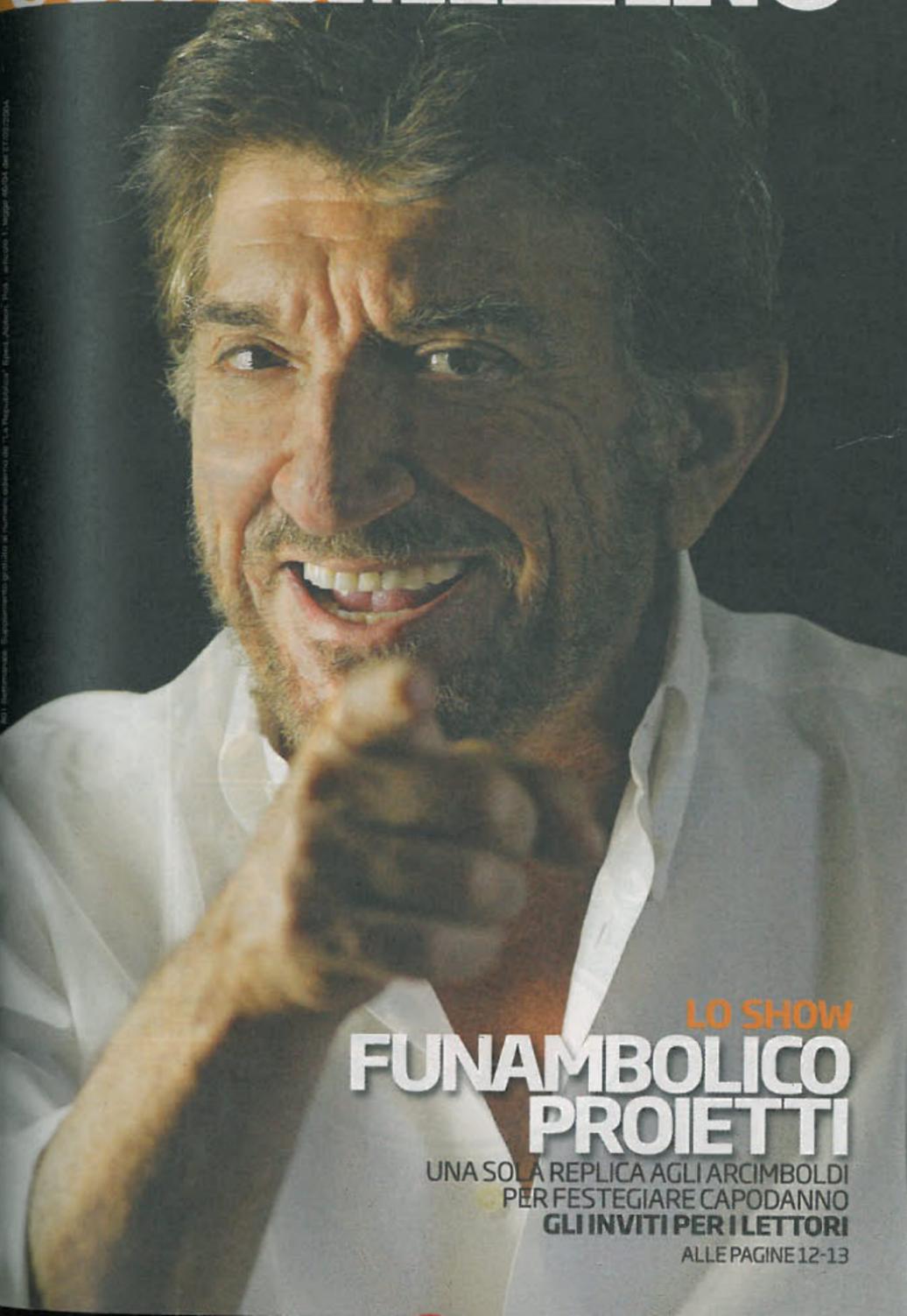


la Repubblica

dal 19 dicembre all'8 gennaio

TUTTO MILANO



LO SHOW

FUNAMBOLICO PROIETTI

UNA SOLA REPLICA AGLI ARCIMBOLDI
PER FESTEGGIARE CAPODANNO
GLI INVITI PER I LETTORI

ALLE PAGINE 12-13

A PALAZZO PARIGI LE MAGIE DI CRACCO

DALLA VIGILIA A SAN SILVESTRO, LE CREAZIONI DELLO CHEF
FRA TRADIZIONE E NOVITÀ, IN UNA LOCATION DA SOGNO



Una delle location più nuove, Palazzo Parigi, e uno degli chef più noti, se non il più noto, per via della tv: è il ristorante Cracco a Palazzo, sempre fra tradizione e novità. La cena della Vigilia sgombro marinato kumquat e bonito, uovo poché su vellutata di patate tartufo bianco e nocciole, cappelletti in brodo di cappone,

orata arrosto con cotogna e melograno, cioccocrok e gelato al mango (115 euro). Per il pranzo di Natale polentina amaranto e ceci, capitone in carpione, carne cruda con porcini, pancetta di maiale e gamberi, riso mela e capriolo, guancia di vitello brasata, cremoso al mandarino, dessert al panettone (140 euro). A San Silvestro scampi tonic, cozze e salsiccia, uovo di quaglia, crema cotta di barbabietole con panna acida e acciughe, capesante mortadella e cavolfiore, granchio reale con cardi e bottarga, gnocco ripieno di fonduta e tartufo bianco, capriolo con mele e castagne, zuppetta di agrumi, sfera allo champagne (240 euro). I vini sono esclusi (selezione di tre calici 40 euro). Palazzo Parigi è in corso di Porta Nuova 1, tel. 0262562167. (m.t.)

Le proposte

Con Cucina In niente fatica

Feste in casa senza cucinare? Prenotate 2 giorni prima da Cucina In e poi passate a ritirare. Tre menu: 30 euro (sfoglia verdure e salmone, crespella carciofi e quartirolo, involtini branzino e spinaci), 35 euro (cotechino in crosta, patate con cannella, quenelle di lenticchie, tortelli pâté zucca zafferano, maiale in camicia e salsa al