

vivimilano

mercoledì 21.10.2020

Comunque jazz

RESISTERE IN QUESTI TEMPI INCERTI ANCHE GRAZIE ALLA MUSICA: TORNA «JAZZMI» CHE **PER UNDICI GIORNI** PORTERÀ ARTISTI E CONCERTI NEI TEATRI E PER LE STRADE DELLA CITTÀ (RISPETTANDO LE REGOLE, OVVIAMENTE). E COME DICE **PAOLO FRESU**: «AIUTERÀ TUTTI NOI A SCONFIGGERE LA PAURA»

FOTO DI PAOLO IAMMARRONE E ALESSANDRO ANTONELLI

▶ 06

ENRICO PAPI

RACCONTA LA SUA MILANO IN DIECI DOMANDE ▶ 18



STRADE E PIAZZE

ZONA NIGUARDA E DINTORNI DA SCOPRIRE ▶ 20

MUSICA LIRICA

LA GRANDE VOCE DI ANNA NETREBKO ALLA SCALA ▶ 50

TEATRO

TIMI E MASCINO, COMMEDIA AL FRANCO PARENTI ▶ 48



**ristoranti
a confronto**

all'aperto
 per famiglie
 romantico
 con tanti amici
 vegetariano



Ghe Sem

DIM SUM

IL RISTORANTE	I DIM SUM	NEL MENU	L'AMBIENTE	DA SAPERE
<p>Mu Dimsum Zona Stazione Centrale Via Aminto Caretto 3 Tel. 338.35.82.658 Sempre aperto</p>	<p>Lunga lista di ravioli (di verdure, di carne, di pesce), panini al vapore (bao)</p> <p>Voto 8</p>	<p>Tradizione cantonese, con digressioni verso Hong Kong</p> <p>Voto 7+</p>	<p>Parquet, tavoli di legno attraversati da tovagliette ecru, separé per contenere gli spazi, garantendo intimità</p> <p>Voto 7+</p>	<p>Notevole selezione di tè.</p> <p>Conto Sui 35 euro, bere a parte</p>
<p>Dim Sum Zona Porta Venezia Via Nino Bixio 29 Tel. 02.29.52.28.21 Sempre aperto</p>	<p>Elenco infinito di ravioli (di pesce, carne e verdure), panini al vapore (bao), polpette di tofu</p> <p>Voto 7/8</p>	<p>Un campionario di cucina cinese, trattato con eleganza</p> <p>Voto 7,5</p>	<p>Ambientazione soft, con luci basse, divanetti, servizio compito</p> <p>Voto 7,5</p>	<p>I primi a lanciare la moda dei dim sum a Milano.</p> <p>Conto 50/55 euro, bere a parte</p>
<p>Ba Restaurant Zona Marghera Via Raffaello Sanzio 22 Tel. 02.46.93.206 Chiuso lunedì</p>	<p>Un lungo elenco, con prevalenza di ravioli: alle verdure, all'astice rosa, alle capesante, al nero di seppia</p> <p>Voto 7,5</p>	<p>Raffinata rivisitazione della cucina cinese</p> <p>Voto 6/7</p>	<p>Uno scenario elegante, quasi severo nel suo minimalismo</p> <p>Voto 7</p>	<p>Imponente carta dei vini.</p> <p>Conto Sui 50/60 euro, bere a parte</p>
<p>Ghe Sem Zona Isola Via Borsieri 26 Tel. 02.49.53.50.80 Sempre aperto</p>	<p>Ravioli cinesi con ripieni nostrani: da quello col gamberone marinato a quello meneghino con ossobuco e zafferano.</p> <p>Voto 6/7</p>	<p>Non ci sono altre voci oltre ai dim sum</p>	<p>Abito disinvolto, più da cocktail bar che da ristorante</p> <p>Voto 7</p>	<p>Locale quasi gemello in via Vincenzo Monti.</p> <p>Conto Sui 30 euro, bere a parte</p>

**DA SEGNARE
IN AGENDA**

**DA ÉGALITÉ
OSTRICHE FRANCESI**

Ostriche bretoni nella boulangerie Égalité. Che fornirà pane di segale e burro demi-sel per completare la degustazione. Facoltativo un calice di vino: champagne o Muscadet Sevre-et-Maine, vino perfetto per accompagnare le ostriche.

Weekend delle ostriche

Égalité. Via Melzo 22. Tel. 02.83.48.23.18 **Quando** Da ven. 23 a dom. 25, ore 8 - 20 (dom. 8 - 13) **Prezzi** Tre ostriche per 12 euro, 12 per 28 euro. Calici 7,50/9 euro

**DEGUSTAZIONE
VINI SPECIALI IN OSTERIA**

Ogni mercoledì, all'Osteria della Stazione si stappano bottiglie speciali, con almeno vent'anni di invecchiamento. Quella del 21 ottobre: Palazzo Vecchio Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2000. Il 28 ottobre toccherà a La Viarte Tazzelenghe 1999 Magnum. Posti limitati. Anzi, dicono: «limitatissimi». Regola numero uno: per la durata dell'incontro, telefonini spenti.

Storia nel calice. Le degustazioni dell'Oste Osteria della Stazione. Via Popoli Uniti 26. Tel. 02.28.38.17.00 **Quando** Mer.21, ore 19 **Prezzo** 40 euro



Viganò - Lubiam - Ferrante - Kangra - Canadiens - Latorre

Abbigliamento Uomo

Pantaloni, abiti e camicie
Scelta tessuti e modelli a tua preferenza

Giacche, maglieria e capo spalla per un look classico



Via P. Sottocorno 2 Milano Tel. 02 7862 3602