

Il mondo a Milano: 10 ristoranti per 4 continenti

Spopola ormai da anni nella città meneghina la moda della **cucina esotica** – più o meno – e certamente l'Expo con l'attenzione data al **cibo di culture straniere** non ha fatto che enfatizzare questa ricerca di nuovi sapori.

I milanesi non avranno il mare, il sole 365 giorni all'anno e le meraviglie architettoniche di altre città, ma certamente possono godere di una vastissima scelta di locali etnici e sentirsi ogni giorno **cittadini del mondo**.

Oggi vi guiderò nella scelta – per evitarvi esperienze "Fusion-Confusion" – di un ristorante che possa offrirvi una cucina differente; abbandonate pizza e pasta – è difficile si sa – e lasciatevi conquistare da queste dieci proposte.

Partiamo dall'Asia, terra con un'antichissima tradizione culinaria – ricordiamoci che con i cinesi ci contendiamo il brevetto dello spaghetti – che ha esportato i suoi piatti in tutto il mondo.

Parlando di Asia non si può non citare l'unico ristorante straniero ad aver conquistato la stella Michelin a Milano: parliamo ovviamente di Iyo.

[#IYO: taste experience.](#)

Locale di fama per la cucina orientale a Milano, apprezzato e **pluripremiato dalla critica**, Iyo deve la sua forza al costante impegno profuso per mantenere **altissima la qualità** del suo stile gastronomico. Di un'eleganza semplice e pura, Iyo è nato nel 2006 per volontà di **Claudio Liu**, che con passione ha plasmato un eccellente staff di cucina, capitanato dal maestro Haruo Ichikawa. Questo fortunato sodalizio creativo è alla base dell'originalità di Iyo e delle sue proposte.

La carta offre il meglio dei classici giapponesi, con sushi, sashimi, roll e nighiri freschissimi, ma anche gunkan, in varie combinazioni. I tempura e i vari fritti sono leggeri e ben equilibrati. Ma sono le proposte più creative, dove i prodotti italiani e mediterranei si esaltano nel mix con l'Oriente, che fanno veramente la differenza: il **carpaccio di capesante con salsa ponzu**, quello di **astice con capperi di Pantelleria**, la **millefoglie di gamberi rossi crudi e scottati**, lo spiedino del Samurai (gamberi avvolti in pasta croccante con salsa leggermente piccante). Per chi ama la carne, la pregiatissima Wagyu viene scottata o in forma di nighiri. Vale la pena farsi consigliare dal responsabile della sala per un percorso di degustazione.

Via Piero della Francesca 74 – 20154 Milano Italy – +39 02 454 76 898- info@iyo.it

Orari: 12.30-14.30 | 19.30-23.30 chiuso il lunedì pranzo e cena e il martedì a pranzo



