

in copertina

COMPRA DOVE MANGI



di **Valerio M. Visintin**
foto di **Roberta Chiesa**

Le ristobotteghe, un nuovo trend.

**Sono locali double face un po' negozi,
un po' bistrot. Dove acquistare o gustare
carni, pesci, formaggi, specialità regionali,
piatti pronti, vini... Ecco i nostri 25 al top**

Chiamiamole «risto-botteghe», per semplicità. Ma la loro natura è tutt'altro che semplice. Sono botteghe con aggiunta di tavoli e sedie per il consumo sul posto (sia a pranzo e sia a cena, salvo orari particolari). Ad accomunarle è questa duplice vocazione. Eppure, non si può dire che condividano il medesimo retroterra. Anzi, appartengono a tre tipologie differenti. Ci sono le risto-botteghe in purezza. Quelle, cioè, che ripescano un modello antico, trovando naturale sbocco commerciale nella somministrazione di ciò espongono dietro ai vetri del bancone. Possono essere gastronomie e salumerie. Ma anche macellerie e pescherie dotate di griglie e di fornelli. O panifici che ampliano il loro orizzonte servendo al tavolo pizze, focacce e brioche.

Segue, in ordine cronologico, un format più recente, che ha un carattere speculare rispetto al primo esempio. Ristoranti veri e propri, che dispongono anche di un bancone per la rivendita al minuto: la stessa bistecca, lo stesso branzino che potremmo ordinare al tavolo, diventano merce da asporto per una cena domestica.

Il terzo caso è quello più eccentrico rispetto al passato. Ma, proprio per questo, risuona in perfetta sintonia con i tempi moderni, aderendo alla dimensione gaudente che la città ha acquisito negli ultimi anni. Ci riferiamo ai negozi di prodotti non alimentari che hanno incorporato un punto di ristoro. Il caso più eclatante riguarda le librerie, dove non manca (quasi) mai un bar con un gruzzolo di tavoli. A noi piacciono tutte e tre le formule. Perché ci indicano la via di una convivialità senza confini, dopo una infinità di mesi al guinzaglio del virus. Ecco, allora, 25 indirizzi di risto-botteghe al top.



Il Salumaio di via Montenapoleone (scheda 3, pag. 8) e a destra Frades (scheda 1, pag. 8)



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

in copertina

1 RISTORANTE Un tocco creativo dalla Sardegna

Ambizioso ristorante di cucina sarda, ripresa in forma creativa. In vendita, prodotti della stessa terra.

Nel menu In tavola: malloreddus (gnocchetti sardi), fregula (parente del cous cous), maialetto da latte. Vendita: olio, pasta fresca, zafferano, salumi, formaggi.

La specialità I culurgiones (ravioli).
All'aperto No.

Prezzi Al tavolo: 70/100 euro, bere a parte. Da asporto: pasta fresca 32 euro al kg, tonno di Carloforte 40 euro (350 grammi).

📍 **Frades Porto Cervo** Via Mazzini 20. Tel. 391.38.63.232. Chiuso lunedì e alla cena della domenica. Zona Duomo.

2 RISTORANTE Dove i maccheroni rinascano frittata

Ingrid e Lucio guidano con garbo questa gastronomia campana con ristorante incorporato.

Nel menu Gnocchi alla sorrentina, lasagne alla napoletana, gattò di patate (una torta salata), salsicce e friarielli, parmigiana di melanzane.

La specialità La frittata di maccheroni (che per i napoletani sono gli spaghetti).

All'aperto Una decina di tavoli.

Prezzi Portate da 7/15 euro.

📍 **Friarié** P.le Chiesa 2. Tel. 02.36.59.53.91 Chiuso domenica. Zona Piazza Firenze

3 RISTORANTE Tradizione italiana nel cortile fiabesco

Tovaglie bianche e bancone da salumeria: due anime, contigue ma distinte, incastonate nelle nobili mura di Palazzo Bagatti Valsecchi.

Nel menu La tradizione italiana: risotto alla milanese, pasta fresca, branzino al sale, cotoletta.

La specialità Tortellini al ragù.

All'aperto Una sessantina di coperti nel fiabesco cortile.

