

Riaprono i ristoranti all'aperto. La parola d'ordine è "dehors"

CACCIA AL "DEHORS"!

(Italian and English version)

Terrazze, cortili e giardini sono pronti ad accogliere i loro ospiti, naturalmente sempre seguendo le regole protocollari di sicurezza.

Stellati, rustici, tendenza o tradizionali... WeekenPremium seguirà con attenzione le nuove riaperture in Italia e all'estero, per consigliarvi weekend piacevoli all'insegna dell'arte, della storia e della buona cucina, rigorosamente servita in ristoranti *dehors*!



La caccia al dehors è iniziata.

Partiamo con Milano, capitale della moda, del design e del cibo gourmet.

Tantissime scelte *dehors*: dai locali stellati a quelli veraci, dalla Darsena al giardino botanico, dalla terrazza trendy alla balera, dall'osteria al tavolino in mezzo al verde.

Ecco i nostri consigli (con qualche appunto personale...)

TRENDY, TRENDISSIMI

Sixième Bistrò *Via Scaldasole, 7*

In un cortile verde e ovattato, tra atmosfere rilassate e bohemien

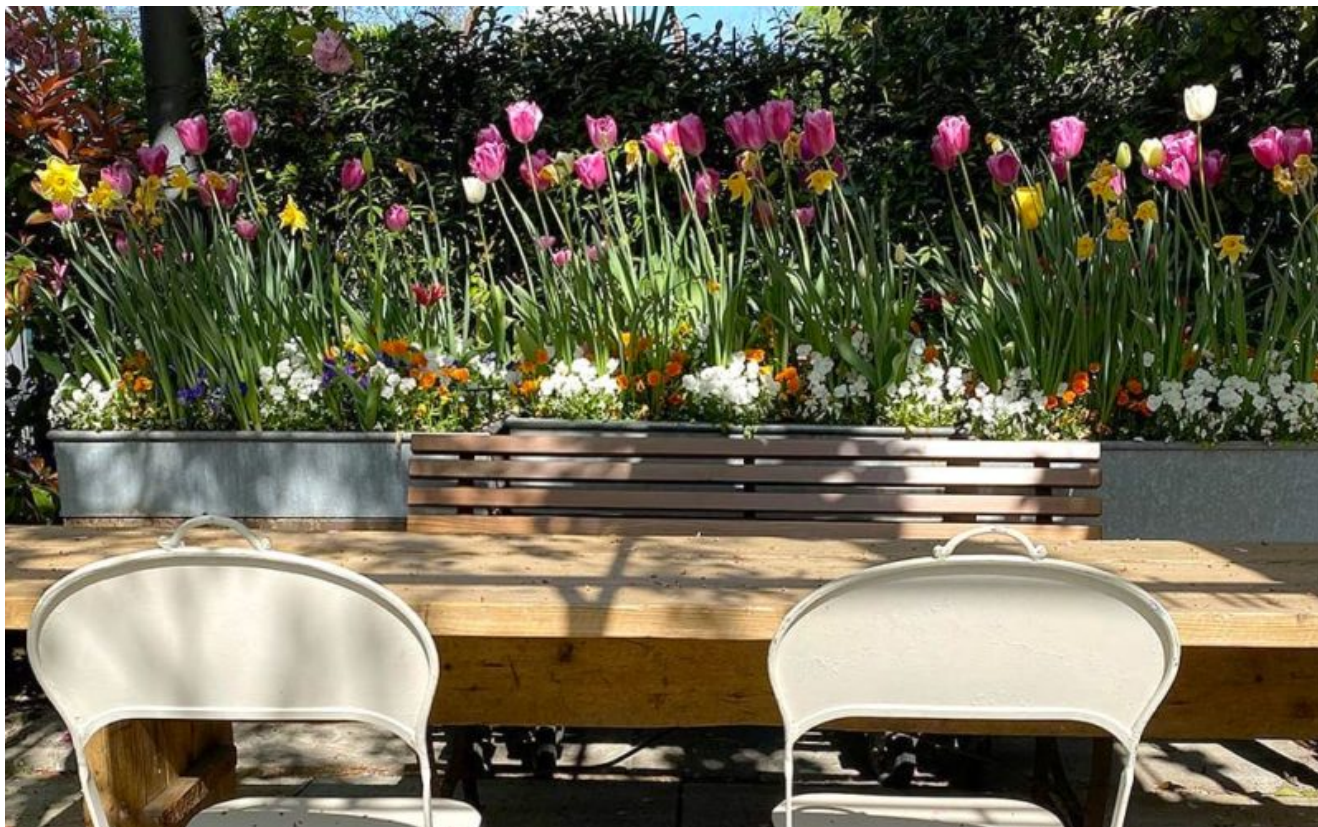
Particolare *Via Gerolamo Tiraboschi, 5*

