

giugno/luglio

Björk

2017

rassegna

stampa

DM POSSO AIUTARTI? . CASA

Il brunch è nordic style

Filetti saporiti ed erbe dei boschi, pochi condimenti e cotture a bassa temperatura: invita gli amici per un pranzo svedese. Leggero e appetitoso

di **Stefania Carlevaro** — [@stefaniacarleva](#)



Zuppa fredda di asparagi verdi con uovo poché

Ingredienti per 4 persone

250 g di asparagi verdi, 400 ml di brodo di verdure, 1 cipolla, sale, pepe nero, 500 ml di aceto di mele, 4 uova, 250 ml di panna

Pela gli asparagi togliendo con cura la buccia verde, sbollentali in acqua salata per 10 minuti. Tagliali a cubetti e immergili in una miscela di aceto di mele, sale e acqua per una notte. Soffriggi la cipolla tritata fine e poi aggiungi il brodo di verdure. Cuoci a bassa temperatura le uova intere sgusciate (65° per 40 minuti) preparandole poché. Unisci al brodo caldo la panna fino a ottenere una crema non troppo liquida. Sistema sulla base di quattro piatti fondi gli asparagi sgocciolati, adagia sopra delicatamente le uova poché fredde e, poco prima di servire, aggiungi il brodo bianco di panna pepe.



Salmone selvaggio alle ortiche

Ingredienti per 4 persone

250 g di filetto di salmone selvaggio, (abbattuto), 5 g di olio di oliva, 200 g di foglie di ortiche, 1 mela, 20 g di noci sgusciate, sale, 5 g di olio di noci, pepe nero, 50 g di aceto di mele

Taglia la mela a cubetti piccoli e marinali per una notte in una miscela con metà acqua e metà aceto. Sbollenta le foglie di ortica 1 minuto in acqua bollente. Scolale e lasciale mezz'ora sulla carta assorbente. Frulla le foglie di ortica per fare una crema morbida. Aggiungi alla fine le noci tritate grossolanamente (devono restare croccanti). Condisci con l'olio di noci, di oliva, sale e pepe. Unisci i cubetti di mela sgocciolati. Scotta in una padella molto calda il filetto di salmone 1 minuto per parte. Adagia il filetto scottato sulla crema, guarnisci con la granella di noci.



Sgombro marinato nell'aceto di mele

Ingredienti per 4 persone

4 filetti di sgombro (250 g), 1 l di aceto di mele, 1 cetriolo piccolo, 20 acini di uva spina, sale, pepe nero, 40 g di foglie di senape, 40 g di nasturzio

Prepara una miscela con metà aceto e metà acqua, unisci 15 g di sale fino. Immergi i filetti di sgombro e lasciali marinare per almeno 24 ore. Togli la pelle al cetriolo e taglialo a cubetti. Ricoprine metà di sale fino e lascia marinare in frigorifero per una notte, poi sciacqua e sgocciola con cura. Passa in forno per 10 minuti a 250° l'altra metà. Immergi gli acini di uva spina in una miscela di acqua e aceto (metà e metà) per almeno 48 ore. Sistema i filetti di sgombro nei piatti, unisci le foglie di senape e di nasturzio, i cetrioli al forno e quelli salati.



LA CHEF CHE PUNTA SULLA CUCINA WILD

Gli ingredienti sono quelli dei mari del Nord e dei boschi della Svezia: sgombro e salmone selvaggio, bacche e frutti di bosco, radici ed erbe. Le cotture quasi row (crude) e a bassa temperatura conservano il gusto dei cibi e i principi attivi dei nutrienti. Le marinature esaltano i sapori e profumano i piatti. Il menu studiato dalla chef Rebecca Varjomaa per Björk Swedish brasserie a Milano punta sulla semplicità e sulla naturalità dei cibi: preparazioni leggere e deliziose, perfette per un brunch estivo ([bjork.it](#)).

MANGIAREBENE con Allan Bay

Foto di Manuela Vanni

IL RISTORANTE

QOR

VIA ELBA 30 02.46.30.91
WWW.QOR.IT

Tipo di ristorante: **giapponese**

Chiusura sett.le: **lunedì**
La cucina chiude: **alle 23.30**

Coperti: **70**

I prezzi: **45 euro, bevande escluse**

Coperto e servizio: **3 euro** Carte di credito:

tutte Accesso disabili: **no**

Voto cucina: **7**

Voto ambiente: **7**

Voto cantina: **7**



AMBIENTE CURATO

tre al top



UNA TRATTORIA DI MARE

È una trattoria di tono di pesce, di continuo successo, è sempre piena. I piatti sono basati su ottime materie prime e sono offerti in porzioni abbondanti e con qualche proposta di pesce. L'ambiente è curato, con i tavoli fitti. Il servizio è efficiente e veloce.

