

# **Gli 11 nuovi ristoranti da provare a Milano**

La ristorazione milanese continua a correre alla velocità della luce, recuperando giorno dopo giorno il terreno perduto nei due anni dove il Covid ha chiuso per sempre decine di serrande, nomi noti compresi. Dopo la svolta di Expo 2015 e il freno della pandemia, il 2022 ha aperto per Milano – a pieno titolo una delle capitali del gusto europeo – una nuova parentesi: **fatta di volti nuovi (su tutti quello di Guido Paternollo, che da poco più di tre mesi gioca una personalissima rivoluzione al ristorante del Park Hyatt)**. Ma il presente-futuro prossimo viaggia anche sullo sviluppo di canoni consolidati, come quello della “pizza fine-dining” o il fascino cucina orientale (dove la ricerca delle materie prime si fa più spinta, anche nella sperimentazione di nuovi intrecci, con i caposaldi europei o sudamericani: molto più del canonico sushi) e un vento mediterraneo che continua a soffiare forte al mercato del pesce. Anche la filiera corta continua ritagliarsi un ruolo di protagonista e a puntare sulla narrazione rintracciabile delle materie prime, mentre il cibo di strada cerca di affiancare le proposte gourmet. Non ultimo, volti tv vecchi e nuovi (Sebastiano Rovida o la coppia Antonella Ricci e Vinod Sookar) accendono i fuochi di nuovi ristoranti.

**La ristorazione corre, anche più veloce delle principali guide gastronomiche che, giocoforza, non sono riuscite a raccontare le ultime novità tra nuove aperture, cambio di chef e percorsi di rodaggio da tenere già monitorati. Ecco 10 1 di questi indirizzi a Milano e nei contigui paraggi metropolitani, da mettere nell’agenda delle visite al ritorno dalle vacanze.**

Guido Paternollo

**Un (super) fuoriclassifica**

## PELLICO 3 – RISTORANTE PARK HYATT

Solo il Gambero Rosso, nell'edizione lombarda della guida, ne ha anticipato la descrizione, ma è sicuramente una delle (ri)aperture più attese e riuscite quella del ristorante di Park Hyatt, Pellico 3 (nell'omonima via a due passi dal Duomo). Non facile raccogliere il testimone di quello che fu il ristorante di **Andrea Aprea**, ma è più che vincente la scommessa di mettere al timone **Guido Paternollo**: ingegnere matematico e chef autodidatta che si è formato in soli sei anni nelle cucine di **Enrico Bartolini** al Mudec, poi **Alain Ducasse e Yannick Alléno**. Cucina stupefacente, che bilancia sostanza, cromatismi, equilibri iperprecisi e, nella sua firma, jus sempre perfetti che diventano elemento sostanziale dei piatti. Ha tutte le carte in regola per essere annoverato fra i top player della ristorazione milanese.

Il risotto di Domenico Di Gennaro

**Mediterraneo creativo**

## CORALLIUM

Il risotto "fiori di zucca-tartare di scampi-tartufo" di **Domenico Di Gennaro** è semplicemente perfetto e, da solo, vale la visita. Nella nella nuova gestione di Corallium (via Fratelli Induno 1, zona corso Sempione) si rincorrono solidità partenopee ed echi esotici, evidenti ad esempio nella spigola in salsa ceviche e mango. Lo stiloso libero arbitrio dello chef si spinge al massimo sul pesce e opera a dovere anche sui crudi. Curiosità: proprietaria è **Xiaowuan Li**, imprenditrice cinese poco più che ventenne, approdata a Milano per studiare al politecnico: e che ha scommesso su un menu al 100% mediterraneo.

Eugenio Roncoroni

**Da strada**

## AL MERCATO-STREET

È il nuovo segmento cucina on-the-road di **Eugenio Roncoroni**, la cui formula di steak-house ricercata e glamour ha già fatto scuola a Milano triplicando le insegne, che dall'originaria via Sant'Eufemia si sono portate anche in corso Venezia e piazza Alvar Aalto: in quest'ultimo indirizzo si gioca la scommessa dello street-food, affiancata al locale. Si corre dall'America all'Asia senza soluzione di continuità, anche visivamente, con il display del menu in stile fast-food affiancato da una distesa di lampade cinesi: nel menu burrito, tacos, veggie-balls, cuban sandwich e poi gyoza, ramen e riso integrale. Un delivery-style che a Milano sta conquistando la pausa pranzo gourmet.

Roberto Conti e Michele Motta

### La pizza fine dining

## RC CORNER 58

Dopo un passato da Trussardi alla Scala e l'ormai collaudato successo del suo RC Resort nelle campagne di Mortara, **Roberto Conti** si butta anche sulla pizza. Gourmet, in ossequio alla tendenza, ma il termine è tutt'altro che abusato nel definire le proposte dello chef che è coadiuvato al forno da **Michele Motta** (Via Argonne 11). La pizza? Ricerca spinta degli ingredienti e bordo alto in pieno stile napoletano. Classe senza clamore (anche nei prezzi, più che abbordabili) e congiunzioni sorprendenti, come quella tra Gorgonzola e culatello.