Chef **Andrea Cutillo**: un po' di Spagna, un po' d'Asia e un

grande giardino.

Al Fresco *Via Savona, 50*

Dove vanno i modaioli? Cucina mediterranea in uno splendido giardino.



Tra i fiori di Al Fresco

Finger's Garden *Via Giovanni Keplero, 2*

Cucina giapponese creativa di Chef **Roberto Okabe**. Dalle 18 sushi-aperitivo, poi si cena

Lùbar *Via Palestro, 16*

Serra-dehors nel mezzo di uno dei parchi milanesi dall'architettura più nobile.



Il piacere del dehors

Veranda Restaurant del Four Seasons Hotel, *Via Gesù, 6/8*,
La riapertura è prevista il 16 giugno. Chef **Fabrizio Borraccino** proporrà ricette regionali talvolta rivisitate con nuove estetiche.

Bulgari Hotel, *Via Privata Fratelli Gabba, 7B*,
Un meraviglioso giardino e la cucina top di **Niko Romito**. Non c'è bisogno di aggiungere altro...



DARSENA SI, MA CON GIUDIZIO!

Sperando che (almeno per ora) non sia più così...



Distaze! Distanze! Distanze! Altrimenti si richiude tutto di nuovo,,,,

Erba Brusca *Alzaia Naviglio Pavese 286,*

Lungo il Naviglio, in piena movida, sperando che “modaioli e influencers” rispettino le regole: mascherine e distanze. E’ esattamente ciò che spera anche la Chef **Alice Delcourt**, altrimenti le fanno chiudere nuovamente il locale...

Vista Darsena *Viale Gabriele D’Annunzio 20*

Chef **Stefano Cervenì** al timone di questo barcone... cioè di questo bar con cucina, praticamente a bordo dell’acqua.



LA TRADIZIONE

Al Garghet *Via Selvanesco, 36*

Iconica trattoria milanese, giardino botanico e terrazza. La classica cotoletta milanese “orecchio d’elefante” è tradizionalmete squisita (però l’ultima volta era secca secca...)

Trattoria Aurora *Via Savona, 23*

Cucina tradizionale, concreta, di sostanza, e buonissimi vini. Piatti piemontesi, ambiente informale e ovviamente un giardino interno per pranzare tra il verde. Adoro!



La Trattoria Aurora e la cotoletta del Garghet

Spirit de Milan *via Bovisasca 59*

Milano incontra New York: cucina casalinga e qualche piatto filo-americano. Riapre il 1 maggio.

Ratanà *Via de Castilla 28.*

Ispirato al Prèt de Ratanà, leggendario prete milanese che pare facesse miracoli.

Vero o no? Di sicuro qui sono miracolosamente buoni i *mondeghili*, storiche polpettine di carni avanzate. 70 coperti nel dehors, prenotare prima.



i buonissimi mondeghili del Ratanà

4Cento *via Campazzino 14*

Un giardino curato, tanti piatti di pesce, carne alla brace, prezzi ragionevoli:

Acquacheta, *via Erodoto 2*

Le tovaglie a quadretti ci portano subito a certe atmosfere rustiche da casolare di campagna, promossi i primi piatti fatti in casa e le grigliate di carne.



Trattoria Acquacheta

LE TERRAZZE

Osteria con Vista *Viale Emilio Alemagna 6*

Vista strepitosa dalla Terrazza della Triennale. Cucina tradizionale-innovatrice di Stefano Cervenì. Al piano terra, invece, c'è il **Caffè in Giardino**, ideale per un aperitivo nel parco privato.

