



IL NOSTRO **CRITICO IN INCOGNITO** VISITA RISTORANTI E LOCALI PRENOTANDO SOTTO FALSO NOME PER POTER ESPRIMERE UN GIUDIZIO DA CLIENTE QUALUNQUE. COME FARESTE VOI

IL RISTORANTE

ALBUFERA

■ VIA SETTEMBRINI 26

☎ 02.36.68.69.93

ZONA VENEZIA-MONFORTE

Tipo di ristorante: cucina spagnola

Chiusura settimanale: martedì

Chiusura cucina: ore 23

Il conto: sui 40 euro per tre portate (bere a parte)

Posti all'aperto: no

Accesso disabili: sì



MATTONI A VISTA E UNO STILE CONFORTEVOLE

street food



PATATE RIPIENE

Un po' cascina e un po' cortile di cascina, con attrezzi agricoli appesi alla parete. E un gruzzolo di posti a sedere. Protagonista assoluta la baked potato. Cioè, patate cotte con buccia, tagliate al centro e farcite in mille modi come si fa con i panini: con pesce, con carne, con ingredienti vegetariani e vegani.

Voto 6/7

■ GIALLE & CO. VIA VOLTA 12

☎ 02.36.63.84.56. SEMPRE

APERTO. BAKED POTATO:

7,50/10,50 EURO.

Tapas e paella, viva la Spagna

È il miglior ristorante spagnolo della città. Migliore anche del proprio passato, in virtù di un recente trasloco che ha rivoluzionato la linea estetica, ingigantito gli spazi e consolidato il capitolo gastronomico.

Cucina

Per fortuna, il menu non ha subito la stessa espansione del locale. Hanno compiuto una scelta matura e oculata, restringendo leggermente l'offerta, ma perfezionando la cura e la presentazione di ogni piatto. Invariato lo spartito, che era e resta binario. Da una parte le tapas. E cioè, un elenco di portate (in porzioni ridotte, ma non micragnose) come il frittino di pesce e verdure, le delicate «croquestas», il polpo al vapore o la «bomba di guancia stufata». Dall'altra, le paellas, che giungono in tavola trionfalmente, fumiganti nelle tipiche «paellere», tegami bassi e larghi come vassoi. Alla valenciana, di pesce, vegetariana, «negra de chipirones» (con seppioline e cipollotto): opulente, intense e teatrali, sono l'ordinazione dalla quale non si può prescindere. **Voto 7,5**

Ambiente e servizio

Un rincorrersi di sale e salette che salgono e scendono le scale, come in un labirinto di Escher. A parte le immancabili pareti mattonate (non c'è architetto milanese che se le neghi), l'arredo ha uno stile personale, confortevole, rilassante. Ri-



SPECIALITÀ PAELLA

corda curiosamente il design scandinavo degli anni Cinquanta. Che non c'entra nulla, ma è piacevole. Il servizio asseconda la natura accogliente del locale, mostrandosi sollecito e ben orchestrato. Peccato per i menu, già pieni di collosette impronte digitali.

Il conto è complessivamente coerente. Vero che i prezzi delle tapas sono leggermente sopra le righe (6,50/16 euro). Si compensano, tuttavia, con quelli più moderati della paella (17/22 euro). Ci sono anche quattro menu degustazione, da 36 a 59 euro. Ingiustificabili i 3,50 euro di coperto, non essendoci uno straccio di tovaglia, ma solo legno grezzo con ferite profonde, nelle quali si rifugiano, durante il pasto, briciole e gocce di intingoli. **Voto 7+**

IN CANTINA

Tante etichette locali da scoprire

Albufera serve una carta ben articolata ed equilibrata. Puntano molto sulle varietà tradizionali spagnole e meno sui vitigni internazionali, come chardonnay, cabernet e compagnia cantante (che pure sono presenti all'appello). E fanno bene, perché permettono scelte ed esperienze per nulla banali. Plauso per l'indicazione puntuale del vitigno, considerando che non tutti conoscono i vini spagnoli. Quanto ai ricarichi, sono onesti. **Voto 8+**

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier

COMPriamo ANTIQUARIATO
PAGAMENTI IMMEDIATI
ACQUISTIAMO SINGOLI OGGETTI O INTERE EREDITA'
SOPRALLUOGHI IN TUTTA ITALIA

DIPINTI ANTICHI E MODERNI, MOBILI, OGGETTISTICA DI ANTIQUARIATO, SCULTURE, BRONZI ANTICHI E MODERNI, ARREDAMENTO ANTICO DA GIARDINO, FONTANE IN MARMO E PIETRA, CAMINI IN MARMO E PIETRA, ANTIQUARIATO ORIENTALE, ARGENTERIA

La Pieve
ANTICHITÀ

Via San Giovanni 120, Sabbio Chiese (BS)
+39 335 6064771 +39 348 0648181
info@antichitalapieve.it

VOUOI UNA VALUTAZIONE?
INVIA UNA FOTOGRAFIA SU
www.antichitalapieve.it



CONOSCETE IL PASTRAMI?

Specialità della casa: il pastrami. Cos'è? Carne in salamoia, affumicata e speziata (tacchino, manzo, ma anche salmone), di antica origine rumena. In forma di panino o di piattino. Poi: hamburger, insalatone. E l'ambiente? Un déjà vù di pareti scrostate, sedie chiare, laboratorio a vista, nel solito acquario di vetro.

Voto 7

■ DAD'S DELI - PASTRAMI &

MORE. VIA SOTTOCORNO 1

☎ 02.76.00.35.29 CHIUSO

LUNEDÌ. PASTRAMI (PANINO O

PIATTO): 10/15 EURO.



BUONI HAMBURGER

Piccola catena di hamburgerie. La qualità dei panini (di black Angus, di pollo, di agnello o vegetariani) è soddisfacente, il personale è gentile, il locale (con dediche al surf) è confortevole, i prezzi non spaventano. Altre sedi in corso di Porta Ticinese, via San Marco, via Bertani, via Carmagnola, viale Montenero.

Voto 6/7

■ BURGER WAVE. VIA ASCANIO

SFORZA 47 ☎ 02.36.56.04.61.

CHIUSO LUNEDÌ. HAMBURGER:

DA 5,80 A 7,80 EURO.