Matteo Zhu

### L'asiatico

## WABY

**Matteo Zhu**, classe 1996, è nato a Biella. Italiano di seconda

generazione di una famiglia originaria dello Zhejiang. Waby, aperto da inizio aprile in via De Cristoforis 2, è un indirizzo asiatico di stampo internazionale. Al centro c'è l'elaborazione dei classici (come il sushi) senza integralismi, ad esempio dando spazio ai Black code roll (nidi di carbonaro nero dell'Alaska avvolti in pasta kataifi e maionese al wasabi. Materie di ricerca sono il tonno rosso, caviale Kaluga Amur, riso giapponese Tamanishiki, patata negra; inoltre si valorizzano cotture particolari come la Robata, tecnica di cucina giapponese a carbone (è il nome abbreviato di robatayaki, che richiama il focolare) con cui vengono proposti wagyu e astice, ma anche asparagi, salsa wafu e sesamo.

Trota salmonata in chevice lombardo

**La filiera corta**

## **LOCALE**

Formaggi e salumi provengono da un raggio di cento chilometri dalla città, le verdure da molto più vicino, gli orti del Consorzio del Parco Agricolo del Ticino. "Locale" (via Domenico Cirillo 12, vicino a Parco sempione) è il nuovo locale dove si mangia... locale: un triplice gioco di parole tradotto nel progetto di **Veronica Pagani** e **Gaetano Spadoni**. Giocoforza, il menù è governato da stagionalità e approvvigionamenti a filiera corta e varia con particolare frequenza: ora è tempo di carpaccio e maionese allo zafferano, Carnaroli con crema di ortica, pioppini e caprino, ma anche trota salmonata in chevice lombardo. Cantina appassionata con i vini sperimentali di Nove Lune, oltre a gin e whisky di tendenza.

Sebastiano Rovida e Marco Braconi

**Ritorno al futuro**

## THE VILLAGE – BISTROT (SESTO SAN GIOVANNI)

Alla trasmissione Fuori Menu, su Real Time, mostrava una pazienza fuori dal comune, supportando (e sopportando) in cucina coppie di concorrenti che, nella sfida, dovevano improvvisarsi gestori di un ristorante. Correva l'anno 2009: ora **Sebastiano Rovida** torna ai fornelli con il braccio destro Marco Braconi e firma la cucina del Bistrot by Area Kitchen a Sesto San Giovanni (via Nino Bixio 1). Il menu estivo è ispirato agli Anni Ottanta, con qualche concessione intrigante come il "makificio" in chiave lombarda (proponendo una rivisitazione dei maki, ad esempio con il Gorgonzola, battuta di carne o in stile pizza). Tra gli altri piatti, sono da provare le tartare fish&fruit o quelle di carne, affumicate al momento.

Antonella Ricci e Vinod Sookar

### **Brezze di Puglia**

## RICCI OSTERIA

Altri due volti tv – **Antonella Ricci e Vinod Sookar** – lanciano a Milano una scommessa dal sapore pugliese. Ricci Osteria, aperta da maggio in via Sottocorno 27, tiene fede al nome, ricreando un ambiente familiare, dove gli strofinacci appesi alle pareti ricreano stile e atmosfere di un'antica masseria. Chef "residente" è **Francesco Bordone**: una selezione di buone materie all'antipasto, poi orecchiette, laganari ai frutti di mari e, al secondo, agnello e bombette. E' la reinterpretazione in chiave meneghina del ristorante che ha scritto pagine importanti della ristorazione pugliese, a partire dal 1966 e giungendo anche a conquistare la stella della Guida Rossa.

Il risotto secondo il Saint

**Fuori porta**

## **SAINT (MONZA)**

Già aperto da qualche mese, ma senza clamore. Perché il lancio vero sarà a settembre, ma vale già la pena provare la cucina del nuovo locale firmato da **Gabriele Viola-Boros** e **Stefania Aliprandi**. L'antico Duomo di Monza è dirimpetto sul lato opposto della piazza, l'ambiente trendy e di grido (ci hanno lavorato gli architetti **Julia Hyoun Hee Na** e, **Stefano Paiocchi**, che operano a New York) con una cucina fresca, misurata e interessante, che fa centro anche nell'elaborazione di una semplice pappa al pomodoro, spingendosi anche su proposte più cosmopolite e contemporanee, come il salmon-bao al nero di seppia con yogurt e semi tostati, e proponendo materie di ricerca come il prosciutto affinato in botti di Barolo. Lo chef è **Michele Cioffi**.

Una proposta dello chef Roberto Zecchi, al Mar'è

**Il pesce al centro**

## **MAR'E' – IL BUONGUSTO**

Curiose congiunzioni, come il riso al salto con la tartare di scampo. Oppure l'incedere sapido degli spaghetti alla chitarra "cozze e Pecorino". Il pesce è al centro della proposta gastronomica del patron **Roberto Zecchi**, obiettivo dichiarato "avere un ristorante elegante dove bere bene, mangiare meglio, incontrare e stare in compagnia di amici". Lo ha realizzato in centro, fra Tribunale, Duomo e San Babila (via Colonna 5); il ristorante ha affrontato qualche mese fa il cambio ai vertici della cucina, affidandone il timone a **Stefano Cucco**.

Lob's mette al centro astice e aragosta

**American style**

## [LOB'S](#)

Al centro l'astice in salsa americana, ma non solo: a due passi dai Navigli, in zona Porta Genova, si respira l'aria di una taverna del Maine, tra reti da pesca e arredi marinari. Il menu in stile American dinner, centrato sui sapori della Est Coast ma con qualche incursione creola, come la jambalaya o la gumbo soup della Louisiana. Valide le interpretazioni dell'aragosta, da provare anche nella Lob's bisque e dei burger (di carne e pesce) che sanno uscire dai canoni. Ai consueti servizi del ristorante si affiancano colazione e happy hour senza soluzione di continuità: il locale, in via Solari 34, è aperto dalle 8 alle 23.

[Read More](#)