Clotilde Brera, *piazza San Marco 6*

Terrazza-bistrot nel cuore della Vecchia Milano. Protagonista la cucina (che amo alla follia...) di **Domenico Della Salandra**. Necessario prenotare.



Terrazza dell' Hotel Excelsior Gallia, *Piazza Duca d'Aosta, 9*
Perfetto per il pranzo del weekend, anche perchè il menu è stato curato dai Fratelli Cerea, tre Stelle Michelin (scusate se è poco...) mentre in cucina operano i Fratelli Lebano. Satisfaction garantita.

Terrazza Palestro *via Palestro 2*

Elegante, menu stagionale, spuntini gourmet, cocktails d'autore e vista mozzafiato

Ceresio 7 *via Ceresio 7*

Un miraggio...lo skyline di Milano ai vostri piedi, piscina, american bar, lo zampino fashion di Dsquared2 e le creazioni dello chef **Elio Sironi**.



la terrazza di Ceresio 7

I CORTILI , GIARDINI E ... UN GIRO DI VALZER!

La Brisa *via Brisa 15*

Giardino esterno, servizio passabile... Ci sono stato, invitato dalla cantante Marcella Bella, illustre *habituée* del locale. Del menu ricordo poco (brutto segno) tranne delle fantastiche verdure saltate con pinoli e acciughe. Conto salatino: per fortuna ero invitato ...



io, con Marcella Bella alla Brisa

Ristorante Magna Pars via Forcella 6

Un attimo di tranquillità lontano dal vociare del quartiere modaiolo. Un giardino segreto in un piccolo cortile incastonato fra le mura dell'albergo,

Osteria Casa Tua Via Lodovico Muratori 10,

Ispirazione toscana, ottimi secondi, prezzo medio.



Osteria Casa tua

Trattoria la Madonnina *Via Gentilino 6*

Una trattoria ruspante? Per fortuna ne esistono ancora.

Evviva i piatti meneghini serviti all'aperto

Ribot, Via Cremosano, 41

Grande giardino, parte coperto e pare a cielo aperto. Se amate la carne , questo è "the place to go" . fiorentine, grigliate e tagliate servite "all' antica" in un tegame di rame ancora friggente, in compagnia di verdure, cipolline e rucola.



Ribot

Balera dell'Ortica *Via G.A. Amadeo 78*

Tutto all' aperto: bocciofila, musica, pista ballo e un ristorante, forse non il migliore della città, ma che ce ne importa? L'importante è divertirsi.

"Signorina , permette questo ballo?"



“Signorina , permette questo ballo?”

E GLI STELLATI?

Seta / Bistro Via Andegari 9.

Dal 4 Maggio, **Chef Antonio Guida** sarà ospitato dal lussuoso Mandarin Hotel per trasformare il suo ristorante in un elegante *dehors* nel giardino dell' Hotel.



L'ingresso del Mandarin Hotel

La chef **Viviana Varese** non si impossessa del grande dehor in Piazza Venticinque Aprile (forse lo si è accapparrato Eataly) e preferisce migrare in Sicilia per aprire a Noto **VIVA Villa Dorata** che dovrebbe inaugurare a fine Maggio.

Aalto, *Piazza Alvar Aalto /Viale della Liberazione*

Riapertura? Spazio dehors? Rispondono ermeticamente " *Stiamo valutando*"

Alchimia *Viale Premuda 34*

Guadagna un *dehors urbano*, estendendosi negli spazi del suo ex Bistro Bar.

Cucina, firmata dallo chef stellato **Giuseppe Postorino**, paladino del mangiare comprensibile, alla portata di tutti i palati.

Enrico Bartolini, *Via Tortona 56*

Riusciranno le tre stelle Michelin a illuminare le tavole all'aperto del pluripremiato ristorante locato al terzo piano del Museo Mudec, Museo ?

Chissà... risposta non pervenuta.

