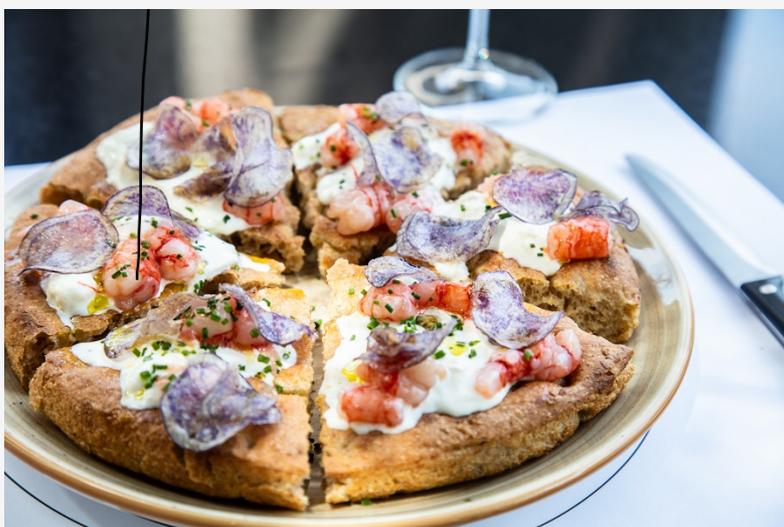




Mangiare e bere all'aperto a Milano: novità 2018 per l'estate in città



Fino a qualche anno fa suggerire a qualcuno di trascorrere l'estate a Milano sarebbe stato impensabile (a meno di non essere preparati a raccogliere qualche colorito improprio). L'afa che intorpidisce la città in questo periodo dell'anno, e almeno fino alla fine di agosto, è un appuntamento fisso che non lascia scampo. Ma il volto della città è in evoluzione costante, e asseconda quell'attitudine alla mondanità che molti riconoscono ai milanesi, in una direzione però nuova, più concentrata sul concetto di orgoglio civico. Milano non è mai stata verde come oggi, si moltiplicano gli spazi di condivisione all'ombra di progetti urbanistici all'avanguardia, l'energia è quella giusta per stimolare il desiderio di uscire per scoprire come cambia la città, e goderne. Pure d'estate, meglio se all'orizzonte si profila qualche oasi dove prendere un po' di respiro, mangiare e bere bene, trascorrere una bella serata all'aria aperta o una pausa pranzo piacevole, seppur veloce. Dunque passiamo in rassegna le novità più interessanti, e curiose, per mangiare all'aperto a Milano: suggerimenti per tutte le tasche e per tutti i gusti.



Caffè in Giardino alla Triennale: Da tempo il polo artistico di viale Alemagna ha sposato la causa della gastronomia d'autore, ripensando i suoi spazi anche in funzione di una proposta di ristorazione all'altezza dello storico spazio museale. Dunque ferma restando la soluzione di un aperitivo o una cena in Terrazza, con vista su Parco Sempione (e la cucina di Stefano Cerveni), da qualche giorno ha riaperto i battenti pure il Caffè in Giardino affacciato sui **BagniMisteriosi** di Giorgio De Chirico. La novità è garantita dal recente arrivo in squadra di Cristian Marasco, pizzaiolo d'esperienza da qualche mese alla guida di Triennale Social Pizza: in giardino la carta proporrà diverse variazioni sul tema della focaccia, cotta al tegame a bassa temperatura, poi abbattuta e rigenerata ad alta temperatura, prima di essere completata con gli ingredienti del caso. 7 proposte di stagione, dalla Napoli Parma alla vegan, alla golosa focaccia con patata viola, stracciatella e gamberi rossi. Alternativa più modaiola l'Italian Cirasci di Stefano Cerveni: riso lavorato alla giapponese e servito in bowl, condito però con ingredienti della tradizione mediterranea. Sotto il pergolato o al tavolo social, anche per l'aperitivo, dalle 18 alle 21.30, con cocktail, vino, bollicine e snack d'accompagnamento.

Viale Alemagna, 6 - dalle 12 alle 21.30



Social Market Fish&Chips: Ci spostiamo in Darsena per scoprire un'altra idea dello stesso gruppo, nata come costola take away di Vista Darsena, ma all'interno del mercato di piazza XXIV maggio. Di fatto una friggitoria devota al fish&chips (anche con gamberi e melanzane, o pollo con salsa allo yogurt), con la pastella studiata da Cerveni: farina di riso e birra. E salse fatte in casa. Il packaging è ideale per il take away, ma fermarsi a bere un drink sgranocchiando il "fritto della settimana" nel dehors esterno o su uno dei maxi cuscini vista Darsena a disposizione dei clienti è un'esperienza decisamente piacevole.

Piazza XXVI maggio - dalle 9 alle 2



Il dehors di Giuseppe Zen al Mercato della Darsena: Ancora al polo gastronomico della Darsena per salutare con piacere l'ultima trovata del maestro Zen, che del mercato è il vero mattatore, ormai con 4 progetti (Macelleria Popolare, Resistenza Casearia, Panificio Italiano, Tagliatella), uno diverso dall'altro, ma tutti fondati sulla stessa, indomita difesa delle produzioni genuine e del prodotto autentico. Ora, a disposizione dei clienti, c'è anche il bel dehors (con orto) affacciato sull'acqua. Un must per l'estate? Il latte (Salvaderi) e menta (dell'orto) da sorseggiare in terrazza.

