

Vivimilano

mercoledì 10.06.2020



LA RINASCITA DEI QUARTIERI/PRIMA PUNTATA

Navigli Ticinese Genova Coni Zugna Tortona

PARTE DA QUI IL VIAGGIO IN **OTTO TAPPE** NELLA NOSTRA CITTÀ CHE TORNA A VIVERE: SEGUITECI, ABBIAMO SCELTO 50 INDIRIZZI TRA RISTORANTI, LOCALI, PALESTRE E NEGOZI (PIÙ 5 STORIE)

▶06

PAOLO JANNACCI

RACCONTA
LA SUA MILANO
IN DIECI DOMANDE ▶ 26



EVENTI

DA SEGUIRE ONLINE:
«CIVIL WEEK LAB»
E «FUORI SALONE» ▶ 18

TEATRO

NEL CHIOSTRO
DEL «PICCOLO»
C'È ANCHE MASSINI ▶ 22

CULTURA

TRE INCONTRI
IN STREAMING
PER LA MILANESIANA ▶ 25

food



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



Foto di Manuela Vanni



U BARBA

Cos'è

Cucina ligure

Dov'è

Zona Lodi

Via Pier Candido

Decembrio 33

Tel. 02.45.48.70.32

Chiuso lunedì e a pranzo da martedì a venerdì

Scelto perché

Conto onesto, cucina appagante

Il conto

Sui 30 euro, bere a parte

Nella foto

Marco Bruni, proprietario

IL RISTORANTE DELLA SETTIMANA

ARIA DI LIGURIA NELLA EX BOCCIOFILA

Un'oasi di tregua, emotiva ed economica, in salsa ligure. Della bocciofila che fu, restano il taglio rustico dell'abito (forzato con misura dal vaglio del design), i prezzi da trattoria e l'afflato popolare, conciliante.

Cucina Nessuno sconto per i delicatissimi palati milanesi. Il menu è un spartito di pura tradizione ligure, replicata con piglio energico e fedeltà filologica. Il pesto, per dire, è denso e saporito. Magari non agiatissimo, ma elargito con generosità sulle trofie e arricchito da regolare aggiunta di patate e fagiolini. Il coniglio alla ligure è un piatto vivace e intenso. Più delicati i ripieni delle verdure (cipolla, zucchina, melanzana e peperone) e delle acciughe. E poi? Poi, c'è la classica focaccia al formaggio in Recco style, con crosticina croccante

sui bordi (ma sarebbe meglio usare un formaggio più acidulo). **Voto 7**

Ambiente Dentro, non si sta affatto male. Voi, però, prenotate in cortile. Dove i tavoli si spingono con morbida anarchia nell'invaso di quello che era il campo di bocce. E risalgono sulla sponda opposta, sotto una teoria di vele, bianche e tese. Lo spazio non è poco. Ed è amministrato con diligente rispetto delle regole sanitarie. Il servizio procede con flemma, ma trasmette serenità, malgrado le mascherine d'ordinanza. **Voto 7,5**

Cantina Lista minimale, con pochi rossi e pochi bianchi di varia provenienza. Era lecito aspettarsi qualcosa più Liguria, se non assortimento. In compenso, sono molto godibili i due sfusi liguri (Vermentino e Ciliegolo). **Voto 6+**

Modernariato e Design

ACQUISTIAMO

arredi, mobili, lampade, oggetti,
anni '50-'60-'70

lucapreti

339 3952262 • lucapreti@tiscali.it

MILANO, via San Marco 24

