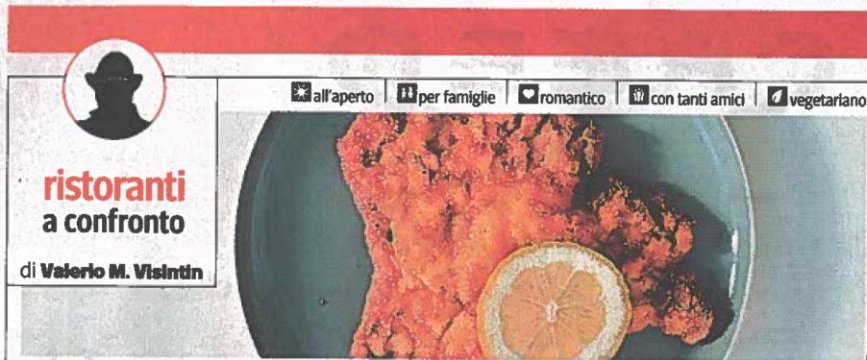


food



COTOLETTA ALLA MILANESE

IL RISTORANTE	LA COTOLETTA	NEL MENU	L'AMBIENTE	DA SAPERE
Il Liberty Zona Melchiorre Gioia Viale Monte Grappa 6 Tel. 02.29.01.14.39 Chiuso domenica	Una buona versione: alta, di vitello, con cottura «rosa» Voto 7,5	Un tocco di milanesità e qualche tocco personale: spaghetti al pomodoro del piennolo, bucati alle acciughe, parmigiana... Voto 7	Serioso e intimo, tra sale e soppalco, con pareti di mattoni vivi e blu avio Voto 7	È il locale del noto chef Andrea Provenzeni. Prezzo sui 50/60 euro, cotoletta 30 euro
Antica Trattoria della Pesa Zona Corso Como Viale Pasubio 10 Tel. 02.65.55.741 Chiuso domenica	Versione iperclassica con osso e buona impanatura Voto 7,5	Un solido campionario di cucina meneghina: risotti, ossobuco e fojolo Voto 7,5	Magnifica trattoria in (autentici) abiti ottocenteschi Voto 7,5	Lo stesso menu è disponibile nell'attiguo bistro. Prezzo sui 50 euro, cotoletta 30 euro
Osteria del Malnat Zona Gamba Via Caccialepori 3 Tel. 02.23.18.20.24 Sempre aperto	Due versioni: quella verace, di vitello, alta e ossuta. E quella a orecchia d'elefante, bassissima, di maiale Voto 7	La spina dorsale del menu è di stampo meneghino (mondeghili, risotto...). Poi, qualche piatto lombardo Voto 6,5	Un quadrilatero imbottito di tavoli, con la cucina a vista sul lato opposto all'ingresso Voto 7	Cotoletta servita con patate al forno. Prezzo sui 40/50 euro, cotoletta 18/19 euro
Locanda Perbellini Bistrot Zona Moscova Via Moscova 25 Tel. 02.36.63.14.50 Chiuso domenica	Interpretazione cautamente creativa, con farina di fagioli nella impanatura Voto 6/7	Menu genericamente italiano (risotto allo zafferano, vitello tonnato, guanciaie brasate...) Voto 6/7	Mini-salette in spazi ristretti, con pareti di rame e legni scuri Voto 7	Il patron è lo chef veronese Giancarlo Perbellini. Prezzo sui 40 euro, cotoletta 18 euro

DA SEGNARE IN AGENDA

DUE GIORNI DI ASSAGGI PANETTONI FATTI AD ARTE

Un'altra manifestazione dedicata al panettone. È la terza in tre settimane. Un record mondiale. Questa volta, la mieta è il Palazzo dei Giureconsulti, a due passi dal Duomo. Il titolo è «Artisti del panettone». Li vedremo in carne e ossa sabato 8 e domenica 9. In campo, nomi del calibro di Iginio Massari e Sal De Riso, protagonisti, con altri, di incontri e seminari. Ovviamente, le due giornate saranno soprattutto un'occasione per assaggiare i piccoli prodigi degli «artisti». Ma l'occasione non si esaurisce nei con il sipario della kermesse. A partire dall'8 dicembre e fino al 24, avrà vita un temporary shop nel loggiato del Palazzo dei Giureconsulti (aperto dalle 10,30 alle 20), che offrirà panettoni di alto artigianato al prezzo di 40 euro. Gli stessi prodotti saranno contemporaneamente in vendita anche su DestinationGusto.it, lo store online di Intesa Sanpaolo.

Artisti del Panettone Palazzo dei Giureconsulti Piazza Mercato 2 www.artistidelpanettone.it
Quando sab. 8 e dom. 9, ore 10-19.30
Prezzo Ingresso 8 euro