

Le notti milanesi tra cocktail e cucine esotiche

 Finger's Via San Gerolamo Emiliani, 2	 Nami C.so Porta Ticinese, 6	 Trattoria 18/28 Via L. Muratori, 27	 Dal Bolognese P.zza Repubblica, 15
 Finger's Via San Gerolamo Emiliani, 2	 Ta Hua Via Fara, 10	 Piccola Ischia Via Morgagni, 7	 Obikà Via Mercato, 28

I milanesi hanno poca voglia di stare a casa la notte. Manca ancora tempo alle prossime vacanze e quelle passate sono un ricordo. C'è molta voglia di uscire, per incontrarsi, per bere, spesso bene, e

per mangiare con gusto: estetico e culinario. Ci sono posti dove si va per l'aperitivo e poi, magari per pigrizia, ci si ferma per cena. Come il «Fioraio Bianchi» (pochi piatti ricercati), «N'Ombra de Vin» (ottimi i salumi ma c'è anche dell'altro) e l'intramontabile «Ra-

detzky» (ricche insalate e cotoletta) dove gli *aficionados* si accalcano ogni sera: non è più solo un ritrovo per yuppie e si continua a bere bene. Ma c'è chi dal «Radetzky» attraversa la strada per infi-

larsi all'«Ibiza» che resta un punto d'incontro della Milano delle modelle, o chi fa quattro passi in più per andare in trattoria all'«Incoronata»: clienti e piatti alternativi a prezzi accettabili.

Cresce l'offerta di ristoranti e bar per accogliere il popolo della notte

Sempre in tema trattorie nel bel mezzo di *chinatown* c'è l'«Ottimofiore». Ci si va perché è un buon siciliano, abbordabile e pieno di artisti. Frequentato da gente dello spettacolo, a Porta Romana cucina capitolina da «Giulio pane e ojo». Difficilissimo

trovare posto, nonostante i doppi turni. Colpa dei gestori troppo simpatici, dei prezzi moderati e dell'ottima cucina. Ma i più organizzati prenotano.

Perché i ristoranti trendy non perdo-

nano, specialmente se sono genere fusion. Ci vuole largo anticipo per trovare posto da «Finger's» e in questo caso la fama è meritata: bello, buono, con un servizio finalmente all'altezza. Sempre in stile fusion d'atmosfera, c'è anche il «4cento», curato e ben frequentato, ma è consigliabile munirsi di satellitare per raggiungerlo. Asian Cuisine invece al «Nami» a Porta Ticinese, raffinato e di gusto: molto apprezzato da un pubblico mondano ed elegante.

I cultori della cucina straniera non si perdono uno dei migliori cinesi della città, il «Ta Hua». Ha una marcia in più ed è particolarmente vitaiolo anche il «Ganas», il messicano di corso Como. In molti ci passano la serata perché anche i cocktail sono ottimi, come la musica.

Se non ci si lascia troppo tentare dalla fornita carta dei vini, si spendono da 18 a 28 euro al ristorante 18/28 per una cena ricercata in un ambiente minimal chic.

Mentre la crisi d'astinenza da cinema ancora non viene percepita, la pizza resta un desiderio da sfamare. Sempre stracolma la «Piccola Ischia», per gli amanti della pizza Napoli e la Sibilla per gli amanti di Brera (rapporto qualità prezzo ai vertici). E visto che si è in zona, prima è d'obbligo una sosta al «Giamaica» per il bloody mary della Carlina, il più rinomato di Milano. Ma c'è anche chi sfida il pollo (e il traffico) e si spinge fino a Gaggiano all'«Antica tratto-

ria del Gallo». Più adatto ai gruppi che alle coppie ma il posto fa tanto scampagnata e il pollo è imbattibile.

Le novità? Per chi ama il giapponese tradizionale da non perdere è il nuovo

«Parco» di via Spallanzani. Ma anche l'«Origami» nuova gestione. Da prenotare nonostante i generosi coperti. Da Roma sono arrivati due autentici gioielli: il mitico «Dal Bolognese», così anche da noi i politici sanno dove andare a cena, e il «Mozzarella

Molto affollati, con musica dal vivo e aperti fino a tarda ora

Bar». Ambiente da sushi bar, si chiama «Obikà» ed è già diventato un must per mondani e veri intenditori. Di mozzarella, naturalmente.

Francesca Poletti