

IL RISTORANTE

BON WEI

■ VIA CASTELVETRO 16/18

☎ 02 02.34.13.08

Tipico di ristorante: cinese

Chiusura: mai

La cucina chiude alle 23.30

Coperti: 70

I prezzi: spenderete sui 40 euro, bevande escluse

Coperto e servizio: 3 euro

Carte di credito: tutte

tranne Diner's

Accesso disabili: sì

● Voto cucina

● Voto ambiente

● Voto cantina



ELEGANTE IL «BON WEI»

La Cina bella e buona

Negli ultimi anni moltissimi patron cinesi hanno trasformato i loro ristoranti in sushi bar simil-giapponesi o fusion orientali, riducendo al lumicino l'offerta della cucina dell'impero di Mezzo. Ora un gruppo di cinesi attivi nella ristorazione ha deciso di aprir

re un nuovo locale al top dedicato alla loro cucina: si chiama Bon Wei (buon gusto).

La proposta è piuttosto classica, quindi sostanzialmente cantonese con qualche spruzzo di Pechino e di altro, con ben 101 piatti in carta. Però eseguita da cuochi più abili rispetto alla media dell'offerta cinese a Milano, con una buona scelta di materie prime e una cura estrema del piatto, sia a livello di stoviglie sia di presentazione. Quello che colpisce è l'ambiente. Si può tranquillamente dire che è uno dei più bei locali milanesi, di qualsiasi tipologia: merito di un bravo architetto italiano, Carlo Samarati. È moderno, per nulla kitsch, con garbati e colti richiami alla tradizione cinese e con un micro giardino zen sul retro.

SPESA DOC



LE PADELLE DI FERRO

Per friggere e per saltare rapidamente a fuoco vivo, il miglior materiale è il ferro. Sì, è vero, la padella di ferro richiede tanta attenzione quando la si usa per la prima volta e soprattutto tantissima cura dopo averla usata, per evitare che arrugginisca: non è proprio adatta a cuochi frettolosi. Ma riesce a far felice chi frettoloso non è, esaltando il sapore dei (buoni) ingredienti utilizzati al meglio. Al top di gamma ci sono le padelle di De Buyer, un colosso francese della qualità con più di 3.000 articoli in catalogo. La padella liscia da 24 centimetri costa 35 euro, quella col fondo grilli da 25 cm costa 48 euro. Le trovate da Arform.

■ ARFORM, VIA MOSCOVA 22 ☎ 02 45.54.691. CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ MATTINA

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI

PER 5 PERSONE:

UN'ANATRA, MEZZO

CUCCHIAIO

DI ZUCCHERO,

UN CUCCHIAIO

DI POLVERE AI CINQUE

AROMI, UNA CIPOLLA,

ZENZERO, ANICE

STELLATO, SALE E PEPE.

PER LA BAGNA:

ZUCCHERO G 500, MIELE

G 100, ACETO G 300,

POCA ACQUA

Anatra alla pechinese

Svuotate un'anatra, farcite lo stomaco con un composto di cipolla tritata, zenzero, anice stellato, zucchero, polvere ai cinque aromi, sale e pepe.

Cucite e spennellate con una bagna fatta emulsionando gli ingredienti indicati.

Fate riposare al fresco per 3 giorni, poi cuocete in forno a 200° per un'ora. A cottura ultimata, sfilatate carne e pelle e servite in un grande piatto con 5 crêpe, julienne di carote, cetrioli e porri e salsa di frutti di mare e anatra.

Mangiatala così: prendete una crêpe, passate un cucchiaino di salsa, posate le verdure e poi i filetti di carne e pelle, arrotolate e mangiate con le mani.

tre al top
SCELTI PERCHÉ.

TECNICHE MODERNE

Un bravo chef patron, Edoardo Ruggiero, propone una cucina classica nell'impostazione generale e nella scelta degli ingredienti, più nuova per una scelta estremamente moderna delle tecniche di cotture e per un'esecuzione molto più che curata.

■ BROSCHINA, PIAZZALE CARRARA 21 ☎ 02 89.50.11.77. CHIUSO DOMENICA E AL PRANZO DEL SABATO. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 50 EURO



CUCINA «ATTUALE»

Il ristorante di un altro bravo chef patron, Matteo Fronzuti, che propone piatti che lui definisce «attuali»: cioè eclettici, curiosi e molto pensati: ma mai troppo celebrati, un po' fusion ma non troppo, a un prezzo più che contenuto.

■ MANNA, PIAZZALE DEL GOVERNO PROVVISORIO 6 ☎ 02 26.80.91.53. CHIUSO LA DOMENICA. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 35 EURO



NON SOLO CLASSICO

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

■ AL BACCO ANDREA E CAROLA VIA MARCONI 1 ☎ 02 54.12.38.37. CHIUSO LA DOMENICA. APERTO SOLO LA SERA. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 35 EURO

IL SANTO BEVITTORE



Il Santo Bevitore offre la tradizione italiana rivisitata in chiave innovativa integrando l'utilizzo di prodotti provenienti da aziende egosolodali ed egosostenute.

A soddisfare i più esigenti, un'eccellente carta dei vini, dei Whisky e liquori.

Via Alcardo Aleardi 22 Milano Tel. +39 023313350
www.santobevitore.com • e-mail:santobevitoremilano@gmail.com
Chiuso la domenica e il sabato a pranzo