

«NA SQUISITEZZ»

Per gli appassionati di napoletanità **Sophia Loren Restaurant**, vicino a piazza Duomo (il primo locale del concept è a Firenze), è una tappa irresistibile. Provato personalmente dalla diva, «felice di far parte di una squadra che desidera esportare la “veracità” della cucina partenopea nel mondo», il locale propone le pizze di Francesco Martucci di I Masanielli di Caserta, piatti «da scarpetta» come gli spaghetti al pomodoro del Piennolo o gli scialatielli ai frutti di mare dello chef bistellato Gennaro Esposito, ostriche e crudi di pesce, mozzarelle che arrivano ogni mattina, all'alba, da Paestum (sophialorenrestaurant.com).

FOOD

Dove andiamo a cena?

A Milano mangiare (bene) non è mai stato così facile: quasi ogni giorno aprono ristoranti, pizzerie, templi dei dolci, street food. Ecco cinque indirizzi di cucina italiana, etnica e internazionale appena inaugurati che stanno già riscuotendo un grande successo

di ANNA MAZZOTTI



TAPAS, PINCHOS E PAELLA

È il nuovissimo punto di riferimento milanese delle specialità spagnole: **Señorio**, aperto in via Bramante, è un locale dai colori vivaci e dal design originale che, oltre a raccontare il meglio del patrimonio gastronomico iberico attraverso l'alta cucina e ingredienti 100% *Hecho en España*, ha una vinoteca con più di 250 etichette.

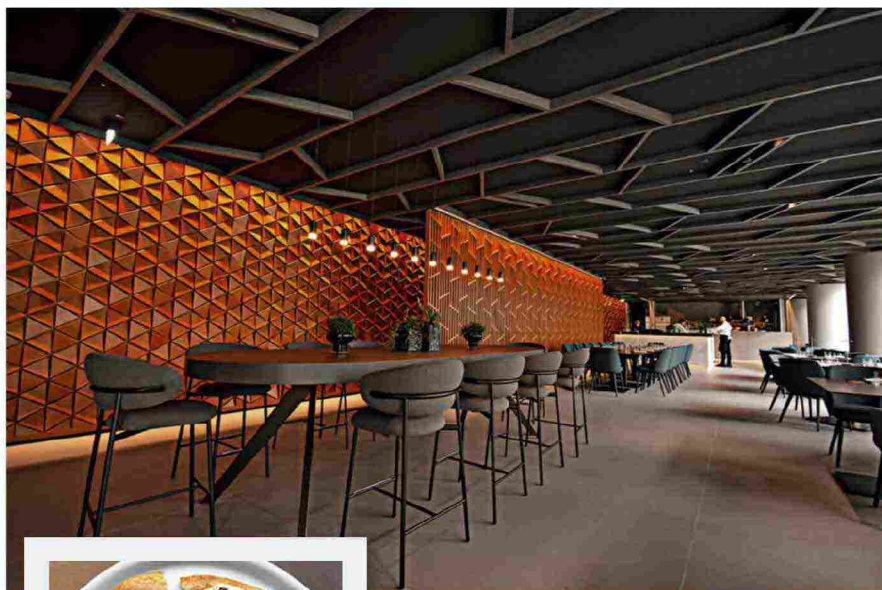
In menù ci sono ricette di ogni regione, dai piatti più famosi come paella, tapas, tortilla de patatas con cipolla confit, buñuelos di baccalà, agli stufati e ai pinchos (nella foto) stuzzichini con jamón serrano, peperoni verdi, anguille con uovo di quaglia o di granchio e mazzancolle. Da provare, la Mariscada, frutti di mare e pesce misto cotti alla brace (senoriomilano.com).

Vanity Living

UNA PIZZA TONNATA?

Aprire a Milano è l'ultimo sogno, appena avverato, della famiglia Cerea, che ha conquistato negli anni ben 8 stelle Michelin con i ristoranti Da Vittorio a Bergamo, a Sankt Moritz e in Asia.

DAV Milano by Da Vittorio, al primo piano della Torre Allianz a CityLife, offre una proposta casual dining informale ma sempre impeccabile nell'accoglienza e nella scelta degli ingredienti. Accanto a *signature dish* come i paccheri al pomodoro e l'elefantino con patate e pomodorini canditi, ci sono molte novità e anche le pizze, tradizionali o gourmet: per esempio la Tonno Tonnata (nella foto), una «nuvola» cotta al vapore e ripassata in forno (davmilano.com).



TRA I FIORI E LE NUVOLE

Un piacevole momento di evasione a contatto con la natura nel cuore della città? Basta salire sulla terrazza di The Medelan, storico edificio in piazza Cordusio, ed entrare nel regno etico e rilassante di **Horto**, un sinuoso percorso di ambienti eterei circondati da una terrazza-giardino. In cucina lo chef Alberto Toè – con la direzione del tristellato e pioniere della sostenibilità Norbert Niederkofler – prepara con materie prime che arrivano da non più di un'ora di distanza da Milano piatti con pesce di lago, per esempio salmerino o coregone, e delizie gourmet come fiori di zucca e tortelli di patate e sambuco (hortorestaurant.com).

MERAVIGLIE D'ORIENTE

Giochi armoniosi di luci, colori e materiali creano un'atmosfera accogliente e di grande raffinatezza da **Waby Restaurant**, nuovo indirizzo di cucina asiatica nei pressi di corso Como, tra i grattacieli di Porta Nuova. In carta, classici della cucina giapponese, sushi, sashimi, tempura, uramaki (anche al jalapeño) e creazioni originali, come carpaccio di ricciola oceanica o di gambero rosso di Mazara del Vallo e gli intensi Dim sum di Wagyu e tartufo (wabyrestaurant.it).

