

*Che sia «con i tuoi»
o con chi vuoi
piace sempre di più
non restare a casa
a Natale e Capodanno
Ecco i menu
speciali delle star
della cucina italiana
per togliersi uno sfizio*

La Pergola è sempre in vetta (per le guide) ci sarà gran movimento anche sulle altre famose terrazze come quella di Palazzo Manfredi (Aroma, vigilia di Natale a 220 euro, S. Silvestro a 800), dell'Hotel Hassler (Imago, rispettivamente a 250 e 945 euro) o dello Splendid Royal (Mirabelle 190 e 850 euro). Sono prezzi storicamente da capogiro - come la vista su Roma, peraltro - mentre si rientra nella normalità delle festività con gli altri locali quotati come Piperò al Rex, Il Paggiaccio, Giuda Ballerino (Natale e 31); Enoteca La Torre, Glass, Metamorfofi (solo San Silvestro). Chi manca all'appello tra i big? Enrico Crippa e Carlo Cracco si sono presi una pausa sino a gennaio. Tutto prenotato invece da Antonino Cannavacciuolo - neo-giudice di Masterchef - per l'ultimo dell'anno a Villa Crespi, ma per gustare la sua cucina si può anche andare al nuovissimo bistrot di Novara dove il menu degustazione costa 150 euro. E il Bottura nazionale? Sold out, ovviamente, per il New Year's Eve all'Osteria Francescana: il menu Come around the world with us parte da una Zuppa di pesce per finire con Panettone, cotechino e lenticchie: 500 euro a testa più altri 500 per l'abbinamento vini. Numero uno, anche per il prezzo del biglietto...

**MENU DA 100 €
E DINTORNI**

MILANO
RISTORANTE *Piazza
Repubblica*

- Stuzzico di benvenuto
- Tartelletta salata, tartare di ricciola, schiuma di zenzero e timo limone
- Astice planciato, besciamella al Parmigiano Reggiano, radicchio di Castelfranco e tartufo bianco pregiato
- Foie gras d'anatra, plum cake alla nocciola e uvetta, sorbetto al limone e salvia
- Tortellacci di zucca alla mantovana, fonduta di Bitto lombardo DOP, amaretto sbriciolato e basilico rosso
- Cotechino vaniglia, lenticchie rosse e puré di patate
- Dessert
- Panettone scottato alla meneghina, spuma di mascarpone «come una volta»
- Uva fragola

100 €

Via Aldo Manuzio, 11 angolo Finocchiaro Aprile - Milano
Tel. +39 0262695105
Fax +39 0262695232
info@piazzarepubblica.com

ROMA
OSTERIA *Grappolo
D'Oro*

- Antipasto misto
- Tartare di Fassona con tartufo nero, terrina di ceci e baccalà, sfornatino di carciofi con cialde di pecorino e menta
- Primi
- Cappelletti di capodanno fatti a mano in consommé, crespelle riempiute di funghi porcini, ricotta e Toma d'Alpeggio
- Secondo con contorno
- Guancia di manzo rasata al Barbaresco, carciofo alla romana e puntarelle in salsa di alici
- Dolci
- Millefoglie di zabaglione con fragoline

IN ALTA BADIA
Chef, cene
e cooking show
per celebrare
la Gran Risa



Gabriella Di Bernardo

Un compleanno importante quello che sta per essere celebrato in Alta Badia: 30 anni di gare di Coppa del Mondo di sci alpino sulla mitica Gran Risa. E la vallata altoatesina festeggia con un programma emozionante, dalle gare di coppa del Mondo fino allo Ski Challenge del Giganti con i grandi campioni del passato, tra cui Gustav Thöni, Marc Girardelli, Michael von Grünigen e l'atleta paralimpico Alex Zanardi. Insomma, un memorabile long week end di grande sci, emozioni e divertimento a cominciare proprio dal pomeriggio del 20, quando lo Ski Challenge del Giganti vedrà gareggiare fianco a fianco i campioni storici, gli atleti del gruppo sportivo disabili Alto Adige e gli atleti della FISIP. Come ogni anno, e per questo trentennale più che mai, alle gare di Coppa del Mondo in Alta Badia si affiancherà un programma di