



# **I Ristoranti d'Italia 2016**

**Le Guide de l'Espresso**

l forno con carciofi) o proposto crudo  
to variegato (ostriche, tartufi, cozze  
pi, gamberi). Cantina interessante.

## Quick

77,

ndler.it/cnq/.

anzo; domenica;

tte.

Claudio Sadler, proprio affianco al  
ristorante, è un bistrot intelli-  
dove mangiare piatti tradizionali  
che tanto nuove quanto delizio-  
costoletta alla milanese, allora,  
ripieni di amatriciana con guan-  
oppure un mezzo rombo arrosto  
piattoni e patate ratte dorate.  
ti, così come l'offerta della can-  
em" a pranzo (90 euro in due  
a testa), spesa sui 60 euro alla



2.876774  
co.it.

o a pranzo; lunedì a pranzo;  
id agosto.

cesso, uomo-pubblicità. Im-  
sso, capace di aprire locali  
at. Ma Carlo Cracco non ha  
un cuoco; tutto quello che  
partito dalla cucina. E ad es-  
di pensare. Soprattutto per  
rante che porta il suo nome  
e la massima corrisponden-  
dei piatti. Ed è lì che ha  
olta. Avrebbe potuto tirare,  
barca con tutte le attività  
tà che ha affrontato recen-  
ella popolarità bilanciando  
più di routine o cadenzato  
no consolidato la fama. E  
chi. Porta la pasticceria tra  
ondo salato - territorio di  
enga avvicinato e interpre-  
is precisa e metodica co-  
ai dolci. Così il piccione  
fè, fave e cacao si sposa  
arago di Bassano cotto e  
le nuance agro-terrose  
rtufo nero. Intelligenza,  
ori. Anche ai dolci, diver-  
na importante (e costo-

## Da Claudio

Via Cusani 1, tel. 02.86915741  
Sito: [www.pescheriadaclaudio.it](http://www.pescheriadaclaudio.it)  
Aperto: sempre; chiuso: domenica;  
ferie: agosto.  
Carte di credito: BM, CS, EC, MC, VISA.  
Prezzo: da 50 a 90.

Questa storica etichetta marinara  
principio pescheria, ora è tutto: a  
gozio, bar, bistrot; al primo piano ristorante  
comunque il servizio è svelto, anche per  
cerca soprattutto la qualità (del pesce)  
sicità: crudi, plâteau, crostacei, frittura.  
Sui 60 euro, con carta dei vini non basta.

## Da Luigi

Via Savona 20, tel. 02.89415294  
Sito: [www.daluigi.it](http://www.daluigi.it)  
Aperto: sempre; chiuso: lunedì;  
ferie: variabili in agosto e a Natale.  
Carte di credito: AE, BM, CS, EC, MC, VISA.  
Prezzo: da 25 a 45.

Elegante locanda d'altri tempi dove  
tra legno, mattoni a vista e bottiglie in  
ne, una solida cucina lombardo-piemontese  
quindi costoletta alla milanese (carne  
ne), funghi e tartufi in stagione. Cantina  
conviene lasciarsi guidare dal competente  
re. Sui 45 euro (compresi pinzimonio e de-

## Daniel - Cucina italiana contemporanea

Via Castelfidardo 7, tel. 02.63793837  
Sito: [www.danielcanzian.it](http://www.danielcanzian.it)  
Aperto: sempre; chiuso: domenica; ferie: agosto.  
Carte di credito: tutte.  
Prezzo: da 25 a 70.

Un centinaio d'anni fa Daniel Canzian  
aperto con vista sul Naviglio, ora solo qualche  
stigia ricorda l'antica via d'acqua. La via di  
cuoco di scuola Marchesi mescola sensazioni  
maste da quella frequentazione, echi fusio-  
tività personale. A pranzo 25 euro, a cena  
come il menu degustazione seguendo il  
l'arte (panzanella Arnaldo Pomodoro; bella  
dersi, ma le attese erano maggiori della res-  
la tradizione a modo suo (risotto allo zafferano  
stoletta alla milanese), dell'Oriente non più  
rioso (sgombrò in crosta di miglio, zucchini  
di zucca in salsa agrodolce). Il posto è gran-  
spazioso, la cucina a vista, la carta dei vini  
il servizio cordiale.

