



4 LUGLIO 2023 • CUCINA E RICETTE, VIAGGI

6 ristoranti da provare a luglio 2023

Ecco i ristoranti speciali che abbiamo selezionato per voi questo mese: Memorabilia ad Agrate Brianza (MB); Osteria della Brughiera a Villa d'Almè (BG); Terrammare a Milano; Èla Osteria in Villa a Monticelli Brusati (BS); Relais la Casina a Cavriana (MN); Û Caban a Portofino (GE)

di GUIDO BERNARDI

Memorabilia, un ristorante o un musco? Entrambi. Con i suoi mille metri quadri pieni di oggetti vintage e veicoli d'epoca il locale ha una duplice natura. Tra i piatti proposti, baccalà mantecato con quinoa e salsa di salame; guance di maiale cotte a bassa temperatura. Ad Agrate Brianza (MB).

In un angolo appartato della parte antica di Villa d'Almè si trova **Osteria della Brughiera**. La cucina, di altissima qualità, ha una duplice anima: è classico-italiana, con una forte influenza toscana ma, dal punto di vista presentazione dei piatti, ha una forte influenza dalla nouvelle cuisine.

A Milano, a pochi metri da via Mercato e via Garibaldi, c'è **Terrammare**, un ristorante arredato anni '50-'60, gestito dalla siciliana Stefania Lattuca, che ha portato con sé i profumi e i sapori della sua isola.

Merita assolutamente una visita **Èla Osteria in Villa**, a Monticelli Brusati (BS), un piccolo borgo medioevale tutto da scoprire nel cuore della Franciacorta. La cucina di alta qualità con prodotti a km 0. Tra i piatti: frittelle vegetariane, fatulì e maionese al pepe; **spiedini di lumache della Franciacorta e pancetta**.

Sulle colline alle spalle del Lago di Garda, c'è la **Casa dei Ricchi**, un piccolo albergo e ottimo ristorante, **Relais la Casina**. Da provare il luccio tiepido in salsa mantovana, le **tagliatelle di castagne con ragu di fagiano e porcino croccante**. C'è anche una bellissima **terrazza con vista sulle vigne**.

Se siete a Portofino di certo lo avrete visto. Entrate! **Ū Caban** è l'ultima "meraviglia" di Mino Viacava, fondatore dell'azienda **La Portofinese**. Qui si prova l'antica cucina marinara ligure

Ecco i sei ristoranti speciali che abbiamo selezionato per voi questo mese. Da provare subito.



Memorabilia – Agrate Brianza (MB)

Si viene qui per gustare l'ottima cucina o per "visitare, ammirare" i reperti di **Memorabilia**? **Automobili d'epoca, oggetti anni '50-'60, motociclette...** Mille metri quadri colmi di oggetti che "spolverano" commoventi memorie. La sala è modernamente lussuosa e nonostante la dimensione, conserva colore e "intimità".

La cucina è tradizionale, del territorio, ma alleggerita, e con piatti molto ben presentati e numerosi piatti di pesce: baccalà mantecato con quinoa e salsa di salame; guance di maiale cotte a bassa temperatura.

A pranzo c'è la possibilità di un menù di quattro portate a 22 €; oppure una singola portata a 12 o 15 €.

Prezzo circa 60 € per un pranzo *a la carte*. Molto piacevole il cocktail bar con musica blues anni 60-70. Ottimo e preciso il servizio.

Memorabilia

via Archimede 8, Agrate Brianza (MB).

tel. 039 9630071.

ilmemorabilia.it



Terrammare – Milano

Via Mercato e via Garibaldi sono a 20 metri, più in centro di così si muore!

Terrammare ha un'aria "rassicurante" anni '50-'60, con grandi archi a tutto sesto e divanetti lungo tutto il perimetro. Si viene accolti dallo smagliante sorriso di Stefania Lattuca, manager del locale che gestisce da circa 3 anni. Stefania è originaria di Marzamemi, vicino a Siracusa, e ha portato con sé il profumo intenso del mare di Sicilia, che si sente e si assapora.

Fra i piatti: **capessante con ristretto di cicale e scoglie di tonno**; spaghettoni burro, alici e gambero rosso; polpo burrata e nduja. Da non perdere la **selezione di piatti siciliani**: caponata, pasta alle sarde, alici marinate, dolci eccezionali come usa in Trinacria. Importante la presenza di vini siciliani.

Prezzo sui 60 € vini esclusi.