■ **ANGOLO DI CASA VIALE PIAVE 17 ANGOLO VIA DE BERNARDI, 02.76.01.62.21, WWW.ANGOLIDICASA.IT, CHIUSO SABATO A PRANZO E DOMENICA, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 55 EURO**



STILE CREATIVO DA BISTROT

È il bistrot di Maida Mercuri, patronne del Pont de Ferr, in cucina c'è il bravo Matteo Monti. Grande, allegra creatività e piatti modernisti che si possono gustare nella sequenza che si vuole e dove non sono presenti né pasta né riso. Si beve bene, ottima la proposta di cocktail. Ambiente moderno, alla moda.

■ **REBELOT DEL PONT RIPA DI PORTA TICINESE 55, 02.84.19.47.20, WWW.REBELOTDELPONT.COM, CHIUSO MARTEDÌ, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 45 EURO**

Nippo-brasiliana, la fusion che piace

Il Qor è un ristorante nippo brasiliano alla moda. E' in via Elba, una bella zona residenziale, tranquilla, si potrebbe quasi dire che sia stato il primo giapponese «di quartiere»: una controprova di quanti milanesi oramai considerino la cu-

cina del Sol Levante abituale. I patron, Cinzia Liao Hu e Bin Hu, sono cinesi, estremamente professionali, molto orientati a un marketing per la massima soddisfazione del cliente; il cuoco, Shizukuishi Gouvea è nippo brasiliano. La cucina è un'evoluzione del canone giapponese: ricca, colorata e creativa, con tanta frutta, verdure e profumi. Da segnalare il cono croccante con astice alla catalana, il tropical roll con gambero, mango e maionese, il kaly kaly, pasta di riso con salmone, avocado e formaggio Philadelphia, le tantissime varianti di uramaki fra cui scegliere e ben 6 diversi cirashi. L'ambiente è curato, ben pensato e c'è anche un dehors. Un ristorante di grande successo.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI

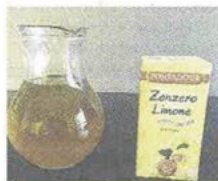
PER 4 PERSONE:

RISO DA SUSHI G 400, 1 PEZZO DI SALMONE DA 6/800 G, 1 AVOCADO MATURO, SALSA DI SOIA, ACETO DI RISO, SEMI DI SESAMO, OLIO EXTRAVERGINE OLIVA

Cirashi Qor

Il cirashi è un piatto tipico della cucina giapponese, a base di riso e pesce. Ha la caratteristica di essere (relativamente) facile da realizzare anche nelle cucine domestiche, mentre il sushi non lo è. Cuocete il riso alla maniera del sushi, fatelo intiepidire. Sfilettate il pesce e tagliatelo a fettine sottili. Mondate l'avocado e tagliatelo a fettine. In una ciotola emulsionate la salsa di soia con l'aceto di riso, semi di sesamo, 1 pizzico di farina e olio. Mettete il riso in 4 ciotole, adagiate sopra i pezzetti di pesce, poi l'avocado infine nappate con la salsa.

SPESA DOC



Il flagstore delle tisane

Una delle tisane adatte ad essere bevute ghiacciate la propone il



IL GUSTO DELLA SVEZIA

Bjork propone la buona cucina svedese moderna. Il locale è diviso in due parti. Una è il vero e proprio ristorante. La seconda parte è uno spazio dove si trovano una serie di tramezzini e altre proposte fredde arricchite con alcuni dei piatti del ristorante che si possono mangiare lì oppure si possono asportare.