Contraste *Via Giuseppe Meda, 2*

Come per incanto, il 7 Maggio il cancello di **Contraste** si aprirà per tutti quelli che amano la magica cucina di **Matias Perdomo** dehor dove gustare i piatti magici dello chef che ha trasformato il cortile in un geniale dehor dove si potrà gustare la sua cucina stellata



Entriamo nel dehor di Contraste

Voce in Giardino *Via Manzoni, 10*

Nel cuore di Milano il giardino che fu di Alessandro Manzoni diventa uno splendido dehors dove design, atmosfera e eleganza si intrecciano ai piatti del geniale duo stellato **Dario Pisani** e **Alessandro Laganà**, in assoluto tra i miei chef preferiti.

Provare per credere.

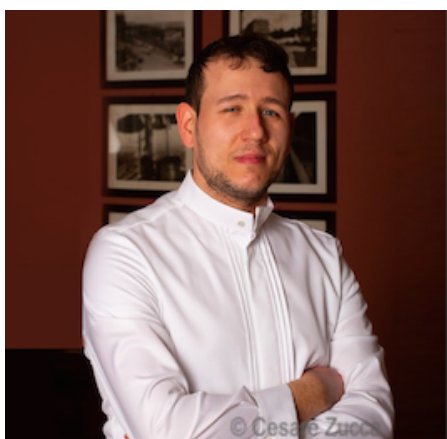


L'incanto di Voce, all'ombra delle magnolie che Alessandro Manzoni tanto amava

MILANO E DINTORNI: DUE CHICCHE PER VOI

Antica Osteria Il Ronchettino *Via Lelio Basso, 9*

Un po' di storia: Si racconta che Napoleone abbia trascorso una notte in questa vecchia locanda nel 1800, quando il suo cavallo divenne zoppo (la parola "ronchetto" è la contrazione di "zoccolo rotto") Nel corso degli anni l'edificio è stato trasformato in panificio, macelleria e trattoria.



Chef Simone Zanon

Oggi ospita un ristorante rustico ma elegante guidato dallo Chef **Simone Zanon** che apre il grazioso giardino e propone una succulenta cucina milanese tradizionale e rivisitata (ma fortunatamente non troppo...) Atmosfera cordiale, gentile e premurosa a cominciare dalle torrette riscaldanti, fino alle coperte per le signore più freddolose...



Il delizioso dehors del Ronchettino

Antica Osteria La Rampina, *Via Rocca Brivio, San Giuliano Milanese*

Una “rinascita” piuttosto che una “riapertura,” Come l’araba fenice, la Rampina risorge dopo il pauroso incendio che ha recentemente distrutto la parte storica di questo ristorante. che, oltre alla squisitezza e autenticità della cucina, era annoverato tra i preferiti del grande Gualtiero Marchesi.



Chef Luca Gagliardi,

Il giardino e il glicine centenario sono uno spettacolo.

A capeggiare un team agguerrito, instancabile e valoroso è lo chef-padron **Luca Gagliardi**, giovane beniamino dei buongustai. Un piatto "rinascita" del nuovo menu estivo? *Risotto al limone con capperi, rosmarino e alici del Cantabrico.*



La Rampina, dopo l'incendio , ancora più bella.

For the english version , turn the page
Click Next>

MILAN: HUNTING FOR THE “DEHORS”!

Terraces, courtyards and gardens are ready to welcome their guests, naturally always following the safety protocol rules. Starry, rustic, trendy or traditional ... WeekenPremium will carefully follow the new reopening in Italy and abroad, to recommend pleasant weekends in the name of art, history and good food, strictly served in outdoor restaurants!



La caccia al dehors è iniziata.

Let's start with Milan, the capital of fashion, design and gourmet food. Lots of outdoor choices: from starred to authentic venues, from the dock to the botanical garden, from the trendy terrace to the dance hall, from the tavern to the table in the middle of the green.

Here are our tips (with some personal notes ...)