Terrammare

via Giuseppe Sacchi 8, Milano.

tel. 02 41402774.

terrammare.rest



Osteria della Brughiera – Villa d'Almè (BG)

Un **piccolo giardino fatato**, in un angolo appartato della parte antica di Villa d'Almè. Ma un luogo in cui, già di primo acchito, entrando, si coglie la cura per il dettaglio e la “bellezza”: tovaglie bianche, bella posateria, fiori freschi sulle tavole.

Osteria della Brughiera si trova all'interno di un'antica casa con una bella veranda esterna, dove si percepisce subito la cura dei dettagli. **La cucina, di altissima qualità, ha una duplice anima:** è classico-italiana, con una forte influenza toscana ma, dal punto di vista presentazione dei piatti, ha una forte influenza dalla nouvelle cuisine.

Fra i piatti: l'insalata del buongustaio; coscette di quaglia, chutney di ciliegie e foie gras; spaghetti con vongole veraci, aceto rosso e scalogno; fritto di mare; **maialino di latte croccante, sale grosso, tamarindo e pinzimonio**. E per concludere, meringata alle fragoline e gelato alla rosa.

Curato e sorridente il servizio. **Prezzo sui 120 €** (ma li vale tutti).

Osteria della Brughiera

via Brughiera 49, Villa d'Almè (BG).

tel. 035 19966811.

osteriadellabrughiera.it



Relais la Casina - Cavriana (MN)

Sulle colline alle spalle del Lago di Garda, fra magici, antichi borghi, nel cuore di una tenuta di 40 ettari, tutti coltivati a vite, c'è la **Casa dei Ricchi**, un piccolo albergo e ottimo ristorante, **Relais la Casina**.

In una calda sala con soffitto con travi in legno, un grande camino e tavole molto ben apparecchiate, viene proposta una cucina classica molto curata e con piatti molto ben presentati. **Ottima la ratatouille con maionese al wasabi**; il luccio tiepido in salsa mantovana, le **tagliatelle di castagne con ragu di fagiano e porcino croccante**; il guanciale di vitello stracotto; il rotolo di faraona all'amaretto. Fra i dolci: Sacher con gelato al caramello; tiramisù classico.

C'è anche una bellissima **terrazza con vista sulle vigne**. Servizio carino e attento. Un luogo da scoprire!

Prezzo sui 60 € bevande escluse.

Relais la Casina

via San Rocco 93, Cavriana (MN).

tel. 0376 804177.

casinaricchi.it



Èla Osteria in Villa – Monticelli Brusati (BS)

Nel cuore della Franciacorta, a 5 minuti dal lago d'Isco, si trova **Èla Osteria in Villa**, ristorante ricavato in un edificio che ospitava antiche scuderie seicentesche. Si pranza fra antiche mura che affacciano su un piacevole, verde giardino, da godere in estate.

L'osteria è in un piccolo borgo medioevale, tutto da visitare, con cantine dei vini Villa ed diversi appartamenti in agriturismo. **La cucina di alta qualità con prodotti a km 0**. Tra i piatti: frittelle vegetariane, fatulì e maionese al pepe; **spiedini di lumache della Franciacorta e pancetta**; linguine con baccalà, pomodoro e limone; polletto alla brace con salsa verde. E per concludere: tiramisù, zuppa miglio e gelato fatto in casa. Vini della Franciacorta con molte etichette della cantina Villa.

Servizio simpatico e sorridente. **Prezzo sui 40 € bevande escluse.**

Èla Osteria in Villa

via Villa 20, Monticelli Brusati (BS).

tel. 030 13878775.

elaosteria.com



Ü Caban - Portofino (GE)

Situato nel cuore di Portofino e affacciato sul Porticciolo, **Ü Caban** è l'ultima "meraviglia" di un luogo meraviglioso. Creato da Mino Viacava, fondatore dell'azienda **La Portofinese**, è uno spazio che riunisce un **punto di degustazione ed un negozio dove acquistare i prodotti della sua azienda agricola**. Al primo piano di una antica casa, è arredato come una barca, con pavimenti e tavolini in tek e panche e poltroncine con morbidi cuscini bianchi e blu.

Qui si prova l'antica cucina marinara ligure, i piatti che si preparavano per i marinai in partenza per lunghe traversate: taglieri di salumi e formaggi, acciughe e gallette, buon vino.

Ma la Portofinese riserva altre sorprese: il bar, il Faro di Portofino per ottimi cocktail, con vista mozzafiato prodotti tipici liguri, tra cui alcune prelibatezze fatte in casa.

Sui 50 € ma molto dipende da cosa si beve.

Ü Caban

piazza Molo Umberto I, civ 10°, Portofino (GE).

tel. 375 7786871 - 320 3087036.

laportofinese.it