

## IL RISTORANTE

### CAVALLINI

VIA MAURO MACCHI 2

☎ 02.66.93.174

**Tipo di ristorante:** trattoria di tonno

**Chiusura:** sab, a pranzo

**La cucina chiude alle 24.30**

**Coperti:** 150 + 120 nel giardino estivo

**I prezzi:** spenderete sui 45 euro, bevande escluse

**Coperto e servizio:** € 3

**Carte di credito:** tutte

**Accesso disabili:** sì

- Voto cucina
- Voto ambiente
- Voto cantina



EGIZIANO JOSEPH GHAPIOS

## tre al top SCELTE PERCHÉ...



### TRADIZIONE MENEGHINA

Un ristorante nato la bellezza di 130 anni fa. Che da allora ha sempre offerto i solidi, ricchi e saporiti piatti della cucina milanese. L'ambiente è all'insegna della tradizione, caldo e accattivante. E riesce a mettere tutti a proprio agio.

■ **ANTICA TRATTORIA DELLA**

**PESA, VIALE PASUBIO 10**

☎ 02.65.55.741. **CHIUSO**

**DOMENICA. PREZZO MEDIO**

**SENZA BEVANDE 45 EURO**



### ELEGANZA DALLA CINA

Un ristorante cinese molto bello, ricco ed elegante: sembrava una tipologia estinta. La proposta è piuttosto classica, quindi sostanzialmente cantonese con qualche spruzzo di Pechino e di altre ricette di quel grande Paese, con ben 101 piatti in carta.

■ **BON WEI, VIA CARLAVETRO**

**16/18 ☎ 02.34.13.08. CHIUSO**

**LUNEDÌ A PRANZO. PREZZO**

**MEDIO SENZA BEVANDE 40**

**EURO**



### PIATTI DI QUALITÀ

Un locale molto piccolo, simpatico e tranquillo, tutti si sentono a proprio agio. La proposta gastronomica è semplice ma di spessore, un mix fra preparazioni curiose e stimolanti con altre più classiche, sempre all'insegna delle ottime materie prime.

■ **AL BACCO ANDREA CAROLA,**

**VIA MARCONI 1 ☎ 02.54.12.16.37**

**APERTO SOLO LA SERA (CHIUSO**

**DOMI). PREZZO MEDIO SENZA**

## Tutti i gusti del successo

Joseph Ghapios, copto egiziano, è arrivato a Milano 20 anni fa, il primo lavoro fu di lavapiatti. Negli anni, è diventato uno dei più abili e patron di successo della nostra città, grazie alla sua capacità di mettere, sempre e comunque, il cliente al pri-

mo posto. Pochi mesi fa ha rilevato un venerato, grosso ristorante, il Cavallini, aperto nel 1934. L'ha pesantemente rinnovato ma senza distruggerne l'anima e l'ha riaperto ai primi di agosto. Il successo è stato immediato. Cavallini era un tipico toscano, oggi è un ristorante eclettico costruito sui gusti dei milanesi. Troverete proposte come carpacci, insalata d'astice, fegato grasso con chutney, vari risotti, minestrone di verdure, zuppa di cipolle, filetto di manzo col fondo bruno, galletto dissostato, ossobuco con pure di tartufo nero, sarde in escabebe, fritto di paranza e salmone cotto a bassa temperatura. Tutti solidi e fatti utilizzando buone materie prime. Servizio solerte e più che adeguata la carta dei vini.

## LA RICETTA dello chef



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE:**  
TAGLIOLINI G 300,  
2 FUNGHI MEDI,  
8 CANNOCCHIE,  
UN POMODORO,  
AGLIO, ALLORO,  
BASILICO, TIMO,  
OLIO EXTRAVERGINE  
DI OLIVA, SALE

### Tagliolini con porcini e cannocchie

Fate appassire il pomodoro con poco timo in forno a 70 gradi per 3 ore, poi spezzettatelo. Cuocete le cannocchie a vapore per 3 minuti, poi sguasciatele. Mondate e tagliate a fettine i funghi. Sgusciate una padella un filo di olio con uno spicchio di aglio mondato e leggermente schiacciato e una foglia di alloro e saltate i funghi per 3 minuti. Intanto avrete cotto la pasta in abbondante acqua salata al bollore. Scotatela a cottura e fatela saltare nella padella coi funghi, unendo il pomodoro, le cannocchie, basilico, poca acqua di cottura e poco olio. Regolate di sale e servite.

## SPESA DOC



### VINI E LIQUORI

eL'Altro Vino di Enrico Tiezzi è un'enoteca aperta nel 1995, specializzata in vini e distillati da tutto il mondo e con particolare attenzione, per quanto riguarda l'Italia, ai vignaioli emergenti, ai talentuosi sconosciuti. Propongono 1200 etichette di vino, oltre 70 Recoltant di Champagne e 200 referenze nei distillati fra cui spiccano una quarantina di rum, esclusivamente caraibici e latinoamericani. Quelli più significativi, un Martinique 12 years anniversary della Rum Nation (72 euro la bottiglia) e un Panama 18 anni della Caribbean Spirit, morbido e vellutato (58 euro).

■ **L'ALTRO VINO, VIALE PIAVE 9 ☎ 02.78.01.47**  
ALTROVINO@TISCALI.IT, APERTO DAL MARTEDÌ AL SABATO DALLE 11.30 ALLE

TUTTO NUOVI

## CUCINA & FRIENDS

CORSI DI CUCINA

**OFFERTISSIMA!**

**Favolosi**

**LAST MINUTE**

**€ 29**

Manda una e-mail a

**info@cucinaefriends.com**

scrivendo "promo last" in oggetto

per conoscere tutti i corsi disponibili!

www.cucinaefriends.com      info@cucinaefriends.com

\* per una lezione.