

# MANGIAREBENE

vivimilano  
28 MARZO 2018

21 **Piaceri**

**IL NOSTRO PREFERITO**

prescinde mai dai crudi, ostriche comprese. Tra i piatti cucinati, si possono trovare zuppa di cozze, risotto alle ostriche, paccheri con cozze pepe e pecorino, fritto misto di mare, trancio di tonno scottato, filetto di musdea alla mugnaia. **Voto 6/7**

**AMBIENTE** Si trova giusto in fondo allo straniante, e immenso, padiglione di cemento del CityLife Shopping District. Lungo e stretto, con note marinaresche. Divertente sedere al banco. Che in realtà è un vero e proprio sarcone, ancorato all'ingresso del ristorante. Inque posti discretamente comodi. **Voto 6+**

**IL BELLO** Pesce fresco a prezzi contenuti

**IL BRUTTO** Il caos

**PREZZI** Conto sui 40 euro, bere a parte

**VIASSAR**

**VIA CADORE 15**  
☎ 02.59.90.08.25. **SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA FINO ALLE 23.30. ACCESSO DISABILI: NO**

**CUCINA** Tradizionale e rientate. Tagliolini con ambari e fiori di zucca, paghetti al cartoccio,

linguine all'astice, risotto con radicchio, orata al cartoccio, tagliata di mare, coda di rospo alla Nassar (con pomodorini, gamberi, olive, capperi), paella alla valenciana. Mercoledì menu egiziano: sis kebab, cous cous, costolette di agnello, riso all'orientale. **Voto 6,5**

**AMBIENTE** La dignitosa cornice di un ristorante popolare. **Voto 6,5**

**IL BELLO** Servizio cortese particolare

**PREZZI** Conto sui 20/30 euro, bere a parte

**PUGLIA IN BRERA**

**VIA SAN CARPOFORO 6**  
☎ 02.84.17.55.03. **CHIUSO LUNEDÌ. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: SÌ**

**CUCINA** Pugliese. Piatti regionali trattati con mano un po' rude (orecchiette fave e cicorino, parmigiana di melanzane, polpette al pomodoro, polpettone, in più: latticini e crudi di mare. **Voto 6+**

**AMBIENTE** Una stanzetta e mezza con pareti bianche e qualche riferimento folkloristico. Servizio in affanno. **Voto 6+**

**OCCASIONI IMPORTANTI**

**CITTAMANI**

**PIAZZA CARLO MIRABELLO 5** ☎ 02.38.24.09.35. **SEMPRE APERTO. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: SÌ**

**CUCINA** India ma non solo. Capesante tandoor, ravioli con edamame (taglioli di soia), riso e stracciatella: una linea attraversata da varie influenze territoriali, compresa quella nostrana. Ne deriva una cucina elegante, ma timorosa in opaca. **Voto 6,5**

**AMBIENTE** Locale formato dalla cuoca Ritu Dalmia, star indiana alla conquista dell'Italia (previste altre aperture). L'arredo è un rilassante panorama di oro e sabbia, montato su un folliore moderato. **Voto 7**

**IL BELLO** La cortesia del personale.

**IL BRUTTO** Inciampi e lentezze nel servizio.

**PREZZI** Conto sui 40 euro, bere a parte.

**Street food da grand hotel**

Ho pranzato più volte al Clash dell'Hotel NYX, ed è sempre una sorpresa, sia per gli arredi American style sia per i piatti: non solo hamburger, anche di pesce e vegetariani, ma una scelta street dal sapore internazionale. Da non perdere il polpo alla griglia e come dolce il sigaro al cioccolato.

**RISTORANTE CLASH-NYX MILAN HOTEL. PIAZZA IV NOVEMBRE 3** ☎ 02.22.17.75.00. **SEMPRE APERTO**

**SEGNALA ALLA REDAZIONE SU VIVIMILANO.IT**

**vivi!**milano.it

**DON JUANITO**

**CORSO DI PORTA VIGENTINA 33**  
☎ 02.58.43.12.17. **CHIUSO DOM. E AL PRANZO DI SAB. CUCINA APERTA SINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: SÌ**

**CUCINA** Una volta era specializzatissimo in carne argentina alla griglia. Che resta l'eccellenza. Ora, però, il panorama si è esteso anche ad altri territori: ceviche peruviano, polpo alla griglia, fritto di mariscos... **Voto 7+**

**AMBIENTE** Un look minimale ma gradevole. **Voto 6/7**

**IL BELLO** L'eccellente materia prima della carne.

**IL BRUTTO** Poca atmosfera.

**PREZZI** Conto sui 40/50 euro, bere a parte.



**FAI FONDO AMBIENTE ITALIANO**

## PASQUETTA AL CASTELLO

**Lunedì 2 aprile 2018, ore 10 - 18**

**Castello e Parco di Masino, Caravino  
A 40 minuti da Torino**

Vieni a vivere una giornata di relax e di divertimento!  
Ci saranno giochi a squadre (palla prigioniera, ruba bandiera e la corsa con i sacchi) e, nel grande parco ottocentesco, tanti stand enogastronomici per gustare le specialità del Canavese (formaggi freschi, salumi, plin e primi caldi, le tipiche miasse e tante altre golosità) durante il classico pic-nic.  
Il biglietto d'ingresso include la visita del castello.

**Scopri di più su [www.castellodimasino.it](http://www.castellodimasino.it)**

Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Sponsor



Media Partner





**MONGINI COMUNICAZIONE**