TRENDY, VERY TRENDY

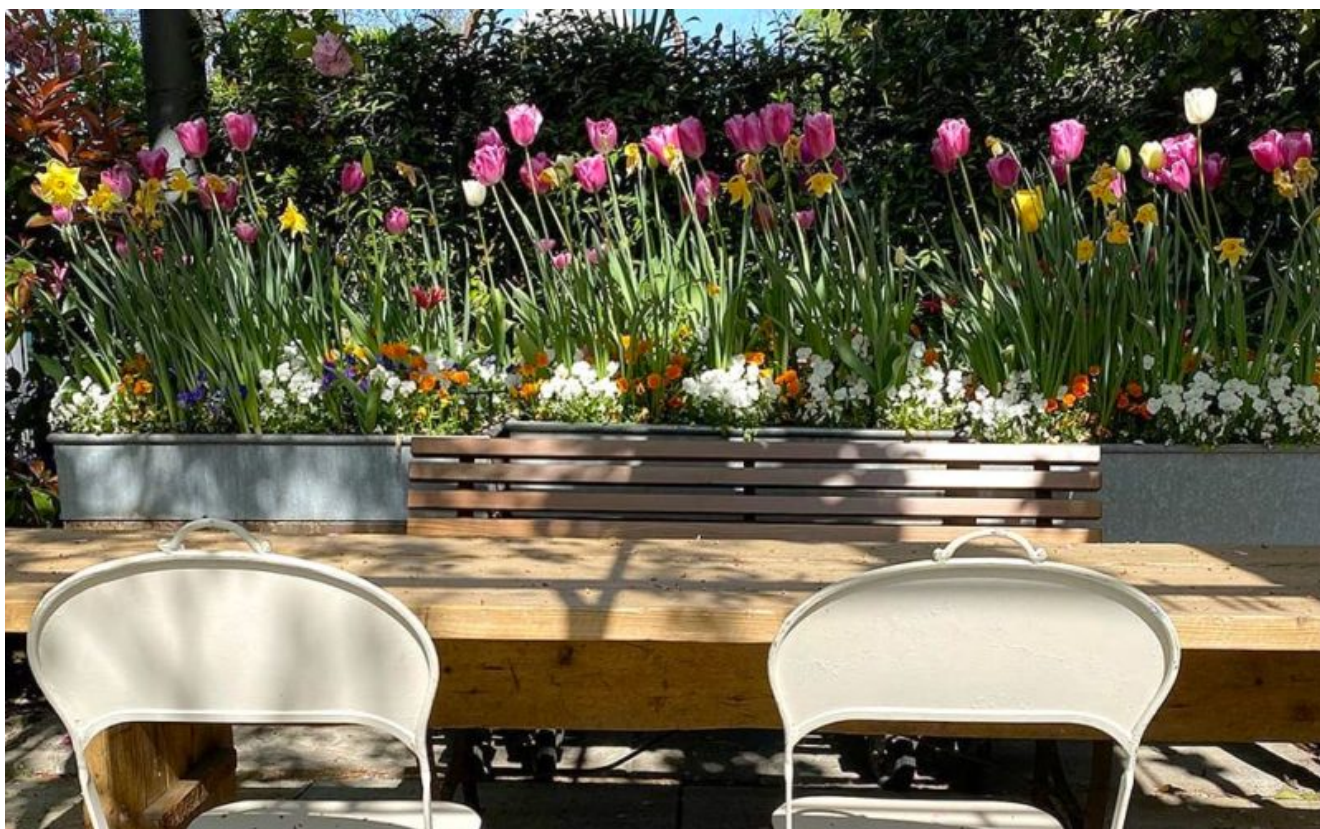
Sixième Bistro Via Scaldasole, 7

In a green and muffled courtyard, between relaxed and bohemian atmospheres **Dettagli, 1 Via Gerolamo Tiraboschi, 5**

Chef Andrea Cutillo: a little bit of Spain, a little bit of Asia and a large garden.

Al Fresco Via Savona, 50

Where do fashionistas go? Mediterranean cuisine in a beautiful garden.



Tra i fiori di Al Fresco

Finger's Garden Via Giovanni Keplero, 2

Creative Japanese cuisine by Chef Roberto Okabe. From 6pm sushi-aperitif, then dinner

Lùbar Via Palestro, 16

Serra-dehors in the middle of one of the Milanese parks with the noblest architecture.



Il piacere del dehors

Veranda Restaurant of the Four Seasons Hotel, Via Gesù, 6/8,
The reopening is scheduled for June 16. Chef Fabrizio Borraccino will propose regional recipes sometimes revisited with new aesthetics.

