



VIA SPADARI

## AL PECK RELAX E BUONA CUCINA

**UN LUOGO DELLA TRADIZIONE MILANESE:** AL PRIMO PIANO SOPRA AL NEGOZIO IL RISTORANTE APERTO SOLO A PRANZO COTOLETTA E RISOTTO, MA ANCHE PESCE E OTTIMI DOLCI

di **MARIELLA TANZARELLA**

Un'impresa attiva da 135 anni, che scoppia ancora di salute. Peck è un'istituzione milanese e Pietro e Leone Marzotto, subentrati nel 2013 agli Stoppani, ne sono consapevoli. Così negli ultimi anni è parecchio migliorata anche la situazione del ristorante Al Peck, quello al primo piano, proprio sopra il negozio, che dal 2013 sostituisce la sala da tè. Aperto solo a pranzo, è una bella alternativa ai posti che affollano il centro, fabbriche di pasti a ritmi ossessivi o locali gourmet dai costi impegnativi, con poche eccezioni. Qui, in un ambiente tranquillo, affaccia-

to su una via centrale ed elegante, si offre relax, servizio attento (mâitre Fabrizio Franzoi) e buona cucina. Non si può chiedere di meglio per una pausa pranzo. Il menù replica le offerte della gastronomia al piano di sotto? Solo in minima parte, per esempio se si tratta di scegliere un classico come il pâté, servito però con pan brioche grigliato e confettura di fichi. O un fresco vitello tonnato, ma presentato come tenere foglioline di carne rosata ripiegate, che racchiudono un cuore di salsa tonné. La cucina marcia per conto suo e le preparazioni sono espresse. Una brigata giovane ma esperta prepara con la stessa abilità il classico risotto giallo o i ravioli di burrata con acciughe, pomodorini e olive. O il minestrone di stagione, lusso non comune nelle carte dei ristoranti. Poi pesce (calamaro ripieno su crema di piselli, davvero buono e delicato, o proposte che variano ogni

giorno). Cotoletta milanese perfetta (specie se la chiedono alta) e altre scelte di carne. I dolci sono una tentazione, grazie alla presenza di Galileo Reposo, pastry chef ricco di talento: mango, yogurt e frutto della passione; oppure lamponi, formaggi morbidi e biscotto croccante alla mandorla; o tenero dessert al cioccolato fondente. Capitolo importante, la cantina: rifornita dall'enoteca sfavillante al piano meno

uno, con migliaia di etichette e formati di pregio, un percorso da capogiro. Quindi, a rotazione, si trova di tutto, di più, di meglio. ♦

**DOVE**

via Spadari 9, tel. 02.8023161, aperto 12/15, chiuso lun., sui 65 euro vini esclusi, menù degustazione 80 e 95

*La proposta*

DAL MUDEC CON BARTOLINI AL POMIROEU CON MORELLI

## GLI STELLATI A PREZZI SPECIALI



Sopra, lo chef Enrico Bertolini; in alto, Al Peck al primo piano in via Spadari aperto solo a pranzo

Venti ristoranti stellati e non di Milano e Lombardia da provare fino al 30 aprile con menù speciali a 60 o 120 euro, per iniziativa di Ingruppo. Tra gli altri, a Milano il due stelle Enrico Bartolini al Mudec, in via Tortona 56, propone un menù di sei portate che comprendono benvenuto dello chef; tonno in tartare, sorbetto l'ananas e fior di pepe; gnocchetti e calamaretti con loertis (luppolo) ed elisir di birra bionda; baccalà al burro di cacao e vaniglia, broccoli in crema e ciliegino; piccolo cremoso alla crema di whisky e gelée di caffè; semifreddo al cioccolato bianco Ivoire e croccante di cereali, cupola di fondente e salsa al caramello; caffè e piccole dolcezze. Con acqua e vini in abbinamento, 120 euro per la cucina di uno degli chef più famosi d'Italia. A Seregno partecipa il Pomiroeu di Giancarlo Morelli, una stella (5 portate, 60 euro). Molti menù sono stati rinnovati con ingredienti primaverili: per esempio all'Antica Osteria dei Cameli di Ambivere (orata morbida al forno, asparagi e uova di quaglia) o al Ristorante Frosio di Villa d'Almé (crespella alla violetta e fragole calde). (m.t.)