

# viva milano

## Cene, drink e divertimento

Grigliata alla giapponese o amatriciana con karaoke, burger o cotoletta a suon di jazz, pizza e stand up comedy, cocktail e piano bar, paella e flamenco, menu veg e burlesque, taglieri e comicità, empanadas e tango... Ecco i locali top dove potete godervi serate «spettacolari»



### Platinette

RACCONTA  
LA SUA MILANO  
IN 10 DOMANDE

08

### Festival

SCOPRITE LA CITTÀ  
(ANCHE SEGRETA)  
CON «MUSEOCITY»:  
VISITE GUIDATE PER VOI

17

### Arte

AL SUPERSTUDIO  
LA FIERA DI OPERE  
CONTEMPORANEE  
«(UN)FAIR»: INVITI

18

### Teatro

«ASPETTANDO  
GODOT» SECONDO  
TERZOPOULOS  
AL PICCOLO: INVITI

19





## IL RISTORANTE DELLA SETTIMANA

# Mangiare lombardo nel cuore di Brera

È tornata di moda la cucina lombardo-milanese. Lo ribadisce questa nuova apertura breriana, voluta da **Leonardo Maria Del Vecchio**, figlio del fondatore di Luxottica scomparso due anni fa.

**Cucina** C'è, innanzitutto, la milanesità gastronomica, riprodotta diligentemente, con il minimo impegno creativo: i mondegghili (con o senza ricopertura di verza), il risotto alla milanese (con o senza ossobuco), la cotoletta (bassa o alta), la cassoeula (con la verza cruda, chissà perché) e persino il panettone alla fine. Si esce dalla città, invece, con il risotto alla monzese (con la salsiccia), gli agnolotti al brasato di ispirazione piemontese e i bruscitt bustocchi (asciutissimi) con polenta. Tra uno standard e l'altro, affiora qualche in-

tuizione personale. Per esempio, la polenta arrotolata come un cannellone e farcita da un miscuglio di formaggi fusi: piatto un po' puerile, ma generoso. Più ragionata e coraggiosa la lasagnetta di frattaglie e fole gras. Tirando le somme: una linea stereotipata che risponde alla vocazione turistica del quartiere. **Voto 7**  
**Ambiente** Popolar-chic: tradizione e modernità, alto e basso, mescolati con furbizia e senso estetico. Due sale in penombra, interamente foderate di legno. Tovaglie bianche, pavimento di piastrelle colorate, come un quadro di Mondrian. Servizio nelle mani incerte di una squadra di infaticabili podisti in gilet. La colonna sonora è una playlist di canzoni italiane anni 80-90, che ingolfano ulteriormente una acustica già faticosa. **Voto 7**  
**Cantina** È la cartina di tornasole che chiarisce il vero volto del locale. Eccellenze italiane con sfoggio di nomi altisonanti e prezzi stellari. Difficile dare un voto. Meriterebbe contemporaneamente un 9 e un 5. Facciamo la media. **Voto 7**



## Il nostro critico in incognito

a cura di  
**Valerio M. Visintin**

Il nostro critico in incognito visita ristoranti e locali prenotando sotto falso nome per poter esprimere un giudizio da cliente qualunque. Come fareste voi.

Il giovedì non perdetevi il video **Cronache Gastronomiche** sul sito [vivimilano.it](http://vivimilano.it) e su Instagram [vivimilano.it](https://www.instagram.com/vivimilano.it)

### TRATTORIA DEL CIUMBIA

#### Cos'è

Cucina lombarda

#### Dov'è

Zona Brera

Via Fiori Chari 32

Tel. 02.49.59.50.56

Aperto tutti i giorni

#### Scelto perché

Locale alla moda a Brera

#### Prezzi

Conto sui 50/70 euro, bere a parte

#### Nella foto

Da sinistra: lo chef Paolo Rollini, l'amministratore delegato Davide Ciano e il restaurant manager Dario Colombo