



BON WEI

via Castelvetro, 16/18
02-341308
sempre aperto

Alla Bullona è nata una nuova stella. Si tratta di Bon Wei (da bon, buono in francese, e wei, gusto in cinese), primo ristorante milanese di alta cucina cinese, progettato e studiato secondo le tendenze della Cina contemporanea, come si potrebbe frequentare nella Pechino di oggi, a Parigi o NY, e che diversi vip, grazie anche alla vicina Rai, hanno già imparato a frequentare. È firmato dall'architetto Samarati (Bussarakham e Kyoto) che si è inventato un prezioso scrigno color rosso lacca, con tanto di giardino zen: un ambiente chic, senza riserve. Come lussuosa è la cucina: 101 piatti in menu tendenzialmente cantonesi con excursus in Sichuan e Mongolia, serviti su stoviglie Villeroy&Boch e accompagnati da sculture vegetali. Provare per credere: anatra laccata e shao mai (raviolo aperto) di gamberi, zuppa di granseola, spaghetti di soia aglio e carne, ma anche pollo alla Kon Pao, manzo allo zenzero o rane sale e pepe. Ricca carta dei vini (italiani), tè speciali e un conto adeguato alla situazione (45/50 euro). (M.T.)

Consigliato per

serata super-raffinata ma con l'irrefrenabile desiderio di cucina cinese

PRIMA E DOPO

GRAND LOUNGE & BAR

via Pattari, 5
02-88127815
dal 14 al 19 aprile / wi-fi

A due passi dal Duomo, per una pausa durante il Fuorisalone, è nata un'isola dedicata alle bollicine Laurent-Perrier. Prenotando un tavolo si sceglie dalla carta una coppa Pink da accostare ai raffinati assaggi dello chef Luigi Di Donna: gelatina di ananas e zenzero con gambero confit, mini-tartare di tonno con panna acida all'erba cipollina e uova di salmone o roselline di mango e spada fumé con yogurt greco e menta.

Da non perdere

il leit-motiv della serata in rosa: dagli arredi ai cuscini, dai menu alle fritte

BAR BASSO

via Plinio, 39
02-29400580
chiuso martedì / wi-fi



NEW YORK

DI MIRTA OREGNA



IMPERIAL NO. 9

9 Crosby Street (between Howard and Grand)
+1-2123891000
www.mondriansoho.com

Combinazione vincente nella Manhattan che pulsa: a New York è aperto il terzo Mondrian Hotel, brand per eccellenza e nightlife, qui disegnato da Benjamin Noriega-Ortiz, interno, l'altra grande novità: l'Imperial No. 9, ristorante ecosostenibile nelle mani del giovane star chef Sam Talbot, coperti, con un social table a specchi sotto uno scintillante candeliere di cristallo, intorno pavimenti in legno di sbiancato e pareti color sabbia che rendono l'ambiente romantico; ma si cena anche nell'annesso giardino d'inverno, costellato di piantine verdi in vaso, con vista sulla glass city di Beth Lipman. La linea di cucina è votata al "sustainable dining" con un menu ispirato da ciò che si pescava in North Carolina quando Sam era bambino: tutte portate da condividere, pesci e crostacei di cui Sam garantisce la provenienza, piatti con qualche ingrediente italiano e vini biodinamici. D'ora in poi cocktail, battezzati per numero e shakerati dal mixologist Lermayer: il 9 della casa rivisita il Sazerac con Eldorado, angostura e zucchero di canna.

Consigliato per

la serata in cui non farsi mancare nulla dei trend del momento: design, lusso ed eco-sostenibilità