Prezzi Al tavolo 80/90 euro, bere a parte. Da asporto: salumi e formaggi 30/75 euro al kg. Pasta fresca: 30/40 euro al kg.

📍 **Il Salumaio di Montenaipoone** Via S. Spirito 10 Tel. 02.76.00.11.23. Chiuso domenica. Zona Montenaipoone



4 MACELLERIA L'anima siciliana scalda il Lorenteggio

Verace e pittoresca macelleria con tavoli (una settantina di posti, solo a pranzo) nel mercato comunale del Lorenteggio. Si sceglie al banco e si attende la consegna al tavolo.

Nel menu Linea siciliana: spiedini alla palermitana o alla messinese, melanzane alla parmigiana, tartare di cavallo, cannoli, cassate.

La specialità Il filetto di cavallo.

All'aperto No.

Prezzi Al tavolo 12/15 euro, bere a parte. Asporto: portate da 4/13 euro.

📍 **Macelleria equina Da Vito** Via Lorenteggio 177 Tel. 02.41.21.814 chiuso dom. e lun. Zona Lorenteggio

5 MACELLERIA Chateaubriand o formaggi di capra?

Tra i primi a interpretare il doppio ruolo di ristorante e macelleria: dalle 17.30, brillano le luci nella vetrina della carne e il fuoco della brace.

Nel menu Tagliate, filetti, fiorentine, costolette di agnello, tartare. Ma anche polpette, parmigiana di melanzane, degustazione di formaggi di capra.

La specialità Filetto Chateaubriand.

Prezzi Al tavolo, conto sui 50 euro, bere a parte. Chateaubriand da 500 grammi: 55 euro al tavolo, 40 euro per l'asporto.

📍 **Bracelleria** Via Matteucci ang. Paracelso. Tel. 02.84.92.18.97. Chiuso dom. e sempre a pranzo. Zona Porta Venezia

6 MACELLERIA Qui le frattaglie sono super

Nel mercato comunale della Darsena. Solo carni di bovini e ovini, esclusi vitelli e agnelli, con almeno 30 giorni di frollatura. Non c'è servizio.

Nel menu Panini e piattini: svizzera tritata al momento, salsiccia di mucca, lampredotto fiorentino, lingua bollita con salsa verde, ragù napoletano.

La specialità Le frattaglie: fegato, cuore, diaframma, cervella.

All'aperto Una quindicina di posti sulla sponda della Darsena.

Prezzi Portate da 9/13 euro.

📍 **Macelleria Popolare** P.zza XXIV Maggio dentro il Mercato Comunale. Tel. 02.39.46.83.68. Chiuso lun. Zona Darsena



10 PANIFICIO Gli «squaletti» sfidano la pizza

A sinistra, il lunghissimo bancone della panetteria. A destra, quattro o cinque tavoli per il consumo in loco.

Nel menu Innanzitutto, il pane. E specialmente gli squaletti e i ribottini (paninetti leggeri e croccanti). Poi, le pizze e le focacce, le pizzette tonde e quelle di sfoglia, le tartine in gelatina, le crostatine e le tortine da forno monoporzionate.

La specialità La pizza al taglio.

All'aperto No.

Prezzi Pizze e focacce 16,50 euro al kg; crostatine 2,20 euro a pezzo.

📍 **Sanna 1976** Via Marghera 37. Tel. 02.48.12.072. Chiuso dom. Zona De Angeli

11 PANIFICIO Tutto il buono di Messina

Il regno milanese del messinese Tommaso Cannata, fuoriclasse dei prodotti da forno. Una cinquantina di posti a sedere al coperto.

Nel menu Brioche siciliane, cornetti con ricotta e pistacchio. Poi: pane (con grani siciliani), granite, pizze alla pala, involtini di spada, braciola messinese...

La specialità I pidoni messinesi (tra il calzone e il panzerotto).

All'aperto Ottanta posti.

Prezzi Pizze e focacce 18/22 euro al chilo, pidone 3,50 euro a pezzo.

📍 **I Compari** C.so Indipendenza ang. via Menotti. Tel. 02.73.80.400. Chiuso lunedì. Zona Città Studi

7 MACELLERIA Costate e fiorentine: trionfo sulla griglia

Il cliente sceglie. Il macellaio pesa e passa al grigliaio. Sedi anche in via Tenca 12 e via Fiamma 4/6.