## Dim Sum

Via Nino Bixio 29, tel. 02.29522821  
Sito: [www.dim-sum.it](http://www.dim-sum.it)  
Aperto: sempre; chiuso: lunedì; ferie: in agosto.  
Carte di credito: tutte.  
Prezzo: da 25 a 50.

Arredi moderni ed eleganti, ben lontan-  
chincaglierie d'Oriente di molti ristoranti  
cucina d'alto profilo. Protagonisti assai

sum, ovvero i ravioli al vapore (o alla griglia) ripie-  
ni di farciture che spaziano dalla Chianina alle  
cappesante, passando per gamberi, alghe o polpa  
di granchio. Ma non solo, anche altri piatti riusciti  
come il riso con maiale mielato o l'anatra in salsa  
di prugne. Tutto funziona: buoni i dessert e sor-  
prendente la cantina. Sui 35 euro.

## Don Juan

Via Altaguardia 2,  
tel. 02.58430805  
Sito: [www.ristorantedonjuan.com](http://www.ristorantedonjuan.com)  
Aperto: sempre; chiuso: domenica;  
ferie: in agosto.  
Carte di credito: tutte.  
Prezzo: da 35 a 55.

Situato in zona Navigli, questo locale è un punto  
di riferimento per gli amanti di cucina argentina e  
di preparazioni in cui la carne bovina (da alleva-  
menti selezionati con cura) incontra la brace. Nel-  
la carta dei vini spiccano quelli spagnoli e del Sud  
America. Non mancano proposte vegetariane e in-  
teressanti formaggi delle Pampas. Sui 45 euro.

## DRY Cocktails & Pizza

Vedi inserto "Le migliori pizzerie d'Italia"

## Emilia & Carlo

Via Sacchi 8,  
tel. 02.862100  
Sito: [www.emiliaecarlo.it](http://www.emiliaecarlo.it)  
Aperto: sempre; chiuso: domenica; sabato a pranzo;  
ferie: in agosto; nel periodo natalizio.  
Carte di credito: tutte.  
Prezzo: da 45 a 65.

Elegante questa trattoria dal servizio accurato. La  
cucina propone preparazioni di mare e di terra  
non solo della tradizione, con particolare cura alle  
materie prime. Il crudo di pesce e crostacei evi-  
denza la qualità degli ingredienti, compreso il  
succo di limone di Sorrento. Paste fatte in casa.  
Tra i secondi il merluzzo fresco con asparagi e fa-  
giolini è realizzato con cotture precise che valoriz-  
zano i singoli sapori senza sovrapposizioni. Ampia  
carta dei vini. Sui 60 euro.

## Esco

Via Tortona 26,  
tel. 02.8358144  
Sito: [www.escobistromediterraneo.it](http://www.escobistromediterraneo.it)  
Aperto: sempre; chiuso: domenica; sabato a pranzo;  
ferie: in agosto; periodo natalizio.  
Carte di credito: BM, CS, MC, VISA.  
Prezzo: da 18 a 38.

Francesco Passalacqua è un piemontese di razza  
e lo si vede nel menu (raviolini del plin, battuta di  
Fassone). Ma è anche un creativo, e in questo  
nuovo, simpatico locale al centro della zona del  
Design aggiunge tocchi di equilibrata fantasia ai  
classici, come nei tortelli di patate e limone con  
gallinella di mare e capperi. Bella carta dei vini,  
pensata, non enorme e non esosa. Sui 30 euro.

## Essenza

Via Marghera 34, tel. 02.4986865  
Sito: [www.essenzaristorante.it](http://www.essenzaristorante.it)  
Aperto: sempre;  
chiuso: domenica; sabato a pranzo  
ferie: vaibili.  
Carte di credito: tutte.  
Prezzo: da 45 a 75.

Alla ricerca dell'essenza e  
chiarazione d'intenti, quel  
duce dall'esperienza di En-  
sta in piatti con spunti di  
fra loro e forse contrasta-  
modo coerenti con un'idea  
di ricordi, di viaggi, di sugg-  
il vissuto del cuoco che p-  
a ricercarne appunto l'e-  
tecnica sottende sia pro-  
l'agnello con fave, topina-  
piatti giocati sull'acidità e  
sgombrò con avocado, e  
Cantina corretta, menu d  
sui 60.