■ **BJORK VIA PANFILO CASTALDI 20, 02.49.45.74.24, WWW.BJORK.IT, CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ A PRANZO, PREZZO MEDIO 40 EURO**



Piaceri **22**

vivimilano
14 VI 2017

NIGHTLIFE di Federica Maccotta e Barbara Visentin

! IL NOSTRO PREFERITO



HAPPY HOUR

★ DISCRETO ★★ BUONO ★★★ OTTIMO

INDIRIZZI	COCKTAIL	BUFFET	ORARIO	PIACE A...
HANA RESTAURANT VIA PAOLO GIOVIO 3 02.48.19.72.13	10/15 EURO ★★★	ORIENTALE Stuzzichini giapponesi o, a 20/26 euro, un piatto abbinato al drink ★★★	18-20	AMANTI DEL GIAPPONE Aperitivo di qualità nel dehors del ristorante
TYPE VIA BORSIERI 34 02.36.53.47.35	8 EURO (6/7 euro birra vino o spritz) ★★	VEG FRIENDLY Buffet a prevalenza vegetariana ★★	19-21	ALTERNATIVI Bistrot con dehors ispirato alla tipografia, con clima internazionale e arcobaleno
GOD SAVE THE FOOD PIAZZA DEL CARMINE 1 02.22.22.94.40	8/10 EURO ★★	MODERATO Piccolo buffet con affettati, pinzimonio, insalate di riso... ★★	18.30-20.30	BOHEMIEN Aria d'artisti in una delle più suggestive piazze di Brera
BADABOOM CORSO SEMPIONE 7 340.80.25*522	8/10 EURO ★★	RICCO Un via vai di pietanze d'ogni genere ★★	18.30-22	ALLEGRI Clientela giovane e aria di festa
CIMMINO 104 CORSO GARIBALDI 104 02.87.39.92.54	5/8 EURO ★★	ABBONDANTE Paninetti, pizzettine, focacce e altri sfizi fatti in casa ★★★	18-22	TUTTI Pubblico di età e orientamento molto variabile

PUB

LA BELLE ALLIANCE

■ VIA TORRICELLI 1
☎ 335.52.38.597. SEMPRE APERTO

Un classico pub inglese dalla personalità un po' rude ma sincera, per integralisti della birra. Il cui cuore batterà di fronte alle lavagne con le birre artigianali (straniere e non) in rotazione e all'infinita di spine e pompe (una trentina, 5/6 euro). Si ordina al banco (non c'è servizio al tavolo), si guardano partite, si mangiano piatti da pub.

LA FONTANELLA

■ ALZAIA NAVIGLIO PAVESE 6.
☎ 02.83.72.391. SEMPRE APERTO

Molti lo chiamano «Le Fontanelle», ma in fondo cosa importa: il tratto distintivo di questa birreria per giovanissimi sono i boccali e i fusti da condividere in cui viene servita la birra. A forma di corno o di locomotiva, di cannone o di piovra (una sorta di bolla gigante da cui escono tentacoli per spillare la birra), sono un golardiccio inno alla fantasia. Sempre affollato.

MURPHY'S LAW

■ VIA MONTEVIDEO 3.
☎ 02.83.24.21.51. SEMPRE APERTO

Spazioso pub all'irlandese, con classico arredo a tema, che da 20 anni accoglie una folla di avventori, attirati dalla birra, dai maxi-schermi per la partite e dal karaoke. Alla spina ci sono soprattutto birre irlandesi, mentre il menu prevede piadine e panini. All'aperitivo buffet per tutti.

Low cost

IL CALENDARIO

SPRITZ MANIA

Milano come Venezia: ogni martedì lo spritz costa 3,50 euro. E oltre alla versione classica (Aperol o Campari) si possono provare tante varianti, da quello al Rabarbaro a quello col vino rosso.

TURNÉ NIGHT BAR
VIA PAOLO FRISI 3
☎ 02.36.50.85.15

A TUTTA BIRRA

Nel bar affacciato sulla Circonvallazione, tutti i lunedì e i mercoledì potete ordinare una birra a 3 euro oppure un cocktail con chupito a 5 euro.

NELSON CAFE
VIALE ISONZO 4
☎ 349.68.54.929

DRINK DA ASPORTO

Nel locale più piccolo di Milano (ha solo due tavoli) è difficile trovare se volete assaggiare i ludali dal «Mag», da no anche uro.

CHINESE 43

hour alla gna: ogni ,30 alle costano

MILANO

COCKTAIL BAR

BAR MERAVIGLIA

■ VIA VINCENZO CAPELLI 2.
☎ 344.08.23.063. SEMPRE APERTO

Colorato come la Sicilia, divertente come un parco giochi: è il temporary bar di Bibite Sanpellegrino. Fino a ottobre propone le bibite del brand (Aranciata Amara, Chinò, Cedrata...) sia in versione classica sia trasformate in cocktail (8 euro). Il tutto tra piante di limone, vasetti di erbe aromatiche, tavoli in stile ceramiche di Caltagirone e installazione sugli agrumi.

