

QUI LEGGO WE mangia&bevi

venerdì 13 gennaio 2012

PESCE

Ba'Cha Protagonisti baccalà e champagne. Via Vespucci 3 0262087214 Prezzo: 30/50 euro chiuso a pranzo il sabato e la domenica

Ciro Nuovo salotto elegante per amanti del pescato. Via Piero della Francesca 52 0233600400 Prezzo: 50/80 euro chiuso a pranzo il lunedì

Da Giulia Da provare i crudi di mare, i paccheri ripieni al pesce spada su vellutata di melanzane viola e parmigiana di tonno, zucchine e porro. Piazza Gramsci 3 0236512177 Prezzo: 40/60 euro chiuso il lunedì e a pranzo da lunedì al venerdì

CARNE

La cucina del Toro Tradizione e semplicità di una cucina casalinga d'altri tempi. Via Camperio 15, 02875107 Prezzo: 30/50 euro chiuso domenica e sabato a pranzo

BirraMi Nuova birreria alla vecchiaia Milano, dove deliziarsi con piatti curati suggeriti anche in abbinamento alle tante birre. Via San Galdino 8, 0233602855 Prezzo: 15/25 euro sempre aperto

La Cotoletteria Un ristorante specializzato nella regina dei piatti milanesi, la cotoletta, proposti in quindici golose varianti come quella con gorgonzola. Corso Garibaldi 11, 02874809 Prezzo: 30/40 euro chiuso lunedì

IL RISTORANTE Elisabetta Castiglione

Le Specialità, il piacere della buona cucina

In menu anche ottime pizze e piatti per celiaci

Non una pizza qualsiasi, ma una grande pizza (anche nel formato) adatta anche ai palati dei celiaci. Senza tralasciare i piatti di mare e di terra, proposti con cura. Cenare a Le Specialità è un'esperienza sensoriale da provare: in menu, oltre alle pizze dai mille gusti (da quella ai carciofi a quella di Zola e Culatello) - tutte sottilissime, tutte rigorosamente con mozzarella di bufala - i più golosi potranno imbattersi in

piatti voluttuosi: dagli scampi con porcini su crema di zafferano, alle tartare di tonno e di filetto di manzo. E poi ancora, grande attenzione alle paste fresche e al pesce di giornata, e pure al filetto proposto in mille varianti, dal pepe verde, al foie gras. Ricchissima la carta delle birre e quella dei dolci, tutti rigorosamente per celiaci (compreso il cannolo alla siciliana). L'ambiente è familiare, l'atmosfera assicurata.



Ristorante Le Specialità Via Calvi, 29 telefono 02.7388235 Lo chef è Davide Moaty (nella foto) Il ristorante è sempre aperto; sala per fumatori Costo: 40/50 euro

Salumi e altro Parma & Co.

Per gli amanti dei deliziosi prodotti del territorio parmense una vetrina dove acquistarli e degustarli. Prodotti selezionati con cura. Via Tessa 2, 0289096720 Prezzo: 10/15 euro Sempre aperto fino alle 22 tranne la domenica

Tutti a lezione di focaccia



La Scuola della Cucina Italiana domani dalle 14 alle 17 organizza il corso di pizze e focacce. Tre lezioni a 220 euro. Info 02.70642242

Non solo gelati Attimi di gusto

Una caffetteria fuori dagli schemi che propone praline, biscotti, gelati e dolci di produzione propria e tante golosità provenienti da ogni parte del mondo. Via Correnti 20, 0239663628 Prezzo: da 2 euro sempre aperto fino alle 22

Dolci e altro Cup Cake Couture

Una vetrina dedicata ai mini-muffin con glassa colorata tanto apprezzati e di moda, preparati in tantissimi gusti stagionali. Via de Amicis 7, 0283660655 Prezzo: da 1,5 euro chiuso lunedì mattina

REGIONALI

Delicatessen Un design restaurant dove scoprire tutte le specialità tipiche dell'Alto Adige. Viale Tunisia 14, 0229529555 Prezzo: 25/40 euro sempre aperto

Il Capestrano Quattro sale dedicate alle quattro province abruzzesi per un viaggio nei sapori e profumi della regione adriatica. Via Pizzi 14, 025693345 Prezzo: 30/50 euro sempre aperto

DonGiò Ristorante a conduzione familiare che propone tanti piatti della cucina calabrese tradizionale. Via Corio 3, 025511372 Prezzo: 30/50 euro chiuso domenica e sabato a pranzo

ETNICI

Nishiki Eccellente ristorante giapponese dall'anima fusion. Corso Lodi 70, 0287393828 Prezzo: 40/60 euro chiuso domenica a pranzo

Callistos Un angolo goloso dove gustare ogni tipo di specialità ellenica. Dai mezèdes, gli stuzzicanti antipasti con feta. Piazza Greco 10, 0284571125 Prezzo: 25/35 euro chiuso lunedì

ChiMiama Tante specialità giapponesi, brasiliane e mediterranee in quattro isole gastronomiche tutte da scoprire. Viale del Ghisallo 20, 0233499196 Prezzo: 30/50 euro chiuso sabato a pranzo

QUI LEGGO WE mangia&bevi

Small version of the restaurant guide content, including sections for Pesce, Carne, Regionali, and Etnici.

ACQUISTIAMO ORO DIAMANTI - GIOIELLI - MONETE - OROLOGI - ARGENTO IN CONTANTI MASSIME QUOTAZIONI DI MERCATO