

25^o
anno



osterie d'Italia

guida 2015

Sussidiario
del mangiare
all'italiana



1.733 locali consigliati da Slow Food



Slow Food Editore

Cueva Maya

Porta Romana
Metropolitana linea 3 fermata
Porta Romana, tram 9, 29 e 30
Cucina messicana
Viale Monte Nero, 19
Tel. 02 55185740-348 3590560
Non ha giorno di chiusura
Orario: mezzogiorno e sera

In un ambiente caratteristico, con ventilazione a pale e porte stile saloon, pochi ma curati piatti tradizionali: enchiladas (10 €), chili in almeno tre versioni, tacos e fajitas nonché un ottimo pollo borracho, ovvero marinato in tequila e lime e poi grigliato. Tutto è accompagnato da ottimo guacamole e dai tipici fagioli pinta messicani. Da non perdere i cocktail, sudamericani e non, preparati con prodotti freschi, così come i dolci, dal classico flan alla pina (ananas) con tequila, limone, scaglie di cocco e miele. A pranzo menù a 10 euro.

Dim Sum

Porta Venezia-Bacone
Metropolitana linea 1 fermata
Porta Venezia, tram 9 e 33
Cucina cinese
Via Nino Bixio, 29
Tel. 02 29522821
Chiuso il lunedì
Orario: 12.00-14,30/19.00-23.30

Un locale modernissimo, dove si possono gustare piatti cucinati a regola d'arte, allettanti anche alla vista, accompagnati da vini, birre, tè in grado di accontentare i palati più esigenti. Il personale in sala è un esempio di efficienza, gentilezza e professionalità, e non c'è da stupirsi visto che Dim Sum è la nuova creatura del Bon Wei, uno dei più eleganti ristoranti cinesi di Milano. Tra i piatti, ravioli di gamberi, riso al vapore in foglia di banana, tagliatelle con manzo, zuppa degli otto tesori, pollo fritto piccante, maiale agrodolce, rombo croccante, cappesante con salsa sambal.

Don Juan

Porta Romana-Bocconi
Metropolitana linea 3 fermata
Porta Romana, tram 9 e 24
Cucina argentina
Via Altaguardia, 2
Tel. 02 58430805
Chiuso la domenica
Orario: solo la sera

È il regno incontrastato delle carni di angus. Sulla parrilla originale sono passati per una giusta cottura tutti i tagli pregiati (filetto, 25 €), serviti con contorni e salsine. Da assaggiare l'entrata (diaframma, 16 €) e la grigliata mista (46 euro per due persone). Le porzioni sono abbondanti e il peso spesso evidenziato in menù. Si chiude con dulce de leche in più versioni: una bella degustazione di tre tipologie a 16 euro. Vini argentini eccellenti.

Koshi Koba

Niguarda-Ca' Granda
Metropolitana linea 5 fermata
Ca' Granda, tram 5 e 7
Cucina coreana
Via Moncalieri, 5
Tel. 02 66108265
Chiuso la domenica
Orario: mezzogiorno e sera



Due vaste sale, un accogliente dehors e un piccolo orto ben curato. Il menù, bilingue, è corredato dalle foto dei piatti per facilitare la scelta. Tra gli antipasti, frittura di gamberoni, spaghetti di soia (8 €), gnocchi coreani in salsa imperiale, spalla di maiale o tofu con kimchi (verdura in salsa piccante), pollo fritto. Poi riso con verdure e ragù servito in ciotola calda (13 €) e molte zuppe: di kimchi, di merluzzo, di salsiccia e verdure, di carne, di verdure miste. Una nota di merito per le carni alla brace, insaporite con salse piccanti o di soia. In chiusura, bevanda a base di tè, cannella, pinoli.