vino tartufata, sfornato tiepido di panettone al mascarpone) o 45 euro a testa (polpo scottato al miele con ananasso e ananas, linguine con bische di gamberi, rombo al mandarino e panure aromatiche, tiramisù al pandoro e mousse di caffè). Piazza Gerusalemme 7, 02.36745728, chiuso 25, 26, 1°. (m.t.)

Le seduzioni di Baldassarre

Le bontà di Fabio Baldassarre al ristorante Unico, al 20° piano. Il 24 dicembre carpaccio di ricciola, millefoglie di acciughe broccoletti e burrata, cappelletti di pescatrice, risotto con 'nduja, merluzzo nero con agretti cipolla rossa e zabaione, tiramisù di panettone. 90 euro. A Natale e S. Stefano brunch, un ricchissimo buffet (dal nervetti al foie gras) a 70 euro. Per il 31 ostriche e Pommery, carpaccio di gamberi, guancia di tonno e indivia, astice, tortellini di spigola con taglieggi e caviale, tagliatelle abruzzesi, manzo al whisky, dolci e alle 24 lenticchie e cotechino. 120 euro. Vini esclusi. Via Papa 30, 02.39261025.

Osteria del Ponte

Dono gourmet a Cassinetta

Novità di fine anno anche all'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano, luogo romantico e accogliente, dove a novembre è arrivato lo chef Silvio Salmoiraghi. In attesa della bella stagione e del ripristino dei collegamenti lungo il Naviglio, si può godere ugualmente del tipico paesaggio lombardo tra brume e corsi d'acqua. Per il giorno di Natale, a pranzo e a cena (poi si chiude, dal 26 al 5), c'è un menu con stuzzichini, carpione di mare, marbré di selvaggina, anatra all'anice, ragù di fassona, pollo in vescica, formaggi, soufflé al panettone e piccola pasticceria (90 euro, o 120 con i vini). E c'è un'idea: regalare una cena, scegliendo tra menu da 140, 170 o 190 euro (da acquistare sul sito www.anticaosteriadelponte.it/regala). Chi riceve il regalo poi prenoterà per la sera che preferisce. Info 029420034. (m.t.)