Piazza XXVI maggio



Pandenus in Gae Aulenti: Ultima apertura in ordine di tempo (e recentissima) per il gruppo di Filippo Lecardane che alla fine del 2017 ha incrociato la sua strada con quella di Enrico Bartolini. Così dopo la Locanda con bistrot di via Mercato è arrivato il secondo, grande, spazio all'interno dell'edificio sede di Coima, in vista del Bosco Verticale dall'altra parte della piazza. Il locale vive tutto il giorno: è caffè (con il caffè di Gianni Frasi) per la colazione e la pausa pranzo, cocktail bar, bistrot e anche pizzeria (da forno elettrico), vero esordio nel mondo della pizza per lo chef del Mudec. Qui ci interessa sottolineare il bel progetto architettonico che ha modulato con modernità gli interni, e lo spazio all'esterno, con tavoli ordinati sotto gli ombrelloni che dialogano con lo spazio antistante.

Piazza Gae Aulenti, 12



Nicol: Su Corso Italia, all'ombra della Torre Velasca, l'insegna esiste da tempo, ma oggi è quello che potremmo definire un bar di quartiere evoluto. Il merito? Di Luca Mortillaro, che ha investito per ripensare il locale di famiglia, riqualificando pure il marciapiede antistante, con regolari permessi del Comune. Quindi ora ci si accomoda nel dehors/terrazza su strada, tra piante, divani, ombrelloni. L'offerta? Specialty coffee, dolci per la colazione, carta dei cocktail e tavola fredda che punta sui prodotti di qualità.

Piazza Bertarelli, 4



Mio Lab dell'Hotel Park Hyatt Milano: Al cocktail bar dell'elegante hotel in Galleria (che vanta pure la cucina di Andrea Aprea, anche per il nuovo format bistro della Cupola) è arrivato Oscar Quagliarini. Così il bancone si trasforma in lab, giocando sull'immaginario dei Tarocchi, con la cocktail list che diventa mazzo di carte (con i disegni del fumettista Sergio Gerasi) da interrogare. Le risposte le fornisce il bartender di origini romane, grandi esperienze in Italia e nel mondo (tra gli ultimi progetti ricordiamo l'Herbarium di Parigi, per l'Hotel National des arts et metiers), celebre per la sua inesauribile vena creativa. Agli ospiti divertirsi a scoprire il Matto e La Papessa, La Temperanza e L'Eremita. O consultare il bouquet di fragranze che ispirano la ricerca e i preparati homemade di Quagliarini. Ovviamente non manca il dehors: un suggestivo spazio verde

affacciato direttamente sulla Galleria.

Via Silvio Pellico, 3 - dalle 17 all'1



Paper Moon Giardino: Non certo una novità per chi conosce il panorama della ristorazione meneghina, Paper Moon serve cucina tradizionale in città dal 1977, in un contesto classico senza picchi, nel frattempo diventato franchising da esportazione (a Beirut, Hong Kong, Manila). Ora allo storico locale di via Bagutta si affianca la proposta di un ristorante all'aperto nel giardino segreto di Palazzo Reina, sempre in via Bagutta. Il progetto è stato curato da AB Concept, prevede anche uno spazio interno e un cocktail bar con la possibilità di mangiare al bancone. Ma il vero gioiello è il giardino ripensato per ospitare tavolini in ferro battuto, in uno spazio che si rivela inaspettato in centro città. In menu tanti crudi di carne e di pesce, e classici della cucina marinara.

Via Bagutta, 12



Foto di Marco Scarano

Tranvai: Da qualche mese, lo storico tram 1522 del 1928 ospitato all'interno del Parco della Martesana è diventato bar con dehors aperto da mattina a sera (già in passato, per dir la verità, ritrovo per birra e gelati, rimpianto di tanti abitué del parco). Il recupero dello spazio si deve a 4

ragazzi di Milano che hanno dato vita al Tramvai all'inizio della primavera: si arriva per colazione (dalle 10), per un pranzo veloce o un aperitivo, per lavorare al computer o prendere fiato dopo una corsa. La proposta alterna hamburger e taglieri pugliesi, cocktail e bevande analcoliche. Ma è lo spazio a fare la differenza. Anche con musica dal vivo.

Via Gianfranco Zuretti - dalle 10 alle 2



Ristorante Torre in Fondazione Prada: Impossibile non citare tra i dehors d'eccellenza dell'estate milanese la terrazza con vista al sesto piano della Torre di Rem Koolhaas, che dall'inizio di maggio ospita [il ristorante in stile italiano](#) della Fondazione Prada.

Largo Isarco, 2



Exit: Già rodato anche il format del team che con il patrocinio di Matias Perdomo e Thomas Piras (Contraste) ha ripensato un vecchio chiosco come moderna evoluzione di chiringuito urbano. Le soddisfazioni non hanno tardato ad arrivare, e il chiosco-bistrot di piazza Ercolea gode di numerosi avventori abituali e curiosi che arrivano per provare le idee del giorno della cucina. Sin dall'inizio l'obiettivo è stato quello di far rivivere un angolo di città dimenticato: ora i tavoli e gli ombrelloni all'aperto concretizzano ancor di più la missione.

Piazza Erculea

a cura di Livia Montagnoli