

tuttomILANO
 design

Sotto, l'Arabesque
 in largo Augusto, aperto
 da Chichi Meroni

TAVOLA

IL NUOVO GUSTO SUPER LOCATION E ARREDI VINTAGE

ATMOSFERE ANNI CINQUANTA E ARIA DI CASA:
 QUESTO IL TREND DI LOCALI E TERRAZZE INAUGURATI
 DA GRANDI CHEF, DA LA MANTIA A PASSALACQUA
 di Mariella Tanzarella



1) ARABESQUE

Una delle più belle novità del Fuorisalone nasce dal gusto raffinato di una signora milanese, Chichi Meroni, cresciuta respirando arte, creatività, amore per le cose belle. Dopo il negozio di moda vintage, questo Arabesque Café è un luogo accogliente in cui gli arredi raccontano di una Milano anni Cinquanta elegante, lineare ma ri-

cercata. Arredi e luci sono originali o rifatti su modelli d'epoca. Angolo per la libreria, con splendidi volumi e magazine; comodi divanetti e poltrone. Via Francesco Sforza angolo largo Augusto, tel. 02781104, libreria 0276341477.

2) THE STAGE

L'altro centro di Milano è qui: piazza Gae Aulenti. Affacciato sulla

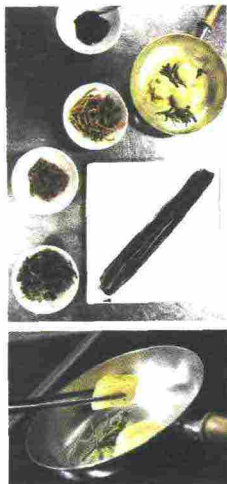
piazza è il nuovo locale che il marchio Replay ha creato al primo piano, sopra il suo store. Legno, legno e legno, la forma di uno scafo rovesciato, e l'allegoria marinara continua con i bagni, esattamente come quelli delle navi. Divertente. Saletta privata e zona fumoir. Ottima la cucina di Omar Allievi. Piazza Gae Aulenti 4, tel. 02 37074118.

TUTTOMILANO

79



A destra, padelle in argento Dabbene per cucinare e servire direttamente in tavola



CASSERUOLE D'ARGENTO IL SAPORE DEL LUSSO T'A

Bella idea quella dello chef Umberto Vezzoli, che nella cornice contemporanea del T'a Milano reintroduce una pratica ottocentesca, un rituale legato alla bellezza e al piacere conviviale. La cottura delle vivande nelle casseruole d'argento, usate poi per servire direttamente in tavola, risale ai tempi del superchef Auguste Escoffier e del fondatore della catena alberghiera Ritz. L'argento è perfetto per le cotture brevi e per conservare il calore, ma è anche un materiale di sobria eleganza. Ecco quindi che T'a e l'argenteria Dabbene si sono alleate. Dal 14 aprile, tre intriganti ricette di Vezzoli (a base di capesante, risotto e caviale, pescatrice) arriveranno in tavola nelle eleganti padelline d'argento monoporzione. Il piacere non ha limiti. Via Clerici 1, tel. 0287386130.

3) FILIPPO LA MANTIA OSTE E CUOCO

Personaggio non comune, La Mantia. E per lui ci voleva un luogo così, fuori dall'ordinario. L'ex localone di Dolce & Gabbana adesso ha arredi su toni neutri e soft, luci soffuse, ceramiche d'epoca alle pareti e l'aria di casa, che sembra l'idea comune a molti nuovi spazi. Rilassante e immenso. Zona con cucina "privata". Piazza Risorgimento angolo via Poerio, tel. 0270005309.



4) MARTA

Paola Navone, architetto di respiro internazionale, ha rimesso mano alla sua creatura, nata qualche anno fa (col nome di Pane Acqua) negli spazi di Rossana Orlandi. Pezzi di arazzo all'uncinetto, tovaglioli pendenti dal soffitto o lampade ricoperte di paglia. In cucina, al posto di Francesco Passalacqua arriva Marta Pulini, donna minuta ma di capacità gigantesche. E il ristorante è stato ribattezzato Marta. Via Bandello 14, tel. 0248198622.



Sopra, Marta in via Matteo Bandello firmato da Paola Navone; in alto, La Mantia in piazza Risorgimento

5) ESCO

Nel cuore della zona del design, Francesco Passalacqua si mette in proprio con questa nuova avventura. Un mix di ipermoderno e di antico, i libri alle pareti: un po' come succede nelle case. Il locale è particolare, è una costruzione a un solo piano. Sotto c'è un'altra sala. La cucina fantasiosa di Francesco, le pizza nel forno a legna. E il bancone con l'immane spazio per il mixologist. Via Tortona 26, tel. 028358144.



"SE AVANZO MANGIATEMI" DOGGY BAG D'AUTORE

6) DUOMO 21

Decisamente la più centrale delle new entry. Duomo 21, lo dice il nome, è lì, a due passi dalle guglie che simboleggiano Milano. Gli architetti che sono intervenuti sugli splendidi spazi (che si aggiungono a quelli del Town House Hotel, sempre tra Duomo e Galleria, sempre gestiti da Alessandro Rosso) hanno scelto tinte semplici, pareti che già arredano l'ingresso da via Pellico 2 ang. piazza Duomo 21, tel. 0245397600.

7) TERRAZZA 12

Palazzo Brian & Barry. Ultimo piano, il dodicesimo, da cui il nome. Vista sui tetti e sulle guglie e arredi vintage con poltroncine e divani, banco per i cocktail. All'aperitivo, assieme al drink, stuzzichini d'autore, perché Matteo Torretta, chef al piano di sotto (ristorante Asola parte dello stesso progetto), prepara cose ad hoc. Via Durini angolo via Borgogna, tel. 0292853651.

In alto, doggy bag firmate da Guido Scarabottolo; sotto, Duomo 21; in basso, Terrazza 12 al dodicesimo piano di Brian & Berry



8) WICKY

Impossibile ignorare il nuovo locale di Wicky Priyan. Perché è centrale, all'inizio di corso Italia. Perché la sua cucina, che fonde in modo del tutto originale aromi e gusti dei cinque continenti, è tra le predilette dai grandi gourmet. Corso Italia 6, tel. 0289093781.

9) FOUR SEASON'S

L'hotel, lussuoso, è immutato. Ma la bella novità è che apre il giardino: ogni sera ospita un aperitivo, con contorno di mura secolari. Da vedere. Via Gesù 4, tel. 02770881.

10) EAT'S

Store, wine bar, bistrot, caffè. Restyling per il tempio del gusto all'interno del multibrand del lusso in Galleria del Corso 4, nato al posto di un glorioso cinema. C'è la zona shopping con il meglio delle materie prime (anche fresche) italiane e non, e ci sono due aree ristoro. Per chi a pranzo pensa già che cosa comprare per la cena. Telefono 0276396616.