



MANGIARE BENE

con Allan Bay

Foto di Manuela Vanni

vivimilano
6 XII 2017

23

Piaceri

IL RISTORANTE

ALESSANDRO BORGHESE

VIA BELISARIO 3

02.84.04.09.93

WWW.ALESSANDROBORGHESE.COM

Tipo di ristorante:

classico

Chiusura settimanale: **mai**

Aperto solo la sera

La cucina **chiude alle 23**

Coperti: **60**

I prezzi: **65 Euro,**

bevande escluse

Coperto e servizio **Inclusi**

nei prezzi

Carte di credito: **tutte**

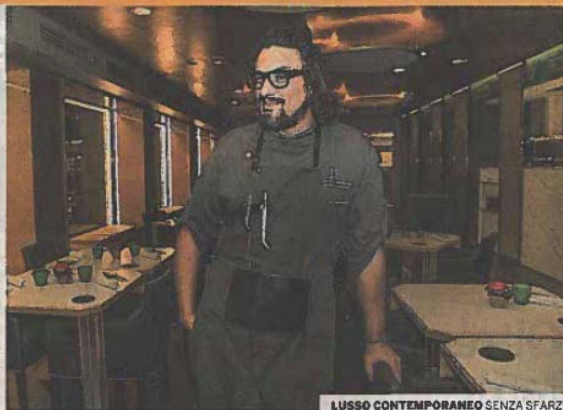
Spazio per fumatori: **no**

Accesso disabili: **sì**

Voto cucina: **7**

Voto ambiente: **8**

Voto cantina: **7**



LUSSO CONTEMPORANEO SENZA SFARZO

Tradizione e tapas, stile Borghese

Da poche settimane Alessandro Borghese, chef televisivo, ha aperto il suo ristorante milanese, al primo piano di un palazzo davanti all'ex Fiera. Il locale è basato su un'atmosfera di lusso contemporaneo, ma non vuole essere sfarzoso: l'ha progettato con

l'architetto Alfredo Canelli, condividendo un curato progetto di spazi e arredi. Tutti i piatti sono progettati da Borghese ed è lui a guidare la cucina. Una cucina sostanzialmente classica, facilmente intellegibile dato che i piatti sono di tradizione italiana. Le basi vengono da quella laziale e campana, sempre alleggerita, con spunti personali. Quindi proposte come spaghetti cacio e pepe, fusillone al ragù di coda alla vaccinara, carré di agnello con carciofi alla romana e polpo arrosto con cicoria: tutti, va da sé, eseguiti con ottime materie prime e molto ben impiattati. C'è anche un'area bar, nella stessa sala, dove si bevono cocktail accompagnati da una decina di tapas: si può anche andare al bar senza poi fermarsi a mangiare.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
SFOGLIA ALL'UOVO G 200,
COPPA DI MAIALE G 200,
CIPOLLA BIANCA G 250,
1/4 CIPOLLA ROSSA
ARROSTITA,
MASCARPONE G 40,
PROVOLONE
DEL MONACO G 50,
GERMOGLI DI PORRO,
BURRO 30, OLIO EVO,
SALE E PEPE

Cappellacci ripieni di genovese

Tagliate a pezzi la coppa, rosolatela in olio, unite la cipolla bianca tagliata a julienne, aggiustate di sale e pepe e coprite a filo di acqua. Cuocete per 4 ore, senza far asciugare. Macinate la carne e legatela con il mascarpone. Frullate la cipolla con il fondo di cottura, fate ridurre. Stendete la pasta e formate col ripieno venti cappellacci. Cuoceteli per 4' in acqua salata, scolateli e saltateli con il burro. Metteteli in 4 piatti su un letto di fonduta di cipolla, guarnite con provolone a scaglie, cipolla arrostita, germogli e un filo d'olio.

SPESA DOC



Una torta doc (e storica) da Vignola

Gran bella storia quella della torta Barozzi
www.tortabarozzi.it. Fu messa a punto da Eugenio Gollini nel 1886, chiamandola poi nel 1907 «Barozzi» in onore dei 400 anni dalla nascita del celebre architetto di Vignola. È una torta al cioccolato (25 euro formato da 400 gr), la ricetta è segreta. A Milano si trova da Saluti da Modena drogheria con degustazione che propone solo prodotti della provincia di Modena.
SALUTI DA MODENA VIA SAN FERMO 1
02.84.24.07.28. CHIUDE ALLE 24. CHIUSI DOM. POM.
WWW.SALUTIDAMODENA.COM



PRIMACOTTA

la pizza che non si scorda mai

La puoi gustare anche a casa come se fosse appena sfornata dal tuo "mastro pizzaiolo" PRIMACOTTA

PRIMACOTTA

Via Vittor Pisani, 14 (ang. Via Cappellini) - Milano
T. +39 02 6701459 info@primacotta.it

www.primacotta.it



tre al top



GIAPPONESE SUPER
«Iyo» è un locale giapponese, di proprietà cinese, di altissima gamma, al vertice della proposta nipponica a Milano. Merito del bravissimo patron, Claudio Liu, e della vasta brigata, super professionale. Mescola sapientemente la tradizione nipponica con spunti un po' di tutti, anche italiani.

IYO VIA FIERO DELLA FRANCESCA 74
02.45.47.68.98. WWW.IYO.IT
CHIUSO LUN. E MART. A PRANZO.
PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE
70 EURO



NON SOLO TARTUFO

«Proccaccia» è uno spazio dove si trova un'intelligente scelta di piatti curati, in un ambiente elegante, ma per nulla impegnativo. Il menu inizia con i tartufi, pasta, d'asino. A seguire, prop. 79, WWW.CHIAMEDI. EURO



PROTAGONISTA L'UOVO

«L'OV» è un ristorante che ha posto al centro del suo progetto gastronomico le uova, grandi proteine nobili una volta onnipresenti e oggi un po' dimenticate, purtroppo. Compiono nella maggioranza dei loro piatti, ovviamente non in tutti. Troverete proposte eclettiche, tutte solide, ricche e saporite.

L'OV VIA PREMUDA 14,
02.36.63.86.92,
WWW.LOVMILANO.COM,
CHIUSO MAI, PREZZO MEDIO
SENZA BEVANDE 35 EURO

PROCCACCIA
L'OV
PREMUDA 14
02.36.63.86.92
WWW.LOVMILANO.COM
CHIUSO MAI
SENZA BEVANDE 35 EURO