

Victum



I dolci che aiutano i cani

Pasqua è sempre un'ottima occasione per ricordarsi di rispettare gli animali. Come agnellini e capretti, vittime dei pranzi delle feste. Ma anche quelli domestici, a favore dei quali sono in vendita le colombe della pasticceria La Torinese, semi-artigianali, morbide e ricche, in confezione speciale con un biglietto tenerissimo: un cucciolo che esce da un uovo di cioccolato. Sono colombe doppiamente buone, perché aiutano i cani senza casa. Da Victum, piazza Tricolore 4, tel. 0276023263, orario 7-22, chiuso domenica, acquistando le colombe (18 euro) si aiuta la Lega Nazionale per la Difesa del Cane. (m.l.)

Palazzo delle Stelline



"L'uovo e la colomba"

Una giornata per degustare e comprare colombe e uova di Pasqua prodotte (quasi tutte) in Lombardia. A "L'uovo e la colomba" (sabato 19, Palazzo delle Stelline, corso Magenta 61, ore 10.30-19, ingresso libero) partecipano 13 produttori, tra cui i ragazzi di Buoni Dentro, laboratorio dell'Istituto di Pena Minorile Becaria, e Pasticceria Giotto del Carcere di Padova. Le colombe costano 22 euro al chilo. Le uova sono anche in versione decorata e si ispirano a Star Wars, supereroi (nella foto) e altro. Presenti anche caffè e birre artigianali, oltre a laboratori per ragazzi (su prenotazione, costo 5 euro) e per bambini (gratuiti). E showcooking di Massimo Meloni. (m.l.)

ITALIANI

DA NOI IN

Fulvio Siccardi, torinese, una stella a Le Clivie di Pioresi d'Alba, rispetta la tradizione piemontese ma la amalgama a innesti diversi, creativi, assorbiti girando per il mondo. Da provare l'uovo in gabbia, vera delizia. Lista ampia ma non eccessiva, chiusa da dolci e piccola pasticceria stuzzicanti e accompagnata dai vini di una bella cantina a vista.

● via Forcella 6, tel. 028338371, chiuso domenica, sui 55 euro (35 a pranzo) più i vini.

NUOVA ARENA

Piccola rarità nel panorama milanese. Esiste da 32 anni, sempre con la stessa gestione e la stessa qualità. Alta. Frequentatissimo dai vip, per l'abilità del patron Gianni Mele, che non sbaglia mai un consiglio e tanto meno una bottiglia, cresciuto alla scuola del grande Alfredo Valli, sardo doc che non ha dimenticato l'importanza dei sapori autentici. Cose classiche, preparate e servite al meglio.

● piazza Lega Lombarda 5, tel. 02341437, chiuso solo a pranzo lunedì e martedì, sui 40 euro più i vini.

CERESIO 7

Voluto dai titolari del marchio Dsquared2 e affidato a Elio Sironi (ottima scelta), con la sua cucina di grandi ingredienti, di grande sapienza nelle cotture, mai sovraccarica. Ultimo piano con vista sui nuovi grattacieli che hanno cambiato lo skyline milanese, terrazza con due piscine, bar per l'aperitivo o il dopocena, zona relax, arredi tipo diner americani anni 50, staff premuroso e preparato. Nel complesso, uno dei posti più belli e buoni di Milano.

● via Ceresio 7, tutti i giorni pranzo, aperitivo e cena (la cucina è aperta fino alle 23), tel. 0231039221, sui 65 euro vini esclusi.

ETNICI

ZERO

In assoluto uno dei più bei locali di Milano. Con ottima cucina giapponese mai banale, sempre rinnovata da una squadra di cuochi doc, ha il punto di forza nella sala posteriore: un bancone di legno attorno alla postazione dove lavorano i sushi-men, con un sistema di illuminazione soft, con meravigliose lastre di agata retroilluminata.

● corso Magenta 87, tel. 0245474733.

DIM SUM

Dedicato a una delle specialità cinesi più famose, il dim sum, tradizione cantonese: portate per lo più cotte al vapore e di sapore delicato. Nel bel locale elegante ma sobrio, cucina a vista, oltre al dim sum, verdure, carne, pesce, zuppe. Bella scelta di vini anche al calice.

● via Bixio 29, tel. 0229522821, chiuso lunedì, 2 ore di parcheggio gratuito, prezzo medio 45 euro più i vini.