

MANGIAREBENE

con Allan Bay

vivi milano
20 XII 2017

23

Piaceri

Foto di Manuela Vanni

IL RISTORANTE

WICKY'S WICUISINE

■ CORSO ITALIA 6

☎ 02.89.09.37.81

WWW.WICUISINE.IT

Tipo di ristorante: **giapponese moderno**

Chiusura settimanale:

domenica e al pranzo

di lunedì e di sabato

La cucina **chiude alle 23**

Coperti: **60**

I prezzi: **sugli 100 euro,**

bevande escluse

Coperto e servizio **3 euro**

Carte di credito: **tutte**

Accesso disabili: **sì**

Voto cucina: **9**

Voto ambiente: **9**

Voto cantina: **8**



ELEGANTE «WICKY'S WICUISINE» DI WICKY PRYAN

tre al top



CLASSICO MA CREATIVO

Il ristorante di un bravo chef, Andrea Provenzano. Piatti di alto livello, basati sulle diverse tradizioni regionali ma sempre arricchiti da spunti nuovi, riuscendo a contentare sia gli amanti della tradizione sia chi apprezza la creatività. C'è un rapporto qualità prezzo veramente ottimale.

■ **LIBERTY. VIALE MONTE GRAPPA 6** ☎ 02.29.01.14.39. WWW.L-LIBERTY.COM. CHIUSO SABATO A PRANZO E DOMENICA. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 55 EURO

Il maestro della semplicità (fusion)

In un mondo, quello della cucina, dove le gelosie prosperano, Wicky Pryan, chef patron dell'omonimo ristorante, spicca per una caratteristica: tutti i colleghi e gli addetti ai lavori lo stimano moltissimo e parlano bene di lui; e i clienti pure. Per-

ché è un vero maestro, mostra a tutti vie nuove. La sua forza: una conoscenza completa degli ingredienti e dei semilavorati di tutto il mondo. La sua cucina: assemblare pochi ingredienti, per lo più crudi o appena scottati, per lo più pesci e frutti di mare ma anche carni, e napparli con la salsa giusta. In sintesi: nel suo carnet di ricette, messe a punto negli anni, ci sono più di 1000 piatti. Lui è dello Sri Lanka ma cresciuto in Giappone, la sua cucina ha una netta matrice nipponica arricchita però da spunti e ingredienti italiani e di tutti. Nel ristorante, moderno ed elegante, c'è una carta, poi c'è un ambito bancone con otto posti dove lui propone un suo menu del giorno. Oggi a Milano è fra i primi cinque ristoranti al top.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI PER 4 PERSONE
TONNO ROSSO G 300, MEZZO LIMONE, MEZZA CIPOLLA ROSSA CALABRESE, MEZZA CIPOLLA BIANCA SICILIANA, CORIANDOLO G 10, BASILICO G 5, INDIVIA BELGA G 100, TREVISANA G 100, SALE DI MALDON G 5, PEPE NERO DI BUONA QUALITÀ G 5, OLIO EXTRA VERGINE LECCINO ML 50

Insalata di tonno

Tagliate il tonno a pezzettini e adagiatelo sul piatto. Tagliate le cipolle a metà, quindi staccate con cautela gli anelli concentrici uno alla volta e posizionateli al di sopra dei pezzetti di tonno. Tagliate le altre verdure in pezzi non troppo piccoli per non alterarne la croccantezza e completate la guarnizione dell'insalata. Spremete il limone in maniera uniforme sul piatto. Aggiungete il sale e il pepe e, da ultimo, l'olio. L'insalata è pronta. Si consiglia di mangiare tutto insieme per apprezzare al meglio la combinazione degli ingredienti.



TRATTORIA ALLA MODA

Uno storico ristorante toscano rinnovato pochi anni fa da un bravo patron, Joseph Ghapios. Oggi è una classica trattoria moderna di gran tono: molto alla moda, molto professionale. I piatti sono eclettici, costruiti sui gusti dei milanesi, tutti solidi e fatti utilizzando buone materie prime.

■ **CAVALLINI. VIA MAURO MACCHI 2** ☎ 02.66.93.174. ANTICASTERACAVALLINI.IT. CHIUSO SABATO A PRANZO. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 45 EURO



MINI MENU VINCENTI

Un ristorante che ha avuto e ha successo perché ha trovato la proposta vincente: proporre mini menu che costano o 18 o 28 euro. I piatti sono relativamente semplici, con cotture rapide che valorizzano l'ottima scelta delle materie prime utilizzate. Lo spazio è moderno e alla moda.

■ **18/28. VIA MURATORI DAVANTI AL CIVICO 26** ☎ 02.55.18.02.60. CHIUSO DOM. A CENA. PREZZO SENZA BEVANDE 18/28 EURO

SPESA DOC



Testa di maiale per fare la coppa

Di tutti i tagli di un buon maiale, uno dei meno conosciuti ma più notevoli è la coppa di testa. Si prende la testa del maiale e si lessa a lungo. Si leva, si dissoca, si insacca in un budello legandola con il collagene emesso in cottura, ovvero il brodo concentrato. Alla fine avrà una consistenza soda ma elastica, come quella dei nervetti. Per mangiarla, si affetta e si scalda in forno a 100° per 2 minuti. Da Rebuffi costa 23 euro al kg.

■ **PREGIATE CARNI**

PIEMONTESE (BRUNO

REBUFFI). VIALE BRIANZA 11

☎ 02.66.93.118. WWW.

PREGIATECARNIPIEMONTESE.IT.

CHIUSO DOMENICA E LUNEDI

POMERIGGIO


PRIMACOTTA
la pizza che non si scorda mai
La puoi gustare anche a casa come se fosse appena sfornata dal tuo "mastro pizzaio" PRIMACOTTA


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

  www.primacotta.it