## Essenziale

Via Carlo Maria Maggi 6,  
tel. 02.4549964  
Sito: [www.ristorantelessenziale.it](http://www.ristorantelessenziale.it)  
Aperto: sempre; chiuso: dom-  
ferie: variabili.  
Carte di credito: tutte.  
Prezzo: da 30 a 50.

In questo locale moder-  
beige e tortora, la cart-  
e su quello mare punt-  
zione così come su gu-  
temporaneo. Ne è un  
zafferano e midollo  
conto sui 50 euro.

## Filippo La Mantia

Via Poerio 2/a,  
tel. 02.70005309  
Sito: [www.filippolamantia.it](http://www.filippolamantia.it)  
Aperto: sempre;  
chiuso: domenica sera;  
ferie: due settimane a ca  
Carte di credito: tutte.  
Prezzo: da 15 a 90.

Filippo La Mantia al-  
lanese: sulle ceneri  
(bar, pasticceria da  
food, ristorante), st-  
design degli arredi  
mattina sino a tardi-  
loci o menu comple-  
"oste e cuoco" sicil-  
ni, panelle, frittate  
ta, fettuccine con i  
to"... Insomma, tu-  
samente "senza ag-  
ro, secondo curios

l'arte (panzanella Arnaldo Pomodoro: bella a  
dersi, ma le attese erano maggiori della resa  
la tradizione a modo suo (risotto allo zafferano  
stoletta alla milanese), dell'Oriente non più  
rioso (sgombro in crosta di miglio, zucchine e  
di zucca in salsa agrodolce). Il posto è grade  
spazioso, la cucina a vista, la carta dei vini bu  
il servizio cordiale.

## Dim Sum

Via Nino Bixio 29, **tel.** 02.29522821

**Sito:** [www.dim-sum.it](http://www.dim-sum.it)

**Aperto:** sempre; **chiuso:** lunedì; **ferie:** in agosto.

**Carte di credito:** tutte.

**Prezzo:** da 25 a 50.

Arredi moderni ed eleganti, ben lontani  
chincaglierie d'Oriente di molti ristoranti cines  
cucina d'alto profilo. Protagonisti assoluti

succo  
Tra i secondi il mer  
giolini è realizzato c  
zano i singoli sapor  
carta dei vini. Sui

## Esco

Via Tortona 26,  
**tel.** 02.8358144

**Sito:** [www.escobistrom](http://www.escobistrom)

**Aperto:** sempre; **chiuso**

**ferie:** in agosto; perio

**Carte di credito:** BM,

**Prezzo:** da 18 a 38.

Francesco Passala

e lo si vede nel me

Fassone). Ma è a

nuovo, simpatico

Design aggiunge

classici, come ne

gallinella di mare

pensata, non eno

sum, ovvero i ravioli al vapore (o alla griglia) ripieni di farciture che spaziano dalla Chianina alle cappellette, passando per gamberi, alghe o polpa di granchio. Ma non solo, anche altri piatti riusciti come il riso con maiale mielato o l'anatra in salsa di prugne. Tutto funziona: buoni i dessert e sorprendente la cantina. Sui 35 euro.

## Don Juan

Via Altaguardia 2,  
tel. 02.58430805

Sito: [www.ristorantedonjuan.com](http://www.ristorantedonjuan.com).

Aperto: sempre; chiuso: domenica;  
ferie: in agosto.

Carte di credito: tutte

## Essenza

Via Marghera 34, tel. 02.58430805

Sito: [www.essenzaristorante.com](http://www.essenzaristorante.com)

Aperto: sempre;

chiuso: domenica; s

ferie: variabili.

Carte di credito: tutte

Prezzo: da 45 a 75 euro.

Alla ricerca dell'equilibrio, il ristorante si dedica alla ricerca della chiarezza d'intenti, che si traduce dall'esperienza in piatti con linee forti e fra loro e forse in modo coerenti e

