

## IL RISTORANTE

### CASCINA MALINGAMBA

VIA PER LAINATE 33 ORIGGIO  
☎ 02.94.38.37.89  
WWW.CASCINAMALINGAMBA.COM

**Tipo di ristorante:**  
modernista

**Chiusura settimanale:**  
martedì

**La cucina:** chiude alle 23

**Coperti:** 50

**I prezzi:** spenderete sui 50 euro, bevande escluse coperto e servizio inclusi

**Carte di credito:** tutte

**Spazio per fumatori:** no

**Accesso disabili:** sì

voto cucina: 8

voto ambiente: 8

voto cantina: 8



ELEGANTE IN STILE COUNTRY

## tre al top



### CHE GIARDINO!

È un locale esteticamente bellissimo, il giardino soprattutto è impagabile. Lo chef è Marco Pirota, lui ama i piatti ricchi e creativi, che qui fa, con grande competenza tecnica, lui ama le tecniche di cucina moderniste, soprattutto la cottura a bassa temperatura. Tutti i piatti sono disponibili gluten free.

■ **AL FRESCO, VIA SAVONA 50,**  
☎ 02.49.53.36.30,  
WWW.ALFRESCOMILANO.IT,  
CHIUSO LUNEDÌ, PREZZO MEDIO  
SENZA BEVANDE 50 EURO

# Gusto della semplicità, tocco creativo

Massimo della Vedova, poco più di 50 anni, è un talentuoso cuoco. Lui dice che la sua cucina è semplice e che rispetta le materie prime, anche se poi ama cambiare agli ingredienti la consistenza, la forma, il tradizionale metodo di cottura, senza però alte-

rarne il gusto, allo scopo di aumentare l'intensità del sapore: una cosa che solo i bravi cuochi sanno fare. Da poco tempo si è insediato fra Origgio e Lainate, in una bellissima, storica cascina ampiamente ristrutturata, con un progetto ambizioso. È di lusso garbato, gli spazi abbondano, c'è anche un dehors nella bella stagione. Troverete proposte come polpo con lamponi, dressing alla vaniglia, olive e patate viola; culatello marinato in Prosecco; lasagnette al nero di seppia con vellutata allo zafferano e ragu di mare; tuffoli con agnello, fave e pecorino; filetto di fassone in cenere di cipolla e asparagi bianchi. Ma anche i classici cotoletta di vitello con pomodorini e rucola e ossobuco con risotto e gremolada. Adeguato servizio e vini.

## LA RICETTA dello chef



**INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE**  
SPAGHETTI G 400, 40 VONGOLE VERACI SPURGATE, 12 FIORI DI ZUCCA CON ZUCCHINA MONDATI, MIRTILLI LAVATI G 120, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE E PEPE

### Il mare nel bosco

Mettete sul fuoco una padella con un po' di olio, scaldate e aggiungete le vongole, coprite finché non si aprono. Sgusciatele e filtrate il fondo. Portate in ebollizione una pentola colma di acqua con poco sale, calate gli spaghetti e coprite. Quando l'acqua tornerà a bollire spegnete la fiamma e lasciate cuocere il tempo indicato sulla confezione. Mettete le vongole con la loro acqua in una padella, aggiungete i fiori di zucca, gli spaghetti, ancora un po' di olio, i mirtilli e pepe e fate saltare a fiamma alta. Impiattate e servite.

## SPESA DOC



### Quattrocento etichette doc

Gran cru è una filiazione dell'Enoteca Ronchi. Hanno circa 400 proposte di vino che possono essere degustate in loco, accompagnate da pochi piatti freddi e qualcuno caldo oppure possono essere comprati e consegnati a casa. Ci sono una ventina di proposte al bicchiere, che ruotano. I vini partono dal Verdicchio di Matelica Collestefano (8,50 Euro) e dal Prosecco Casa Costepiane (11 Euro), fino a un'inarrivabile Krug Vintage Millesimato 2002.  
■ GRAN CRU, CORSO MAGENTA 32, ☎ 02.89.01.3035, WWW.GRANCRUMILANO.COM, APERTO DA LUN. AL SAB. DALLE 10.30 ALLE 22



### FRANCESE E CASALINGO

È un ristorante che propone la cucina casalinga francese, voluto da Claire Pauze col fratello Emmanuel, francesi con madre italiana. È moderno, elegante e curato. È aperto dalle 7 di mattina a tarda sera: infatti oltre che ristorante è anche caffè, bar, pasticceria e un'ottima panetteria, di riferimento.

■ **LE VRAI VIA GALILEO GALILEI ANGOLO MONTE SANTO,** ☎ 02.36.63.07.90, WWW.LEVRAI.IT, CHIUSO MAI, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 50 EURO



### PIATTI DAL TRENINO

Un locale che propone la cucina trentina, ottimamente eseguita. I piatti sono solidi, ricchi, saporiti; amano le salse e i fondi di cottura, come usava una volta e come in pochi fanno. L'ambiente è vecchio stile, accogliente, garbato ed elegante. Il servizio è anche lui garbato. Ci si trova sempre bene.

■ **TRISA VIA FRANCESCO FERRUCCIO 1,** ☎ 02.34.13.04, WWW.TAVERNADELLATRISA.IT, CHIUSO LUNEDÌ E DOMENICA SERA, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 45 EURO



vendita on line su  
www.bibalintimo.com

Felina/Couturelle • Simone Pérèle • Lejaby • Imec • GPM Mare • Girardi Calze • Franca von Wunster • Anita e Rosa Faia • Huit mare • Freya • Fantasia • Elomi • Oscalito • Bernè Mare • Margarita Mare • Acqua&Sale Mare • Intimo Verdeacqua • Janira

SPECIALIZZATI IN REGGISENI E COSTUMI DA BAGNO TAGLIE FORTI E COPPE PROFONDE



Intimo donna  
Fantasia  
Wacoal

Costume intero  
Acqua&Sale

Bikini Bernè

Pigiama  
in viscosa  
Vanilla  
Night&Day

Negozi Biba via Losanna 16 Milano (no area C) tel. 0229521896

Martedì-Giovedì-Venerdì 11.00-13.00/16.00-19.00

Sabato continuato 10.00-19.00 Mercoledì 16.00-19.00 Domenica e Lunedì chiuso