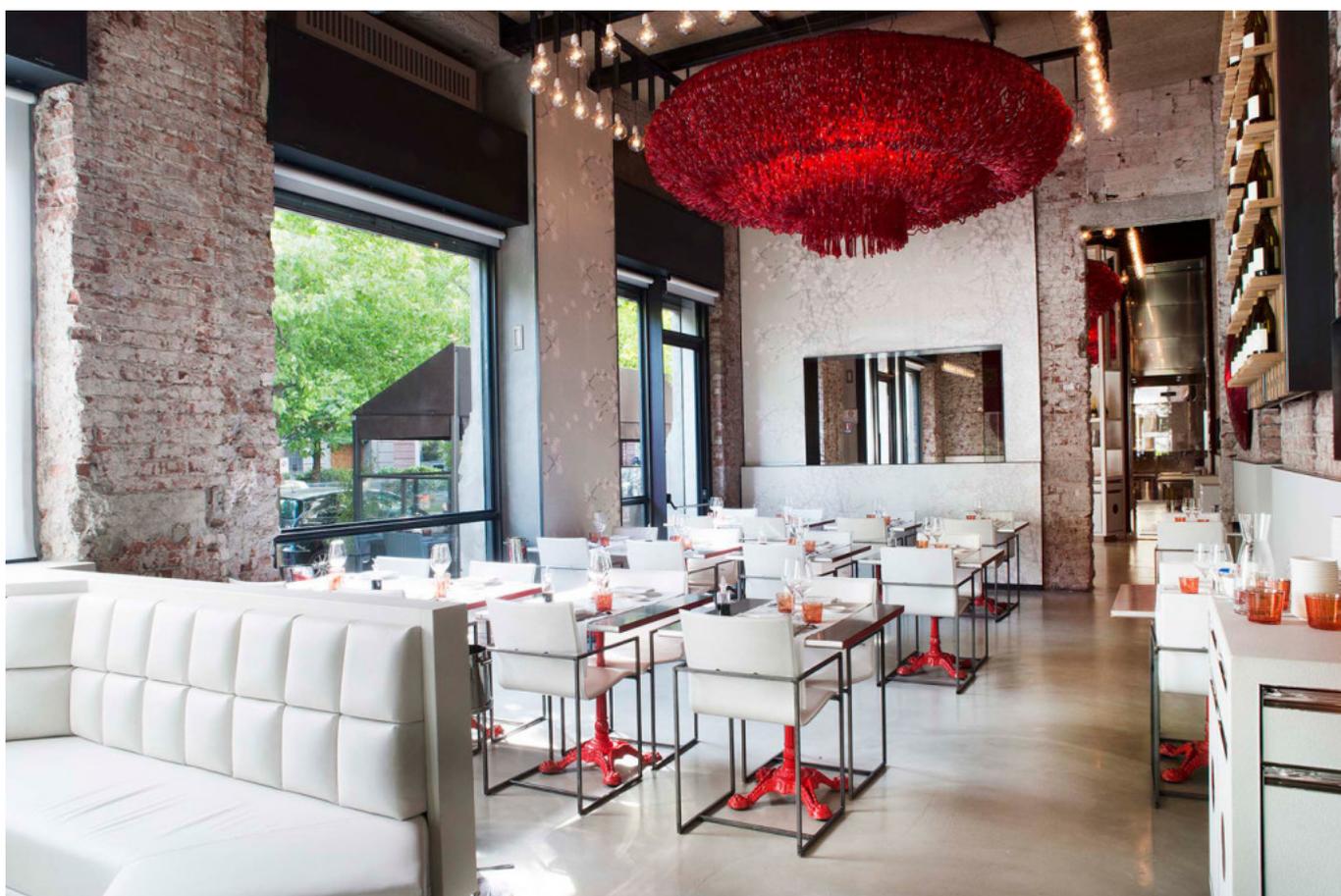
[#BA – Asian Mood : quando Oriente incontra Occidente.](#)

Sicuramente il ristorante cinese che preferisco a Milano, il

motivo ? propone un menù innovativo in grado di fondere le culture culinarie più antiche di sempre: **cinese e italiana**. Il locale ha un fascino tutto suo, niente decorazioni di legno e dragoni d'oro come nella maggior parte dei ristoranti cinesi, ma mosaici di bellissimi ciliegi, lampadari in vetro soffiato che ricordano le tipiche lanterne, mattoni e cucina a vista. I piatti che preferisco sono: le **Trofie di Riso** con Gamberi Tritati Spadellati, Cipolle Rosse e Lardo, l'**Anatra alla Pechinese** e i **Ravioli al Nero di Seppia con Branzino**.