Bulgari Hotel, Via Privata Fratelli Gabba, 7B,
A wonderful garden and Niko Romito's top kitchen. No need to add more ...



LET'S DISCOVER THE DARSENA

Brusca Grass Alzaia Naviglio Pavese 286,
Along the Naviglio, in full nightlife, hoping that "fashionistas and influencers" respect the rules: masks and distances. This is exactly what Chef Alice Delcourt hopes for, otherwise they make her close the place again ...

Vista Darsena Viale Gabriele D'Annunzio 20
Chef Stefano Cervenì, sort of a bar with kitchen, practically

on the water's edge.



Al Garghet Via Selvanesco, 36

Iconic Milanese trattoria, botanical garden and terrace. The classic Milanese “elephant ear” cutlet is traditionally delicious (but the last time it was too dry...) **Trattoria Aurora**

Via Savona, 23

Traditional cuisine, concrete, of substance, and very good wines. Piedmontese dishes, an informal setting and of course an internal garden for lunch among the greenery. I simply adore!



La Trattoria Aurora e la cotoletta del Garghet

Spirit de Milan via Bovisasca 59

Milan meets New York: home cooking and some pro-American dishes. Reopens on May 1st.

Ratanà Via de Castilla 28.

Inspired by the Prèt de Ratanà, the legendary Milanese priest who seems to have worked miracles. True or fake? The mondegghili, historic meatballs of advanced meats, are miraculously good here. 70 seats in the outdoor area, book in advance.



i buonissimi mondeghili del Ratanà

4Cento via Campazzino 14

A well-kept garden, lots of fish dishes, grilled meat, reasonable prices:

Acquacheta, via Erodoto 2

Checkered tablecloths immediately lead us to certain rustic country cottage atmospheres, home-made first courses and grilled meats are promoted.



Trattoria Acquacheta

THE TERRACES

Osteria con Vista, Viale Emilio Alemagna 6

Stunning view from the Triennale Terrace. Traditional-innovative cuisine by Stefano Cervenì. On the ground floor, on the other hand, there is the Caffè in Giardino, ideal for an aperitif in the private park.

Clotilde Brera, Piazza San Marco 6

Terrace-bistro in the heart of Old Milan. The protagonist is the cuisine (which I love to madness ...) by Domenico Della Salandra. Reservation required.



Terrace of the Hotel Excelsior Gallia, Piazza Duca d'Aosta, 9

Perfect for the weekend lunch, also because the menu was curated by the Cerea brothers, three Michelin stars (sorry if it's not enough ...) while the Lebano brothers work in the kitchen. Satisfaction guarantee.

Palestro Terrace via Palestro 2

Elegant, seasonal menu, gourmet snacks, signature cocktails and stunning views

Ceresio 7 via Ceresio 7A

Glam Glam Glam! Milan skyline at your feet, swimming pool, American bar, the fashion touch of Dsquared2 and the creations of chef Elio Sironi.



la terrazza di Ceresio 7

COURTYARDS, GARDENS AND... LET'S DANCE !

La Brisa via Brisa 15

Outdoor garden, passable service ... I was there, invited by the Italian famous singer Marcella Bella, illustrious habituée of the place. I remember little of the menu (bad sign) except for the fantastic sauteed vegetables with pine nuts and anchovies. The bill wasn't that cheap... luckily I was invited

...



io, con Marcella Bella alla Brisa

Magna Pars restaurant via Forcella 6

A moment of tranquility away from the hustle and bustle of the trendy neighborhood. A secret garden in a small courtyard set between the hotel walls, **Osteria Casa Tua Via Lodovico Muratori 10,**

Tuscan inspiration, excellent main courses, average prices



Osteria Casa tua

Trattoria la Madonnina Via Gentilino 6

A free-range restaurant? Fortunately, they still exist. Long live the Milanese dishes served outdoors

Ribot, Via Cremosano, 41

Large garden, partly covered and partly open to the sky. If you love meat, this is “the place to go”. Florentine, grilled and sliced served “all’antica” in a still frying copper pan, in the company of vegetables, onions and rocket.