Nel menu Costate, fiorentine, tagliate, hamburger, costolette di agnello, arrosticini. Oltre alla griglia: polpetta al sugo, lasagne al ragù, vitello tonnato, parmigiana di melanzane.

La specialità Bombette pugliesi (involentini di carne, variamente imbottiti con salumi e formaggi)

All'aperto Una trentina di posti.

Prezzi Portate da 6/30 euro.

📍 **Il Mannarino** Piazza De Angeli 1. Tel. 02.36.55.79.95. Aperto tutti i giorni. Zona De Angeli

8 PASTIFICIO Mettono nei ravioli anche l'ossobuco

Una certezza dal 1969. Da qualche anno, al laboratorio affiancano un bistrot (attivo solo a pranzo).

Nel menu Al tavolo, servono antipasti a base di verdure (torte salate comprese), primo e fetta di torta. Da asporto: ravioli con ricotta e spinaci, zucca, carciofi, ossobuco, baccalà; tagliatelle, gnocchetti.

La specialità Ravioli ricotta-spinaci

All'aperto Otto tavolini.

Prezzi Piatto di pasta, sui 12 euro. Pasta fresca 25/55 euro al kg.

📍 **Pastificio Brambilla** Via Melzo 2. Tel. 02.29.52.13.59. Chiuso dom. e lun. Zona Porta Venezia

9 PASTIFICIO Il gusto «verde» di lasagne e tortelli

Laboratorio con servizio al tavolo (solo a pranzo) per una decina di posti a sedere all'interno.

Nel menu Tortelli di ricotta con limone e zafferano, lasagne verdi al ragù (o al pesto), tortelli verdi con carciofi, patate e pecorino, gnocchi di patate. Anche mondegghili.

La specialità Cappelletti in brodo.

All'aperto Una quindicina di posti.

Prezzi Al tavolo: portate da 10/13 euro. Asporto: pasta 20/25 euro al kg; pasta ripiena 35/45 euro.

📍 **Pastificio Irma** Via Mauri 6. Tel. 340.39.35.773. Chiuso domenica. Zona Corso Vercelli

12 PANIFICIO Quiche e baguette, stile parigino

Boulangerie di stile parigino con la possibilità di consumare sul posto. Non c'è servizio al tavolo. Si ordina e si attende al banco.

Nel menu Pane (a cominciare dalle mitiche baguette) & C. Poi: quiche lorraine, torte salate (con zucca e formaggio di capra, con salsiccia e patate...), croque-monsieur, panini e taglieri di formaggi.

La specialità La viennoiserie (croissant e simili).

All'aperto Una ventina di posti.

Prezzi Portate da 2/8 euro.

📍 **Égalité** Via Melzo 22. Tel. 02.83.48.23.18. Chiuso lunedì. Zona Porta Venezia

in copertina



13 PESCHERIA La grigliata o la frittura?

Un corridoio separa lo spettacolare bancone del pesce dal self service. Circa 90 posti a sedere.

Nel menu Grigliate (spiedini di gamberi, filetti di branzino...), fish and chips, tartare, bagel o panni con polpo o salmone, ostriche (in sette varietà).

La specialità Frittura «di paranza» con verdure; o con calamari e totani.

All'aperto No.

Prezzi Fritture 10/16 euro; fish and chips 12 euro; plateau di coquillage 30 euro, tartare 10/15 euro.

📍 **Pedol** Mercato Centrale. Piazza IV Novembre. Tel. 328.86.94.753.
Chiuso lunedì (ristorante chiuso mercoledì). Zona Stazione Centrale



17 FORMAGGERIA Universo mozzarella

Un riferimento per i latticini di bufala campana, cominciando dalla mozzarella. Una trentina di posti a sedere all'interno.

Nel menu Al tavolo (sino alle 19): oltre ai prodotti caseari, portate calde (pasta al forno, frittata di maccheroni, lasagne...) e fredde (roast beef, verdure...).

La specialità Latticini freschi.

All'aperto Una ventina di posti.

Prezzi Al tavolo: piatti 8/12 euro.

