

Oltre 50 euro

CREATIVI

**AL V PIANO
 DEL GRAND VISCONTI PALACE**

Via Mantova 12, tel. 02.55.18.27.

54. Aperto tutti i giorni. Cucina aperta sino alle 23. Aerazione: sufficiente. Accesso disabili: sì.

CUCINA Insalata d'astice in salsa gazpacho tiepida, mondegghili, tegolini alla mousse di carciofi, ravioloni neri alla mousse di pesce, tagliolini freschi con bottarga di muggine e ricotta stagionata, branzino al sale e erbe, spiedino di pescatrice alla piastra, piccole milanesi di vitello con insalata di patate violette. **Voto 6,5**

AMBIENTE Il nuovissimo ristorante dell'hotel Visconti Palace. Si sale in ascensore sino a questa saletta di gusto nordico, con legni sbiancati e vastissimi lampadari che incombono. **Voto 7,5**

IL BELLO Un ambiente elegante, ma non troppo impegnativo.

IL BRUTTO Cucina e servizio da registrare.

PREZZI Primi 20/24 euro, secondi 25/30 euro, coperto incluso.

ACANTO DELL'HOTEL

PRINCIPE DI SAVOIA

Piazza Repubblica 17, tel. 02.62.

30.20.26. Aperto tutti i giorni. Cucina aperta sino alle 23. Aerazione: suff. Accesso disabili: sì

CUCINA Carpaccio di branzino con bottarga di muggine e salsa di yogurt, salmone scozzese affumicato con capperi, carpaccio di manzo, parmigiana di melanzane, sogliola di Dover alla grenoblese, tagliata di spada, fritto di gamberi e calamari con zucchine, filetto di vitello steccato, lombatina di coniglio. **Voto 7,5**

AMBIENTE Ristorante nuovo di zecca, con dispendio di lusso. Servizio cordiale e puntuale. Le luci colorate (un delirio kitsch) corrompono l'atmosfera rendendola hollywoodiana. **Voto 7**

IL BELLO La meravigliosa cucina a vista

IL BRUTTO Nessun tavolo all'aperto: il giardino è solo per l'aperitivo.

PREZZI Primi 18/20 euro, secondi 26/34 euro, coperto incluso.