Via Carlo Ravizza, 10 20149 Milano – tel. +39024693206 – cell. +393406891623 – info@ba-restaurant.com

Orari: Pranzo 12:00 – 14:45 Cena 19:30 – 23:45 – Chiuso il lunedì



[#POPOROYA SUSHI BAR: l'alimentari giapponese che ha portato il sushi a Milano](#)

E' divenuto un punto di riferimento per chi desidera assaporare la cucina tradizionale giapponese. Il locale è

piccolo e – viste le prelibatezze che prepara – sempre colmo di gente. Un'ambiente semplice e **caratteristico**, vi potrà capitare di sentire cucina e cassa comunicare a urli, in cui il cibo è l'assoluto protagonista. Punti di forza? essere un **vero giapponese** – grande rarità – porzioni abbondanti – scordatevi i rotoli tutto riso e niente pesce – alta qualità. Consiglio il **chirashi**, abbondantissimo e buonissimo, niente a che vedere con quello servito nei locali all you can eat, e gli **uramaki con capesanta**, davvero fantastici.

Via Bartolomeo Eustachi 17, Milano – Non si accettano prenotazioni – tel. 02 29406797 Orari NEGOZIO Mattina: 9.30 – 14.00 – Pomeriggio: 17.30 – 21.30

Orari RISTORAZIONE Mattina: 11.30 – 14.00 – Pomeriggio: 18.00 – 21.30

Chiusi domenica e lunedì a pranzo.



[#SERENDIB: il sud est asiatico a Milano.](#)

Specialità dall'India e lo Sri Lanka nel centro della movida

milanese. Il locale è consigliato dalla guida **Michelin** dal 1994 ed è parte del circuito **Rangoli** – garanzia dell'eccellenza del locale. Potete scegliere il menù degustazione che vi farà provare i piatti principali del ristorante. Il piatto che preferisco è il **Chicken Ticka Masala**, accompagnato dal **pane tandoori** e le salse proposte – cipolle, piccante e agrodolce.

Via Pontida 2, 20121 Milano- Tel.: +39 026592139-
info@serendib.it

Aperto 7 giorni su 7, pranzo e cena.



Spostiamoci in occidente fino a raggiungere l'**America** dove la carne fa da padrona, ma per rendere fluida la transizione vi proponiamo un fusion tra asia e america, il famosissimo **Temakinho**.

[TEMAKINHO: quando due continenti si scontrano.](#)

Il Far Est incontra il Brasile in questo locale dove i sushi roll incontrano la caipirinha. A Milano ci sono due locali,

uno sui Navigli, l'altro in Brera: attenzione alla prenotazione, meglio muoversi con anticipo. Piatti forti? **Camarao Baianinho** (gambero impanato con salsa di banana piccante), i Roll con **Salmao Piccante** e **Lagosta** (aragosta al burro). Non dimenticate di tuffarvi nell'atmosfera sudamericana con un ottimo drink!

MILANO NAVIGLI Ripa di Porta Ticinese, 37 20143 Milano Tel. +39 02 8356134

Open everyday from noon to 3:00pm and from 7:00pm until midnight.

MILAN

BRERA Corso Garibaldi, 59 20121 Milano Tel. +39 02 7201 6158

Open

everyday from noon to 3:00pm and from 7:00pm until midnight.



[#PACIFICO: Perù con variante.](#)

Non poteva che essere Milano a ospitare il primo ristorante di alta cucina peruviana in Italia: i gestori sono italiani ma la firma è quella di Jaime Pesaque – chef del Mayta – che ormai

ha una decina di locali nel mondo. Lo spazio è minimalista ed elegante, con l'immane bancone che ben si presta all'aperitivo, magari con un cocktail a base di Pisco (l'acquavite tipica ottenuta dalla distillazione di mosto d'uva fermentato), o da un calice di vino. Il menu, influenzato dalla tradizione giapponese che in Perù ha peso notevole, è diviso in quattro sezioni: dim sum (consigliabili pure per accompagnare i già citati cocktail), ceviche (ottimo il mixto con polpo, capesante e gamberi), tiradito – che uniscono la marinatura del ceviche e il taglio del sashimi – ed “especiales” dove merita attenzione l'insalata Nikkei.

