

# VIVIMILANO

mercoledì 24.10.2018

Foto di Paolo Carini



## PARTITONA?

**CALCIO, BASKET, PALLAVOLO:** ANCHE VOI, COME DAVIDE OLDANI, SIETE TRA QUELLI CHE NON RINUNCEREBBERO MAI A TIRARE DUE CALCI AL PALLONE O A FARE DUE LANCI CON GLI AMICI E LE AMICHE DI SEMPRE? FISSATE LA VOSTRA SFIDA, NOI VI CONSIGLIAMO I MIGLIORI CAMPETTI DOVE GIOCARE

▶ 06

### MICHELLE HUNZIKER

RACCONTA LA SUA MILANO IN DIECI DOMANDE ▶ 18



### STRADE E PIAZZE

UNA GIORNATA SUL NAVIGLIO GRANDE ▶ 20

### MUSICA

BAGLIONI AL FORUM, TRE CONCERTI KOLOSSAL ▶ 54

### FUORI CITTÀ

QUATTRO GITE, DA LUCCA (FUMETTI) A VERONA (CAVALLI) ▶ 73



**ristoranti  
a confronto**

☀ all'aperto    👨‍👩‍👧‍👦 per famiglie    💞 romantico    🍷 con tanti amici    🌱 vegetariano



**TARTUFO BIANCO**

| IL RISTORANTE  | TARTUFO  | NEL MENU   | L'AMBIENTE   | DA SAPERE   |
|--|--|--|--|---|
| <p>♥ <b>Sadler</b><br/>Zona Navigli<br/>Via Ascanio Sforza, 77<br/>Tel. 02.58.10.44.51<br/>Chiuso domenica</p> <p>🍷</p>                    | <p>Menu dedicato: battuta di bue; raviolone con tuorlo d'uovo; gnocchi al ragù d'anatra; fagiano; sfera di castagne</p> <p><b>Voto 8</b></p> | <p>Piatti più o meno creativi (di carne e di pesce) interpretati con vigore dallo chef Claudio Sadler.</p> <p><b>Voto 6/7</b></p>    | <p>Arredo cupo e notturno con velleità artistiche. Cucina a vista sin dalla strada. Servizio perfetto.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>              | <p>Alla carta si spendono: 90/160 euro. Il menu tartufo costa 90 euro (bere a parte) più 6 euro per grammo di tartufo</p> <p>🍷🍷🍷🍷</p> |
| <p>♥ <b>Terrazza Triennale - Osteria con vista</b><br/>Zona Sempione - Viale Alemagna 6 - Tel. 02.36-64.43.40 Sempre aperto</p> <p>☀️🍷</p> | <p>Menu dedicato: uovo al tegamino, tagliatelle al burro e Parmigiano, carpaccio di manzo con fonduta di robiola.</p> <p><b>Voto 7</b></p>   | <p>Menu pacatamente creativo con piatti di terra e di mare e l'immane cotoletta alla milanese.</p> <p><b>Voto 6,5</b></p>            | <p>Meravigliosa terrazza al quarto piano della Triennale. Chiusa tra pareti di vetro, quando la temperatura scende.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p> | <p>Conto sui 60/70 euro. I piatti del menu-tartufo costano 8/14 euro più il costo del tartufo: 4 euro al grammo.</p> <p>🍷🍷🍷</p>       |
| <p>♥ <b>Piazza Repubblica</b><br/>Zona Stazione Centrale<br/>Via Manuzio 11<br/>Tel. 02.62.69.51.05<br/>Sempre aperto</p> <p>🍷</p>         | <p>Con risotto al burro e timo; polenta di grano saraceno con fontina; battuta di fassona, capesante scottate.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>    | <p>Una linea tradizionale (carne e pesce con qualche cavallo di battaglia meneghino), giocata con mestiere.</p> <p><b>Voto 7</b></p> | <p>Penombre color sabbia, ordinate e sommesse tra le colonne di granito.</p> <p><b>Voto 7</b></p>  | <p>In lista, anche porzioni ridotte. Conto sui 40/55 euro, bere a parte. I piatti al tartufo costano 25/55 euro.</p> <p>🍷🍷</p>        |
| <p>♥ <b>Da Luigi</b><br/>Zona Porta Genova<br/>Via Savona 20<br/>Tel. 02.89.41.52.94<br/>Chiuso lunedì</p> <p>🍷</p>                        | <p>Con tagliolini, con polenta e uova. O il «panino dei poveri»: due fette di porcino con fonduta nel mezzo.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>      | <p>Tradizione lombardo-piemontese (risotti, agnolotti del plin...).</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>                                       | <p>Mobili antichi, mattoni nudi, tovaglie bianche, bottiglie di vino sugli scaffali e cucina a vista</p> <p><b>Voto 7</b></p>                  | <p>Ottima cantina. Conto sui 40/50 euro (senza tartufo). Piatti con tartufo sui 50 euro</p> <p>🍷🍷</p>                                 |

**DA SEGNARE  
IN AGENDA**

**Beneficenza/1  
PRANZO CON GLI CHEF**

Donazione minima di 100 euro per «Grandi cuochi all'opera», il pranzo benefico che verrà servito, domenica 28 ottobre, nella Mensa dei Poveri dell'Opera San Francesco. Ai fornelli, cinque chef di grido, condotti da Identità Golose, un congresso di cucina che prende parte attiva all'iniziativa. Prenotazione obbligatoria.

