

Speciale diari di viaggio

# MILANO

2015

LA CITTÀ · NOVITÀ · DORMIRE · MANGIARE · SHOPPING · NIGHTLIFE · ECOLOGICO · BAMBINI



MILANO 2015

**NOVITÀ**  
Tutto il nuovo,  
dalla Fiera alle aperture

**RISTORANTI E GUSTO**  
Cucina tipica e creativa,  
grandi chef e trattorie,  
acquisti golosi

**MUST IMPERDIBILI**  
Dal Duomo  
agli angoli segreti,  
il meglio della città

**MODA  
E SHOPPING**  
Boutique trendy,  
design e gallerie,  
outlet delle griffe

**ACCOGLIENZA PER TUTTI**  
Hotel di charme, B&B convenienti,  
suite con vista, nuovi indirizzi

**DIVERTIMENTO  
E TENDENZE**  
Locali, quartieri, nightlife

I Quaderni Bimestrali - Speciale N. 1 - Anno 3





## Il mondo nel piatto

Tendenza in continua ascesa, i ristoranti etnici milanesi puntano sulla qualità e sulla cucina fusion

di Elisabetta Canoro

**S**e i più apprezzati e frequentati si riconfermano i giapponesi, è indubbio che i ristoranti cinesi stanno vivendo una seconda giovinezza. Come dimostra la fedelissima clientela del **Dim Sum**, raffinato ristorante gestito da **Yike Weng**. Per primo ha portato nel capoluogo la moda dei piccoli assaggi, sorta di tapas d'Oriente. E così, in un ambiente sofisticato e avvolgente plasmato dall'architetto **Carlo Samarati**, ci si lascia conquistare da un caleidoscopio di microportate di cucina cinese. È una raffinata esperienza sensoriale che si ripete anche al **Bon Wei**, stessi proprietari stesso architetto, dove si fa un salto

in una nuova Cina. La carta è invece un viaggio nei sapori che si scoprono nel Nord della Cina e quelli di Suest, fra sapidità agrodolci, speziati e piccanti. Il **Mandarin 2** offre ottimo il servizio, favolosa cucina tradizionale cinese. Non è da meno la cucina nipponica. A darne prova è la **stella** che si è da poco aggiudicato **Iyo**: cucina creativa di qualità che ruota attorno alla freschezza del pesce, da provare in un locale curato in ogni dettaglio. Ha aperto di recente il suo ristorante anche il giapponese **Yoji Tokuyoshi**. Yoji prende il posto lasciato da **Wicky's Wicuisine Seafood Restaurant** di **Wicky Pryan**: resta il grande bancone tipico dei sushi bar, indi-

In alto, la sala del Dim Sum. Nella pagina accanto, due piatti del ristorante.



spensabile per il contatto tra i commensali, cambia la cucina, che è di contaminazione tra le tradizioni emiliano-modenese e nipponica. Si sta intanto abituando alla nuova dimora **Pryan**: cingalese di nascita giapponese d'adozione, esprime al meglio l'amore per il Sol Levante. Lo spazio è studiato per accompagnare il cliente in un viaggio nelle culture e nei sapori del mondo. Legno, marmo e acciaio disegnano lo Zero Contemporary Food: uno dei migliori indirizzi per provare piatti nipponici creativi come il merluzzo nero, il toban e il chawan

**Non solo Oriente... ma cucina cosmopolita!**

### Gli hamburger top

In passato consacrate alla carne, oggi le hamburger sono simbolo della cucina gourmet street style: con carni pregiate, pesce e verdure.

**202 HAMBURGER & DELICIOUS**  
Ingredienti genuini e i migliori tagli di manzo.  
Prezzo: dai 7 euro. Corso di Porta Ticinese 6 (3-88), tel. 02 83 66 06 35  
202hamburger.com

**212 HAMBURGER & DELICIOUS**  
Le patatine sono: sticks, chips e a fiammifero.  
Prezzo: dai 7 euro. Via Terraggio 9 (3-A8), tel. 02 72 02 23 842, 212hamburger.com

**FATTO BENE**  
8 tipi di hamburger, anche vegetariano.  
Prezzo: 25 euro. Via Vincenzo Monti 56 (1-F7), tel. 02 45 47 18 24

**HAM HOLY BURGER**  
Hamburgeria gourmet. Prezzo: 15 euro.  
Via Palermo 15 (2-F1), tel. 02 87 55 10  
hamhollyburger.com

**MAMA BURGER**  
Veggie burger e specialità come il blackangusburger. Prezzo: 15 euro. Via Agnello 18 (4-A2), tel. 02 84 57 94 07  
mamaburger.it

**MACINATA**  
Qui si scelgono ingredienti, taglio della carne e farciture. Prezzo: da 10 euro. Via Goito 3, tel. 02 29 01 48 58, macinata.it

**MEATBAR DE MILAN**  
Carne da allevamenti sostenibili. Prezzo: 10 euro. Via Solferino 41 (2-E1), tel. 02 65 96 249, meatbar.it

**POLPA BURGER TRATTORIA**  
Hamburger di fassone, chianina, agnello o vegetariano. Prezzo: 10 euro. Via Agnesi 6 (4-D3), tel. 02 58 30 58 93

**SPECIAL HAMBURGER & ITALIAN FAST FOOD**  
L'hamburger è enorme, di grande qualità.  
Prezzo: 10 euro. Via Lecco 4 (2-E3), tel. 02 29 53 72 33, specialhamburgers.it

**TRITTA**  
Da personalizzare in base ai propri gusti. Le carni vengono tritate al momento.  
Prezzo: 10 euro.  
Piazza XXIV Maggio 6 (3-C3), tritta.it



# Il mondo nel piatto

Tendenza in continua ascesa, i ristoranti etnici puntano sulla qualità e sulla cucina fusion

di Elisabetta Canoro

**S**e i più apprezzati e frequentati si confermano i giapponesi, è indubbio che i ristoranti cinesi stanno vivendo una seconda giovinezza. Come dimostra la fedelissima clientela del Dim Sum, raffinato ristorante gestito da Yike Weng. Per primo ha portato nel capoluogo la moda dei piccoli assaggi, sorta d'Oriente. E così, in un ambiente splendente plasmato dall'architettura, si lascia conquistare dalle portate in una nuova gio nei sar Cina e r spezi m