Via San Marco angolo Via Moscova Milano – [Tel: 02 87244737](tel:0287244737)

Lunedì – Domenica 12:30 – 14:30 e 18:30 – 23:30



[#DON JUAN: fuoco Argentino.](#)

Il primo Argentino a Milano rimane sempre una garanzia per gli amanti della carne. L'ambiente molto caratteristico e lo staff

mettono a proprio agio. La cucina si articola su due fronti: da una parte "parilla" ed empanadas, dall'altra i piatti più complessi, come i ravioloni ripieni di brasato di manzo argentino o le costine di agnello con riso Basmati speziato e frutta disidratata. C'è anche un menu vegetariano. I piatti da non perdere sono sicuramente La **DEGUSTACION DON JUAN** (misto di 3 tagli di Angus pregiati) e per chi ama condividere il **LOMO INTERO** (filetto di Angus intero per 4 persone).

Via Altaguardia, 2, 20135 Milano- Telefono:02 5843 0805

Aperto tutte le sere dalle ore 19.30 alle 00.30



Voliamo in Africa, precisamente in Eritrea – colonia italiana dell'epoca fascista – per farci avvolgere dai colori e sapori di questa terra.

[#WARSA: ritorno alle origini.](#)

Un angolo d'Africa nella grigia Milano. Accoglienza cordialità uniti al buon cibo. Un'esperienza travolgente, che inizia entrando nel locale – tipicamente arredato – e prosegue con il cibo: assaggiate lo zighini, piatto unico preparato con una salsa piccante elaborata con verdure e aromi a cui vengono aggiunti manzo e pollo da mangiare, accompagnato all'Ingera, pane a fermentazione naturale, rigorosamente con le mani. I vegetariani non devono preoccuparsi, esiste infatti una versione veggy. Se siete amanti del tè non perdetevi quello alla cannella che servono a fine cena.

Via Melzo, 16, 20129 Milano – Telefono: 02 201673. Chiuso il mercoledì.



Terminiamo il nostro giro per il mondo con l'ultimo dei continenti: l'Oceania. Se pensavate che fosse impossibile provare specialità australiane a Milano vi sbagliavate.

[#BURGERWAVE: no Kings, no Clowns, just damn good burgers!](#)

Un locale informale, di quelli che potresti trovare vicino alla spiaggia dove gustare hamburger australiani super

farciti. Se amate un semplice cheese burger questo posto non fa per voi; qui si sperimentano gusti e accostamenti inediti – come il panino con hananas. La qualità ne fa da padrona, la carne attentamente selezionata è solo Black Angus. Patatine e salse – fatte da loro – non valgono meno del panino.

[BURGER WAVE NAVIGLI](#) via Ascanio Sforza, 47 (zona Navigli) 20136 – Milano (MI) Tel.: 02.365.604.61 [BURGER WAVE](#)

[COLONNE](#) corso di Porta Ticinese, 59 20213 – Milano (MI) Tel. 02.894.278.15

[BURGER WAVE SAN MARCO](#) via San Marco, 26 2121 – Milano (MI) Tel. 02.8738.9817

[BURGER WAVE ARCO DELLA PACE](#) Via Agostino Bertani, 16 20154 – Milano (MI) Tel. 02.394.657.55



[#FISH ME: l'originale Fish & Chips in stile australiano.](#)

Fratello di Burger Waves il locale propone Fish and chips all'Australiana. Fish and Chips, panini di pesce (con salmone grigliato, gamberoni o merluzzo in versione hamburger), fritti (anelli di calamaro, gamberoni e patate), piatti alla griglia (salmone, spiedini misti e verdure grigliate), il tutto accompagnato da ottime patate fritte e le solite – Burger Wave insegna – mitiche salse.

via Ascanio Sforza, 49 (zona Navigli) 20136 – Milano

(MI) Tel.: 02 8324 1755

Lunedì: Chiuso – Martedì /Venerdì: 12:00 – 15:00 |
19:00 – 01:00 Sabato: 19:00 – 01:00 Domenica: 19:00 – 01:00