♥ **Pranzo benefico di OSF**

Mensa dei Poveri. Viale Piave 2. Tel. 02.77.12.24.01

**Quando** Domenica 28, ore 12

**Prezzo** Donaz. minima 100 euro

**Beneficenza/2  
CONTRO LA FAME**

«Ristoranti contro la fame»: campagna benefica che coinvolge circa 150 insegne in tutta Italia. Molte delle quali nella nostra città e in Lombardia (elenco online). Sino al 31 dicembre, i ristoranti che aderiscono dedicheranno un menu o un piatto ai fini benefici dell'associazione «Azione contro la fame». Allo stesso scopo verranno indirizzati 2 euro per cliente.

♥ **Ristoranti contro la fame**

[www.ristoranticontrolahfame.it](http://www.ristoranticontrolahfame.it)

**Quando** Sino al 31 dicembre

**Prezzo** Prezzi vari



**SUSHI RESTAURANT  
CINQUANTADUE**

taste experience

FORO BUONAPARTE 52 | MILANO  
334.3627228 | CINQUANTADUEMILANO.IT

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <p>Zona Navigli<br/>Via Ascanio Sforza, 77<br/>Tel. 02.58.10.44.51<br/>Chiuso domenica</p>   | <p>di bue, raviolone con<br/>tuorlo d'uovo; gnocchi al<br/>ragù d'anatra; fagiano;<br/>sfera di castagne</p> <p><b>Voto 8</b></p>                          | <p>(di carne e di pesce)<br/>interpretati con vigore<br/>dallo chef<br/>Claudio Sadler.</p> <p><b>Voto 6/7</b></p>                                   | <p>con velleità artistiche.<br/>Cucina a vista sin dalla<br/>strada. Servizio perfetto.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>   | <p>90/160 euro. Il menu<br/>tartufo costa 90 euro<br/>(bere a parte) più 6 euro<br/>per grammo di tartufo</p>                           |
| <p><b>Terrazza Triennale</b><br/><b>- Osteria con vista</b><br/>Zona Sempione - Viale<br/>Alemagna 6 - Tel. 02.36-<br/>64.43.40 Sempre aperto</p>  | <p>Menu dedicato: uovo al<br/>tegamino, tagliatelle al<br/>burro e Parmigiano,<br/>carpaccio di manzo<br/>con fonduta di robiola.</p> <p><b>Voto 7</b></p> | <p>Menu pacatamente<br/>creativo con piatti di<br/>terra e di mare<br/>e l'immancabile cotoletta<br/>alla milanese.</p> <p><b>Voto 6,5</b></p>       | <p>Meravigliosa terrazza<br/>al quarto piano della<br/>Triennale. Chiusa tra<br/>pareti di vetro, quando la<br/>temperatura scende.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p> | <p>Conto sui 60/70 euro.<br/>I piatti del menu-tartufo<br/>costano 8/14 euro più il<br/>costo del tartufo: 4 euro<br/>al grammo.</p>    |
| <p><b>Piazza Repubblica</b><br/>Zona Stazione Centrale<br/>Via Manuzio 11<br/>Tel. 02.62.69.51.05<br/>Sempre aperto</p>                          | <p>Con risotto al burro e<br/>timo; polenta di grano<br/>saraceno con fontina;<br/>battuta di fassona,<br/>capesante scottate.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>  | <p>Una linea tradizionale<br/>(carne e pesce<br/>con qualche cavallo<br/>di battaglia meneghino),<br/>giocata con mestiere.</p> <p><b>Voto 7</b></p> | <p>Penombre color sabbia,<br/>ordinate e sommesse<br/>tra le colonne di granito.</p> <p><b>Voto 7</b></p>  | <p>In lista, anche porzioni<br/>ridotte. Conto sui 40/55<br/>euro, bere a parte.<br/>I piatti al tartufo costano<br/>25/55 euro.</p>  |
| <p><b>Da Luigi</b><br/>Zona Porta Genova<br/>Via Savona 20<br/>Tel. 02.89.41.52.94<br/>Chiuso lunedì</p>   | <p>Con tagliolini, con<br/>polenta e uova.<br/>O il «panino dei poveri»:<br/>due fette di porcino con<br/>fonduta nel mezzo.</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>    | <p>Tradizione lombardo-<br/>piemontese (risotti,<br/>agnolotti del plin...).</p> <p><b>Voto 7,5</b></p>  | <p>Mobili antichi, mattoni<br/>nudi, tovaglie bianche,<br/>bottiglie di vino sugli<br/>scaffali e cucina a vista</p> <p><b>Voto 7</b></p>                      | <p>Ottima cantina. Conto<br/>sui 40/50 euro (senza<br/>tartufo). Piatti con<br/>tartufo sui 50 euro</p>                               |