FLUFFER

■ VIA ELBA 30. TEL. NON DISPONIBILE. SEMPRE APERTO

Pareti blu notte, una bottigliera con tante etichette italiane (grappe, Biancosarti, Strega...), un dehors che moltiplica i tavolini. Il piccolo locale, ideale per bere bene in una zona in cui le alternative scarseggiano, propone rivisitazioni dei classici (8/12 euro). Da provare il «Gin Gin Mule» (gin, lime, sciroppo di zenzero, menta, ginger beer) e i daiquiri. All'aperitivo vengono serviti stuzzichini freddi. Il nome? Allude, senza giri di parole, al cinema erotico.

BARBA

■ VIA SAN GREGORIO 40.
☎ 02.36.51.58.46. SEMPRE APERTO

Un bistrot moderno (dietro c'è lo zampino del «Mag») con qualche richiamo vintage, come la vecchia tv che trasmette cartoni e telefilm. Aperto tutto il giorno, combina cibo (ceviche, tartare, insalate), ottimi cocktail e musica. La

drink list (8/10 euro) è stampata sull'etichetta di un vinile. Il giradischi si può usare liberamente, magari con le cuffie wifi.

TWIST ON CLASSIC

■ RIPA DI PORTA TICINESE 13.
☎ 02.39.81.40.83. SEMPRE APERTO

«Twist on classic» significa più o meno, nel linguaggio della mixology, prendere la ricetta standard di un drink e personalizzarla. Questo cocktail bar sui Navigli fa del «twist» il suo segno distintivo, proponendo drink ben pensati (da 8 euro). All'aperitivo viene servito un tagliere e sono disponibili molti tavoli all'aperto. Ambiente e servizio curati.

WINE BAR

COLIBRI

■ VIA LAGHETTO 9/11.
☎ 02.76.39.48.99. CHIUSO DOMENICA

Mattoni a vista, atmosfera informale e aria di casa. Fondato da Gigio Moratti, figlio di Massimo, unisce due ambienti: il bar, che vive dalla colazione alla sera, passando per l'aperitivo (5 euro, col buffet) o per un calice di vino, e la libreria. Un angolo di relax con titoli scelti con cura, libri usati per la lettura sul posto, spazio per il bookcrossing. E poi eventi, musica e mostre. Tutto da scoprire il piccolo cortile.

CANTINA CONCORDIA

■ RIPA DI PORTA TICINESE 61.
☎ 02.89.42.27.44. SEMPRE APERTO

Un locale in stile vecchia Milano, come molti di quelli che si affacciano sui Navigli. E ciò nonostante,

assai gradevole. Calici di vino (4/10 euro), atmosfera amichevole e qualche assaggio di buona qualità.

VINELLO A MILANO

■ PIAZZALE GAMBARA 4.
☎ 02.36.56.19.46. SEMPRE APERTO

Un adorabile indirizzo per chi ama il vino e le atmosfere semplici. Vendono vino sfuso da piccoli produttori, golosità e vini in bottiglia. Cinque tavolini all'interno e un paio sul marciapiede lo rendono un buon luogo per fare aperitivo, per assaggiare «in loco» i vini o per provare i taglieri.

3 per 1 serata...

...nordica

C'è chi aspetta l'estate tutto l'anno, c'è chi ai primi caldi sogna di scappare verso nord. Se fate parte di questa seconda categoria, potete trovare rifugio nei sapori altoatesini di **Thun Caffè**, il bar collegato al marchio di oggettistica e ceramiche che alle 18 propone un happy hour con tagliere di prodotti tipici. Non è abbastanza a nord? Spingetevi in un angolo di Svezia: è il ristorante **Björk** che in ingresso ha dei tavolini per l'aperitivo, dove provare i cocktail della casa (10 euro), birre svedesi o vino, accompagnati da assaggi nordici (se non bastano potete ordinare uno Smörrebröd, tartinone ricoperto di salmone, aringhe, verdure o carne). Aria scandinava in un ambiente raffinato anche da **Nordic Grill** che nell'ampia cantina imbandisce un aperitivo (a 10 euro) con degustazione di salumi e formaggi.

■ THUN CAFFÈ. C.SO GARIBALDI 86. ☎ 02.62.69.50.27

■ BJÖRK SWEDISH BRASSERIE. VIA CASTALDI 20. ☎ 02.49.45.74.24

■ NORDIC GRILL. VIA DE AMICIS 34. ☎ 02.73.95.79.34

Segnalate su Twitter a: @fedemacc e @babvis

