

DOVE
CORRIERE DELLA SERA

LE DRITTE DI DOVE

WEEKEND

VIAGGI

DOVE ANDARE

GUIDE

DOVE T



VICKS VAPORUB AIUTA A CALMARE LA TOSSE
E A LIBERARE IL NASO CHIUSO FINO A 8 ORE

ATTENZIONE: I MEDICINALI VANNO ASSUNTI CON CAUTELE, E' UN MEDICINALE. LEGGERE ATTENTAMENTE IL FOGLIO ILLUSTRATIVO.

HOME > VIAGGI > GUSTO > MILANO DA MANGIARE: TUTTE LE NOVITÀ

Milano da mangiare: tutte le novità

Boutique d'ispirazione nordica, locali con gastronomia, laboratori di pasta e dolci senza glutine. E poi la festa per gli 80 anni della Pescheria di Cochi e Renato

Pochi passi e si arriva alla **Premiata Pescheria Spadari**, in via Spadari 4. Un indirizzo storico, citato anche dalla coppia d'oro del cabaret milanese, Cochi e Renato. Negli anni Settanta, nella canzone *A me mi piace il mare*, cantavano: "c'è ancora il pesce adesso in via Spadari...". Merita di essere segnalato perché celebra **80 anni di attività**. Per festeggiare questo traguardo, giovedì 21 novembre, dalle 18 alle 21, i titolari della Pescheria organizzano una **serata-evento** aperta al pubblico, con degustazioni golose, incluse crudité di pesce, e una torta preparata dal pasticciere-star Ernst Knam (via Spadari 4, tel. 02.87.82.50). Il tempo di uscire dalla pescheria e, sulla stessa via, ecco la vetrina golosa di **Noberasco 1908**, il tempio della frutta secca: il concept store della storica azienda ligure, nata all'inizio del secolo scorso, propone un vasto assortimento, dalle noci ai datteri, dai fichi ai pinoli, dalle nocciole alle mandorle (tel. 02.99.20.10.22).

Ci si sposta in zona corso Vercelli, dove **Out of Gluten**, come lascia intendere il nome, è un negozio per chi soffre di celiachia e intolleranza al glutine. È interessante segnalare la presenza di un laboratorio interno che sforna, ogni giorno, prodotti freschi: pane, focacce, dolci, torte salate, pasta (via San Michele del Carso 13, tel. 02.43.30.04. Orari: martedì - sabato 10-19). Attenzione particolare ai celiaci anche da **Isa e Vane**, in via Perugino 1 (zona Porta Vittoria): in questa gastronomia/bistrot si viene per fare colazione, mangiare, prendere un aperitivo, cenare fino a tardi. Sono previste anche consegne a domicilio (tel. 02.36.51.52.88. Orari: 8-24, mai chiuso).

A pranzo con Totò: in piazza Tricolore, all'angolo con viale Premuda, si mangia sotto una gigantografia tratta dal film *Miseria e Nobiltà*. L'offerta gastronomica di **Victum** è molto varia e ha il suo punto di forza nella proposta di **eccellenze alimentari delle regioni italiane**, con arrivi quotidiani: dal pane di Altamura alla bufala campana, dagli affettati emiliani all'olio extravergine toscano spremuto a freddo, alla pasta fresca di Gragnano. Oltre che per pranzi, aperitivi (12 €, con degustazione) e **brunch domenicali** (prezzo fisso: 25 €), da lunedì 18 novembre il locale è aperto anche per le cene: il menu propone interessanti combinazioni di antipasti, primi, secondi e dolci, con alcuni **piatti speciali** (tagliata di formaggi con noci e composte di frutta; fiocco di culatello con stracciatella, funghi e olive; petto di tacchino al miele con soncino e pomodorini secchi; stracciatella di bufala, prosciutto crudo e pomodorini). Interessante la carta dei vini, proposti con passione, competenza e cortesia. All'ingresso c'è il **banco vendita**: formaggi e salumi, mieli biologici, confezioni di tè, verdure sottolio. Tutto proveniente da piccoli produttori italiani (tel. 02.76.02.32.63. Orari: 8-24).



Victum, in piazza Tricolore, è un locale con banco vendita dove si trovano le eccellenze alimentari di tutte le regioni italiane

