



Salone del Mobile. Milano

CERESIO 7

Là dove c'era il grigio palazzo dell'Enel sorge il quartier generale di Dsquared2. All'ultimo piano, un ristorante con terrazza da 10 e lode e 2 piscine. **GIUDIZIO: uno specchio di Grande Mela**



CARLO E CAMILLA IN SEGHERIA

Carlo è il divino Cracco, Camilla una compagna (inventata), la segheria quella storica di via Meda. Originalità con lo chef più amato. **GIUDIZIO: lo chic post-industriale**



BERTON Il «covo gourmet» di Andrea Berton che nobilita il Diamante e i Diamantini: solare di giorno e suggestivo la sera. Tocco di classe: il tavolo dello chef in un'originale «bussola» in olmo fiammato che funziona da innesto tra sala e cucina. **GIUDIZIO: luci a Porta Nuova**



ASOLA TAGLIO SARTORIALE Al 9° piano del Brian&Barry Building, in via Durini, la meta gourmet di Matteo Torretta. Cucina aperta al centro della sala. Per chi non si accontenta, al piano superiore, la Vip Room per il dopo cena. Più alti di così... **GIUDIZIO: il cielo sopra Milano**



LARTE Ispirato da Altagamma e ospitato in via Manzoni 5 dove visse Gadda, è al tempo stesso ristorante (valido), caffè, cioccolateria e hosteria. Il direttore artistico è Rampello. Curiosità: tutti i complementi d'arredo, si possono acquistare. **GIUDIZIO: questione di stile, italiano**



PALAZZO PARIGI Il nome rende l'idea: un cinque stelle – nel cuore di Brera – dove lo stile dell'hotellerie storica francese è stato adattato al gusto e alla tradizione italiana. Marmi a iosa, grandi vetrate, lampadari sontuosi, stucchi e ori d'alta scuola. **GIUDIZIO: classe d'altri tempi**



ZAZÀ RAMEN Uno spazio – firmato da Vudafieri Saverino Partners - di forte impatto. Trattoria giapponese per gustare la versione nobilitata del ramen. Essenzialità, purezza nello stile, solo materiali naturali: da encomio, i grandi tavoli in legno. **GIUDIZIO: il Giappone che non t'aspetti**

GUIDA AI LOCALI DI TENDENZA

Ristoranti belli e buoni Il design incontra il food

Maurizio Bertera

La capitale del design è (ora più che mai) anche la capitale del wine & food. Sarà l'avvicinarsi dell'Expo 2015, sarà che i milanesi sono notoriamente sensibili al mangiare fuori, sta di fatto che non passa settimana senza l'apertura di qualche locale. E il design recita un ruolo da protagonista. Per chi arriva nella città dei Navigli durante il Salone del Mobile (ma anche per quei milanesi che non li conoscono), non c'è occasione migliore. Noi abbiamo scelto 12 locali, in base a tre elementi: la personalità, la buona cucina e la "gioventù" nel senso che sono stati

aperti tra la scorsa estate e qualche settimana fa. Quindi mancano posti belli, di classe o particolari, che hanno qualche stagione in più ma restano al top, lo ripetiamo per location e qualità della cucina. Qualche nome? Lo spettacolare Unico, all'ultimo piano del grattacielo WJC del Portello. L'elegante e informale Trussardi Alla Scala, al primo piano del palazzo del brand, in Piazza della Scala. Lo Zero Contemporary Food (firmato da Dordoni Associati, per la cronaca) in Corso Magenta 87, assolutamente non invecchiato. Il Dry Cocktail e Pizzeria in via Solferino 33, la pizzeria più cool d'Italia. Il Finger's Garden in via Keplero 2, con un fantastico giardino zen in puro stile giapponese. Divertitevi.



AL FRESCO Come trasformare uno showroom di mobili da giardino, in una zona post-industriale, e farne un locale molto piacevole: grande sala, suggestiva veranda e un pergolato dove mangiare (bene) o solo fare un lungo aperitivo. **GIUDIZIO: la campagna in città**



DANIEL Proprio a lato dell'antico Ponte delle Gabelle, in via Castelfidardo 7, il primo ristorante gourmet di Daniel Canzian, uno dei migliori allievi di Marchesi. Si fa cucina italiana contemporanea in un loft elegante e spazioso. **GIUDIZIO: galleria d'arte e di cucina**



DIM SUM Acqua e fuoco hanno ispirato il più contemporaneo dei tanti ristoranti cinesi della città, all'angolo tra via Bixio e via Pisacane. E' un vero salotto, diviso in tanti piccoli spazi, progettato da Carlo Samarati. Ha fatto notizia la cucina a vista, mai successo per un locale cinese. **GIUDIZIO: la (vera) Cina è vicina**



MICHELANGELO ovvero: come smentire il luogo comune sui brutti ristoranti in aeroporto. Al 2° piano di Linate, uno spazio – per ora unico in Italia – attento al design e vetrato sulle piste. Gustosa la cucina dell'emergente Michelangelo Citino. **GIUDIZIO: design con vista (sugli aerei)**



TURBIGO Dal think thank di Pisacco e Dry, il locale più moderno sul Naviglio che sta (finalmente) cambiando rotta. Nell'elegante Maison Borella, un bar & restaurant di stile internazionale con giardino interno e tavolini sull'Alzaia. Classe naturale, anche nel food. **GIUDIZIO: il fascino della lounge**



Tonino Lamborghini
CASA

Salone Internazionale del Mobile
Milano, 8-13 Aprile 2014
Pad.1, Stand C15/C21



e-boutique lamborghini.it
www.lamborghini-casa.it

Produced and distributed by  Luxury Group spa