

LA GALLINA FELICE

Pochi chilometri fuori porta, un mondo a parte con la cucina di Sabrina, un po' casalinga e un po' no, in una vecchia cascina tra i prati.

● *Casaletto Lodigiano (Lo), via Roma 3, prenotare 037157214 o 3396592846.*

ROVELLO 18

Bellissimo locale, per la consolazione di chi era affezionato al vecchio indirizzo (rimasto nel nome). Immutata la bravura di chi cucina e di chi sceglie i vini.

● *corso Garibaldi angolo via Tivoli, tel. 0272093709, chiuso solo domenica a pranzo, sui 45 euro più i vini.*

LA MANIERA DI CARLO

Gustose creazioni tra classico e fantasioso di uno chef giovanissimo e molto bravo, in un ambiente intimo e accogliente.

● *via Calvi 2, tel. 0276024261, chiuso domenica, a pranzo aperto solo su prenotazione.*

MIMMO MILANO

Buona cucina con solidi sapori regionali ma alleggeriti nella preparazione, in un locale suggestivo, che sembra una mansarda rustico/elegante, arredata nei toni del bianco. Si accede dallo show room di Dondup, marchio di moda promotore dell'impresa.

● *via Sirtori 34, tel. 0227723444, chiuso domenica, prezzo medio 50 euro più i vini.*

OSTERIA DEI 5 SENSI

Simpatico locale informale ma accogliente, con una cucina che cerca di portare un po' di novità nei sapori tradizionali.

● *via Cicco Simonetta 17, tel. 0258102650, www.osteriadei5sensi.com, sui 30 euro più i vini.*

BIOESSERI

Grande locale adatto al pranzo (e un po' rumoroso) ma aperto fino a tardi, con cucina gustosa e sana, che privilegia i prodotti biologici e comprende piatti vegetariani e vegani.

● *via De Amicis 45, tel. 0236699215, aperto tutti i giorni 7.30-24, www.bioesseri.it, sui 25 euro più i vini.*

VICTUM CAFÉ

Ottime materie prime scelte in tutta Italia, che si possono anche acquistare (dai salumi alla pasta), sono utilizzate per preparare piatti molto gustosi. Ambiente luminoso e allegro, molto frequentato a pranzo. Prezzi abbordabili.

● *piazza Tricolore 4 angolo viale Premuda, tel. 0276023263, aperto tutti i giorni 7-22.*

LA VECCHIA LATTERIA

Nome sincero: è proprio la vecchia latteria di una volta, piastrelline bianche alle pareti, locale lungo e stretto. Ma con una grande cucina che sforna piatti regionali pieni di gusto e principalmente a base di verdure: paradisiaco per i vegetariani. Per pranzare ci vogliono circa 20 euro.

Starhotel**L'autentica zuppa thai**

Quanto è buona la zuppa thailandese, con l'inconfondibile aroma del lemongrass. E quanto è difficile trovarne una fatta a regola d'arte a Milano. La sera di giovedì 16 c'è un'occasione per gli appassionati di cibo thai: al ristorante Roses dello Starhotel Rosa Grand è in programma una cena con tutti i sapori giusti, garantiti da un cuoco doc (Sathit Srijettanont, che lavora a Bruxelles), ma con un tocco italiano ad opera dello chef residente Alessandro Oliveri. Tartare di salmone, carpaccio di manzo e foie gras si sposano a spezie e profumi thai, dal tamarindo al basilico speciale; la salsa khe mao accompagna i ravioli di scampi; per la deliziosa thom yam kha, la leggendaria zuppa, l'abbinamento è una manciata di funghi porcini freschi; il bacalà completa il riso fritto al gelsomino; e il pollo si fa contaminare da funghi, tartufi e un mantello di prosciutto crudo di parma arricchito da salsa verde thai. Panna cotta in salsa mou, frutta e crumble di curry e zenzero per finire.

● **DOVE** Starhotel via Pattari 5, 65 euro con vini e caffè, prenotare 02.88127833 o info@rosesmilano.it

● *via dell'Unione 6, tel. 02874401, chiuso domenica.*

PASTAMADRE

Simpatico locale informale con cucina molto curata e particolarmente sfiziosa, basata su selezione di materie prime e moderata creatività. Un posto affidabile.

● *via Corio 8, chiuso lunedì a pranzo e domenica a cena, tel. 0255190020, info@pastamadremilano.it.*

IL RONCHETTINO

Deliziosa oasi romantica in una struttura antica dove gustare la cucina milanese in doppio splendore: autentica e ben presentata. Elegante, con un bello spazio estivo.

● *via Lelio Basso 9, tel. 028262762, chiuso lunedì, aperto solo la sera, sui 45 euro.*