Milano: golosità di Capodanno

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Festeggiare la notte di Capodanno a tavola: menù succulenti e originali, all'insegna della ricerca, della tradizione rivisitata, degli abbinamenti insoliti. Ecco dove.

All'Origine: tra Crocetta e Porta Romana, il ristorante del giovane chef torinese Fabio Titone dove tradizione e creatività si fondono in una food experience tutta da gustare.

Ricerca, selezione delle materie prime e una costante voglia di innovazione portano a giocare tra dolce e salato, creare cromie, spugne alimentari, arie aromatizzate, affumicature e infusioni. Il tutto proposto con un impiattamento che colpisce la vista e servito con professionalità dallo staff in sala.

Ecco **il menù di Capodanno**: Amuse-bouche creativo dello Chef, Ossobuco arrosto con tartare di Chianina e sfere all'aceto

balsamico, Cappuccino di baccalà mantecato con croccante cacio e pepe, Risotto Vialone Nano limone gel di zafferano e gamberi al rum, Ravioli di branzino su vellutata di piselli e sarzet di mandarino, Guancia di vitello nappato al Nebbiolo con cottura sottovuoto sumarmellata di datterino e tegola di polenta, Semifreddo alla salvia su marmellata ai frutti di bosco e gelato alla barbabietola, Panettone e pandoro con brindisi di mezzanotte

INFO: All'Origine, Via Lamarmora 36, Milano, Tel. 02/5464312, www.ristoranteallorigine.com

Terrammare: la Sicilia di Modica e Scicli a Milano

Un connubio tra quell'entroterra che ogni siciliano ama e il sole e la salinità del mare, un ricordo di secoli di culture e tradizioni: il nuovo ristorante al 100% siciliano che esplora la cucina di Modica e Scicli propone le creazioni dello chef Peppe Barone e di Stefania Lattuca.

Un locale dove si incontrano elementi di antiche residenze siciliane utilizzati in un linguaggio moderno, boiserie e carta da parati che ricordano i tipici ricami regionali e un tocco barocco come l’enorme candelabro o i paralumi in vetro diversi uno dall’altro.

Il **menu di Capodanno**: Aperitivo di Benvenuto, Crudo MareNostrum, Anatra laccata e confettura di pere e cachi, Spaghettone secco, latte di Mandorla e Caviale Osetra,

Tortelli di Cappone in consommé di Foie Gras e Mortadella, Triglia, Mela e Porcini, Cotechino di Maiale e Seppia, Pensando a una Black Forest.

INFO: Terrammare, via Giuseppe Sacchi, 8, Milano, Tel 348/8074828, www.terrammare.rest, info@terrammare.rest

Da Moebius i menu delle feste ispirati alla tradizione

Lo chef Enrico Croatti, Stella Michelin dal 2013 (al Dolomieu di Madonna di Campiglio), si prepara ad accogliere al meglio gli ospiti di Moebius, l'innovativo concept di intrattenimento gastronomico voluto dalla famiglia Querci di Siena.

Un menu per Capodanno che racconta anche il suo percorso passato con un forte richiamo alla sua terra d’origine romagnola: cocktail di benvenuto, Ostrica reale – Meringata di gambero al maracuja, Ravanello agro al lardo – Dattero asado 2009, Crocchetta al radicchio rosso tardivo, Crosta di mare, Scampi al timo limonato in salsa bernese e curry, Merluzzo nordico pil pil, Cavolfiore e caviale, Agnolotti alle erbe di campagna crude, Crema al parmigiano reggiano DOP riserva e pepe, Filetto di manzo alla Rossini, Foie gras d’anatra al Madeira, tartufi e spinaci, Bianca Neve una passeggiata nel bosco innevato. E dopo la mezzanotte: Cotechino e lenticchie – Grappoli d’uva – Frutta secca

INFO: Moebius, Via Alfredo Cappellini, 25, Milano, Tel 02/36643680. www.moebiusmilano.it, info@moebiusmilano.it

Scoprire Acquada, l’ultima novità nel panorama della ristorazione milanese

In zona Navigli la nuova avventura di Sara Preceruti, una giovane chef talentuosa. Già Stella Michelin alla Locanda del Notaio di Porlezza, sul lago di Lugano, oggi propone a Milano, piazza esigente, ma fondamentale per il successo, **accostamenti interessanti, soprattutto fra dolce e salato, in un gioco di equilibri, consistenze e temperature.**

Tra le proposte moderne e creative i piatti inusuali come i “Tortellini ripieni di Pico de Chevre, perle di aceto balsamico, sedano rapa, tartare di puledro e brodo di mele” e il suo intramontabile cavallo di battaglia “Il Gianduia veste Rosso.

INFO: Ristorante Acquada, via Villoresi 16, Milano, www.acquada.com

E se, invece di un ricco cenone, ci lasciassimo tentare da una breve sosta in Galleria per contemplare le luci della Piazza?

Ci attende il famoso Camparino in Galleria, storico luogo di nascita dell'aperitivo milanese, fresco di un restyling che preserva ed esalta i dettagli d'epoca Art Nouveau. Nella **ricca offerta pairing e cocktail**, scegliamo due proposte.

Zafferano alla milanese, pairing consigliato **Campari Seltz**: lo zafferano, tipica spezia utilizzata nella tradizione milanese, si sposa alla perfezione con l'aromaticità del Campari Seltz, icona dell'aperitivo del Camparino.

Polvere di panettone, essenza di bitter e riso, pairing consigliato **Americano**: un riso insolito che stupisce per la sua eleganza, cremosità e stravaganza. Un abbinamento che parte dalle note amaricanti del bitter per poi prendere due strade differenti. Il riso avvolge il palato con il contrato tra la dolcezza del panettone e l'amaro del Campari. L'americano con la sua effervescenza esalta la complessità del piatto.

INFO: Il Camparino, Piazza Duomo 21, Milano, tel 02/86464435, www.camparino.com