Yuri Dossena</i>	122
Da Marcone, <i>Marco Guzzardi e Stefano Tomé</i>	124
Don Juan, <i>Rodrigo Rivarola</i>	126
Evo L'Extravergine - Restaurant&Bistrot, <i>Marco Avella</i>	128
Finger's Garden, <i>Roberto Okabe</i>	130
I Valtellina. Osteria-Taverna, <i>Emanuele De Vita</i>	132
La Voliera, <i>Marinella Nolli</i>	134
Meat Art – Tartare & More, <i>Fabio Amedoro</i>	136
NaBi Natura Biologica, <i>Matteo Sanfilippo</i>	138
Osteria Nonna Maria, <i>Massimo Spina</i>	140
Ristorante Dongiò, <i>Antonio Criscuolo</i>	142
Trattoria del Nuovo Macello, <i>Giovanni Traversone</i>	144
Trattoria Masuelli San Marco, <i>Max Masuelli</i>	146

## ZONA 5

Al Garghet, <i>Emanuela Cipolla</i>	148
Antica Osteria Il Ronchettino, <i>Patrizia Meazza</i>	150
Carlo e Camilla in Segheria, <i>Emanuele Pollini</i>	152
Contraste, <i>Matias Perdomo</i>	154
Erba Brusca, <i>Alice Delcourt</i>	156
Kitchen, <i>Massimo Temporiti</i>	158
Sadler, <i>Claudio Sadler</i>	160

## ZONA 6

28 Posti, <i>Marco Ambrosino</i>	162
Al Fresco, <i>Kokichi Takahashi</i>	164
Amici del Liberty, <i>Pino Nesci</i>	166
Da Noi In, <i>Fulvio Siccardi</i>	168
Il Luogo di Aimò e Nadia, <i>Alessandro Negrini e Fabio Pisani</i>	170
Osteria dell'Arte, <i>Cristiano Nocenti</i>	172
Taglio, <i>Domenico Della Salandra</i>	174
Tano passami l'olio, <i>Tano Simonato</i>	176

## ZONA 7

Bianca, <i>Luciano Rozzi</i>	178
Da Vic - Ristorante Guerrini, <i>Vittorio Benussi</i>	180
Essenza, <i>Eugenio Boer</i>	182
OLEI, <i>Francesco Pontrelli</i>	184
Osteria Alla Grande, <i>Maria Elena Bonfitto</i>	186
That's Vapore, <i>Marc Farellacci</i>	188

## ZONA 8

Ceresio 7, Pools & Restaurant, <i>Elio Sironi</i>	190
Innocenti Evasioni. Giardino ristorante, <i>Tommaso Arrigoni</i>	192
Iyo - Sushi Fusion Experience, <i>Haruo Ichikawa</i>	194
La Cantina di Manuela, <i>Alessio Algherini</i>	196
La Rosa dei Venti, <i>Matteo Preda</i>	198
Mes Amis, <i>Antonio Lignini e Giuseppe Mosca</i>	200
Osteria al 55, <i>Michele Maino</i>	202
Pier 52, <i>Pietro Penna</i>	204
Rifugio Delicatessen, <i>Roberto Fimiani</i>	206
Taverna della Trisa, <i>Maurizio Pomati</i>	208
Unico Milano, <i>Felice Lo Basso</i>	210



## ZONA 9

Curò, <i>Marco Misceo e Pablo Fermoselle</i>	212
Il Liberty, <i>Andrea Provenzani</i>	214
Ristorante Berton, <i>Andrea Berton</i>	216
Trattoria Arlati dal 1936, <i>Maurizio Peraboni</i>	218