



**ristoranti
a confronto**

all'aperto
 per famiglie
 romantico
 con tanti amici
 vegetariano



Bon Wei

CAPODANNO CINESE

IL RISTORANTE	PER CAPODANNO	NEL MENU	L'AMBIENTE	DA SAPERE
Bon Wei Zona Sempione. Via Castelvetro 16/18. Tel. 02.34.13.08, bon-wei.it. Chiuso lunedì 	Dal 12 al 27 febbraio, menu degustazione (su prenotazione) con piatti come gnocchi di riso e speciali dim sum. Prezzo del menu: 80 euro	Fior di involtini (gamberi e castagne d'acqua), anatra alla pechinese, gamberi alla kong pao Voto 7,5	Un'eleganza severa e crepuscolare. Sala aperta a pranzo. Takeaway e delivery per la cena Voto 7,5	Prezzi Conto 50/55 euro, bere a parte
Dim Sum Zona Porta Venezia. Via Nino Bixio 29. Tel. 338.26.58.171, dimsummilano.com. Aperto tutti i giorni 	Piatto speciale per una settimana: gnocchi di riso con astice blu	Protagonisti i «dim sum», assaggi di vario tipo, parenti cinesi delle tapas spagnole Voto 7,5	Cucina a vista, luci basse, tavoli comodi. Sala aperta a pranzo. Takeaway e delivery per pranzo e cena Voto 7,5	Prezzi Conto 40/50 euro, bere a parte
Lon Fon Zona Porta Venezia. Via Lazzaretto 10. Tel. 02.29.40.51.53, www.lonfon.it. Chiuso martedì 	Piatti speciali per i giorni del capodanno: costine di maialino stufate in salsa di soia o fritte, gnocchi di riso in salsa di soia	Il più classico spartito di cucina cinese a Milano: ravioli, anatra alla pechinese, involtini primavera Voto 7,5	Una cornice di levigata sobrietà. Sala aperta a pranzo. Takeaway e delivery per la cena Voto 6,5	Prezzi Conto 20/30 euro, bere a parte
Jin Yong Zona Sarpi. Via Paolo Sarpi 2. Tel. 02.34.14.76, facebook.com/jinyongmilano. Aperto tutti i giorni 	Rombo sale e pepe o saltato con germi di soia, gnocchi di riso	Cucina cantonese: ravioli, zuppe, riso, pollo, anatra Voto 6/7	Colorata trattoria cinese. Sala aperta a pranzo. Takeaway e delivery per la cena Voto 6,5	Prezzi Conto sui 20 euro, bere a parte

COCKTAIL LA RICETTA

MIELE E TÈ, TOCCO SPECIALE

Un elegante bistrot dove bere un tè, sorseggiare un drink o (quando si potrà) ascoltare un concerto: è *Après-Coup*, che vede al bancone Simone Sciuto.

Il cocktail «Il nostro “Mare di Miele” è una rivisitazione di un grande classico, il “Tom Collins”. A dare un tocco speciale alla ricetta è la scelta del gin (in questo caso Gin Mare) e l'uso del miele e del tè Earl Grey da aggiungere una volta raffreddato. Succo di limone e acqua frizzante completano il tutto».

♦ *Federica Maccotta*

► **La videoricetta**
su vivimilano.it



Chi è
Simone Sciuto, 27 anni, barman
Dove lavora
Après-Coup
Via priv. della Braida 5.
Tel. 02.38.24.31.05.
www.apres-coup.it