Da asporto: mozzarella di bufala campana 20 euro al kg; burrata e stracciatella, 24 euro al chilo.

📍 **Mandara** Via Cusani 10. Tel. 02.86.46.37.28. Chiuso dom. Zona Cairoli

14 PESCHERIA Il tonno nel suo regno

Una vera pescheria con uno spazio dedicato al consumo.

Nel menu Al tavolo: bucatino alla amatriciana di polpo, ventresca di tonno rosso, gamberi alla catalana. Da asporto: orate, branzini, ricciole, ostriche, frutti di mare. Ragù e tartare.

La specialità Tutte le variazioni sul tema del tonno.

All'aperto Una ventina di posti.

Prezzi Al bistrot 40/45 euro, bere a parte. Da asporto: tonno rosso nostrano 59,90 euro al kg, ragù di mare 39 euro.

📍 **Tunas** Via Fiamma 6. Tel. 02.23.18.37.69.
Chiuso lun. (dom. chiusa la pescheria, aperto il bistrot). Zona Porta Vittoria

15 RISTO-PESCHERIA Ostriche & C. ecco gli specialisti

Specialisti del coquillage, trattato sul posto in un centro di depurazione.

Nel menu Al tavolo: plateau di crudi, riso con ricci e zafferano, gnocchi con vongole e cozze. Da asporto: cozza pelosa, cannolicchi, tartufo di mare, vongole veraci, hamburger di pesce.

La specialità Ostriche Fines de Clair, Amazing, Kys, Belon piatte, Gillardeau.

All'aperto Circa venti posti da aprile.

Prezzi Ostriche 11/27 euro al kg; coquillage 3/3517 euro al kg; ricci di mare 35 euro al kg; panini 15 euro.

📍 **Brutti di Mare** P.le Cantore 3.
Tel. 389.49.35.475. Aperto tutti i giorni.
Zona Darsena

16 FORMAGGERIA Dalla Campania, bufala superstar

Specialisti della mozzarella di bufala. Hanno altre sedi, ma questa dispone di una dozzina di posti a sedere.

Nel menu Solo a pranzo, tavola fredda con prodotti, non solo caseari, dalla Campania e dintorni. Da asporto: mozzarella, caciocavallo, treccia, ricotta, pasta fresca (confezionata), salumi.

La specialità La mozzarella di bufala campana.

All'aperto No.

Prezzi Al tavolo: piatti da 9/12 euro. Da asporto: mozzarella di bufala 17,80 euro al kg.

📍 **La Contadina** Corso Lodi 22.
Tel. 02.54.01.97.33. Chiuso dom. Zona Lodi

18 GASTRONOMIA Dolci o salate, vincono le torte

Gastronomia artigianale a trazione femminile. Claudia, Luna e Tine servono colazione, pranzi e merende (si chiude alle 18.30). Una dozzina di posti a sedere.

Nel menu Dai croissant del mattino ai piatti del pranzo (torte salate, insalatone, verdure, zuppe...).

La specialità La torta con pere, nocciole e cioccolato fondente.

All'aperto Sei tavoli.

Prezzi Croissant e viennoiserie 1,50/2,80 euro; torte 3/5,50 a fetta; piatti e zuppe 5,50/8,50 euro.

📍 **Fòla** Via Varanini 12. Tel. 02.49.71.34.13.
Chiuso dom. e lunedì. Zona NoLo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



19 GASTRONOMIA Tra i grattacieli, storione e pâté

Versione prêt-à-porter dello storico **Peck** di via Spadari. Apparecchia tavolini da bistro accanto al classico bancone da gastronomia.

Nel menu Pranzo, aperitivo, cena e asporto con i cavalli di battaglia della casa: pâté maison, parmigiana, filetto in crosta, lasagne, carpaccio di storione, polpo con olio e limone, insalata russa.

La specialità Vitello tonnato.

All'aperto Una dozzina di tavolini.

Prezzi Lasagne 32 euro al kg, vitello tonnato 45 euro al kg.

📍 **Peck CityLife** Piazza Tre Torri.
Tel. 02.36.64.26.60. Chiuso lunedì.
Zona City Life

20 GASTRONOMIA Ogni giorno si cambia

Storica rosticceria con piani d'appoggio per fermarsi a mangiare (fino alle 20.30).