Balera dell'Ortica Via G.A. Amadeo 78

All outdoors: bowling, music, dance floor and a restaurant, perhaps not the best in town, but who cares? The important thing is having fun.

“Signorina, would dance with me ?” ...



“Signorina , permette questo ballo?”

WHAT ABOUT THE MICHELIN STARRED ONES?

Silk / Bistro Via Andegari 9.

From May 4th, Chef Antonio Guida will be hosted by the luxurious Mandarin Hotel to transform his restaurant into an elegant terrace in the garden of the Hotel. “...



L'ingresso del Mandarin Hotel

Chef Viviana Varese does not take possession of the large outdoor area in Piazza Venticinque Aprile (perhaps Eataly took it over) and prefers to migrate to Sicily to open **VIVA Villa Dorata in Noto**, which should open at the end of May.

Aalto, Above, Piazza Alvar Aalto / Viale della Liberazione

Reopening? Outdoor space? They hermetically answered "*We are evaluating*" **Alchemy Viale Premuda 34**

It earns an urban terrace, extending into the spaces of its former Bistro Bar. Cuisine, signed by the starred chef Giuseppe Postorino, champion of understandable eating, within the reach of all palates.

Enrico Bartolini, Via Tortona 56

Will the three Michelin stars be able to illuminate the outdoor tables of the award-winning restaurant located on the third floor of the Mudec Museum, Museum? Who knows ... answer not received.

Contraste Via Giuseppe Meda, 2

As if by magic, on May 7th the Contraste gate will open for

all those who love the magical cuisine of Matias Perdomo that be will be served in the outdoor area where you will taste the magical dishes of the chef who has transformed the courtyard into a brilliant outdoor area where you can enjoy his starred cuisine.



Entriamo nel dehor di Contraste

Voice in the Garden Via Manzoni,

10In the heart of Milan, the garden that once belonged to Alessandro Manzoni becomes a splendid outdoor area where design, atmosphere and elegance intertwine with the dishes of the brilliant starred duo Dario Pisani and Alessandro Laganà, one of my favorite chefs. Not to be missed!

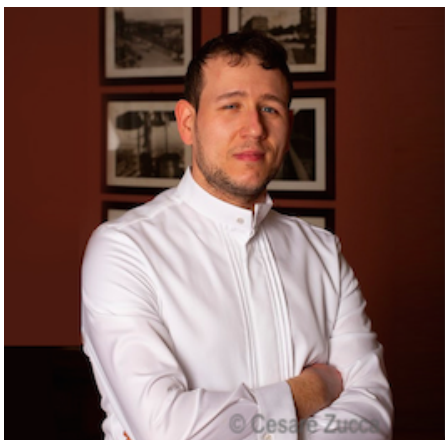


L'incanto di Voce, all'ombra delle magnolie che Alessandro Manzoni tanto amava

TWO HOT TIPS FOR YOU!

Antica Osteria Il Ronchettino Via Lelio Basso, 9

A bit of history: Napoleon is said to have spent a night in this old inn in 1800, when his horse became lame (the word "ronchetto" is the contraction of "broken hoof"). Over the years the building has been transformed into a bakery, butcher and restaurant.



Chef Simone Zanon

Today it houses a rustic but elegant restaurant led by Chef Simone Zanon who opens the lovely garden and offers a

succulent traditional and revisited Milanese cuisine (but fortunately not too much ...) Friendly, kind and caring atmosphere starting with the heating turrets, up to warm blankets for ladies ...



Il delizioso dehors del Ronchettino

Antica Osteria La Rampina, Via Rocca Brivio, San Giuliano Milanese

A “rebirth” rather than a “reopening,” Like the phoenix, the Rampina is reborn after the terrible fire that recently destroyed the historic part of this restaurant. which, in addition to the delicacy and authenticity of the cuisine, was one of the favorites of the great Gualtiero Marchesi.



Chef Luca Gagliardi,

The garden and the centenary wisteria are a sight. Leading a fierce, tireless and valiant team is the chef-master Luca Gagliardi. Want to know a “rebirth” dish from the new summer menu? *Lemon risotto with capers, rosemary and Cantabrian Sea anchovies.*



La Rampina, dopo l'incendio , ancora più bella.