Nel menu Pizza al trancio, lasagne, melanzane alla parmigiana, polpette di verdure e di carne, polpo, gnocchi di patate (mercoledì), pizzoccheri (giovedì), fritto misto (venerdì), cous cous di gamberi e zucchine (sabato).

La specialità Pollo allo spiedo.

All'aperto No.

Prezzi Portate 5/10 euro. Pizza 3,50 euro un trancio

📍 **Rosticceria Palazzi** Via Plinio 9.
Tel. 02.20.47.374. Chiuso lun. Zona Lima

21 GASTRONOMIA Panne, caponata e sei a Palermo

La cucina del Sud d'Italia (loro dicono ironicamente «terrona»), con particolare affetto per la tradizione siciliana. Una cinquantina di posti a sedere. Dépendance (via Sant'Agnese 12) solo per take away e delivery.

Nel menu Caponata, lasagne con pistacchio e mandorle, parmigiana, panelle, involtini di spada. Asporto: anche pasta fresca e sughi pronti.

La specialità Involentini palermitani.

All'aperto No.

Prezzi Portate da 4/9,50 euro.

📍 **Slow Sud** Via delle Asole 4.
Tel. 02.72.00.25.95. Aperto tutti i giorni.
Zona Duomo

22 ENOTECA Un brindisi... allo gnocco fritto

Rivendita di vini italiani con un occhio di riguardo al Nord Est. Ma c'è anche la cucina, al servizio di una quarantina di coperti. Tutto quello che figura in lista è disponibile anche per l'asporto. Altre tre sedi a Milano.

Nel menu Focacce, arrostiti, insalatone, primi piatti, polpette, cotoletta, hamburger.

La specialità Salumi e gnocco fritto.

All'aperto Sei tavoli (per ora).

Prezzi Portate da 8/16 euro.

📍 **Signorvino** Viale Gorizia 30.
Tel. 02.83.56.330. Aperto tutti i giorni.
Zona Navigli

23 CHAMPAGNERIA Le bollicine ispirano i salumi

Una trentina di posti tra scaffali affollati di bottiglie. Solo spumanti. Soprattutto champagne.

Nel menu Tutti i vini sono per l'asporto. Poi, salumi, formaggi, tartare di tonno e di salmone.

La specialità Champagne di piccoli vigneron, selezionati con cura.

All'aperto Cinque o sei tavolini (si triplicheranno alla bella stagione).

Prezzi Champagne da 35 euro.

Portate da 9/17 euro.

📍 **El Búscia** Viale Beatrice d'Este 48.
Tel. 02.45.49.87.62. Chiuso domenica e lunedì. Zona Bligny

24 LIBRERIA Buono l'hummus di avocado

Libri e cibo: pionieri del genere nel 2010, offrono una quindicina di posti a sedere.

Nel menu Muffin, broche, pane e marmellata sono i dolci della colazione. Poi fino alle 21 ci sono toast, «crostoni» (parenti delle bruschette), tisane, centrifughe, i cocktail.

La specialità Gli hummus (salse) di ceci, di barbabietola, di avocado siciliano.

All'aperto Una trentina di posti.

Prezzi Portate da 3/6,50 euro.

📍 **Gogol & Company** Via Savona 101.
Tel. 02.45.47.04.49. Chiuso lunedì.
Zona Giambellino

25 LIBRERIA Il brunch invita alla lettura

Una quarantina di posti a sedere in mezzo alla esposizione dei libri. Altre tre sedi in città.

Nel menu Per il pranzo, piatti caldi e freddi (risotto allo zafferano, paccheri con zucca e salsiccia, salmone cotto a bassa temperatura con riso nero, hamburger...). Poi, fino alle 20, taglieri di salumi e formaggi, pinsa romana.

La specialità Sabato e domenica brunch in stile Usa.

All'aperto Una quarantina di posti.

Prezzi Portate da 7/11 euro. Brunch 20/22 euro.

📍 **Red Feltrinelli** Corso Garibaldi 1.
Tel. 02.35.92.36.84. Aperto tutti i giorni.
Zona Brera