The Good Life
Business & Lifestyle

December 28th, 2018

https://thegoodlife.thegoodhub.com/2018/12/28/milan-nos-8-tables-favorites-dans-la-capitale-lombarde/

Par Giovanna Castelli & Marzia Nicolini | le 28 décembre 2018

THE GOOD ESCAPE – LES MEILLEURS SPOTS

Voir les articles

The Good Life vous donne les clés des lieux qui font bouger Milan. Passages obligés et adresses confidentielles.

• **Ceresio 7, *fashion fashion***. Sur le toit du siège social de Dsquared2, deux piscines aussi identiques que leurs propriétaires, les jumeaux Dean et Dan Caten, les fondateurs de la marque, ainsi que deux bars, un fumoir, un spa et une salle de gym. Le tout habilement mis en scène par le duo star du Dimore Studio. Autour des assiettes concoctées par l'ancien-chef de l'hôtel Bulgari, Elio Sironi, se pressent, depuis cinq ans déjà, people, gens de mode, créatifs, artistes et tout ceux qui veulent les voir. Un très bel endroit qui mixe les époques, les gens et les idées. *G. C.*

Via Ceresio, 7. Tél. +39 02 31039221. www.ceresio7.com

DR

• **Berton, *remarquable.*** Ouvert en 2013, ce restaurant moderne est à l'image du quartier de Porta Nuova où il se trouve : lumineux et essentiel. Il reflète parfaitement la personnalité de son chef étoilé, Andrea Berton. Frioulan pur jus et visionnaire, il a fait du bouillon le protagoniste indéniable de nombre de ses créations. Il est également associé du Pisacco et du Dry Milano (qui a depuis ouvert une deuxième enseigne sur le boulevard Vittorio Veneto) et il collabore avec l'hôtel Il Sereno sur le lac de Côme, où il a inauguré le Berton Al Lago. *G. C.*

Via Mike Bongiorno, 13. Tél. +39 02 67075801. www.ristoranteberton.com

DR

• **Ratanà, *traditionnel revisité*.** Dans le quartier d'Isola, entre gratte-ciel, jardins potagers et aires de jeux, se trouve un palais historique où il fait bon tester les (ré)interprétations de la tradition culinaire lombarde du chef Cesare Battisti : risotto à la milanaise et osso buco, filet de perche du lac de Garde… A l'apéritif, les verres de vin s'allient à merveille avec les rubitt (« *petites choses précieuses* », en dialecte milanais), sorte de tapas en version milanaise, qui s'inspirent des plats du menu. Coup de cœur. *G. C.*

Via Gaetano de Castillia, 28. Tél. +39 02 87128855. www.ratana.it

DR

• **Berberè, *pizza bio***. Les pizzas à base de farine bio et garnies de mozzarella di bufala de Caserte ou de mozzarella fior di latte en provenance des Pouilles, et de tomates fiaschetto di Torre Guaceto font actuellement fureur dans tout le pays. Après Bologne, Florence, Turin, Rome et Vérone, les frères Matteo et Salvatore Aloe ouvrent une deuxième adresse à Milan. Ainsi, en plus du restaurant inauguré dans le quartier d'Isola en 2016, Berberè a ouvert ses portes l'année dernière sur les Navigli. Une success-story délicieuse, mêlant artisanat et innovation. *G. C.*

Via Vigevano, 8. Tél. +39 02 36758428. www.berberepizza.it

DR

• **Terrazza Triennale,*prodigieux (si place)***. La Triennale de l'architecte Giovanni Muzio a été construite en 1933 et rénovée en 2015 *à l'occasion de l'Exposition universelle de 2015. Depuis, un pavillon de verre englobe, telle une verrière, le restaurant qui domine le parc Sempione, offrant une vue sur le Milan d'autrefois – le château des Sforza – comme sur celui de demain – les gratte-ciel de Porta Nuova. Gnocchi de pommes de terre à l'encre de seiche, avec sauce aux crevettes, tomates confites et zestes de citron font désormais partie des incontournables du menu. *G. C.*

Terrazza Triennale, viale Emilio Alemagna, 6. Tél. +39 02 36644340. www.osteriaconvista.it

DR

• **Garage Italia Customs, *plus qu'un restaurant*.** Après trois années de travaux, l'ancienne station-service Agip Supercortemaggiore, symbole du boom des années 50 et 60, a de nouveau ouvert ses portes. Rebaptisé Garage Italia Customs, cet atelier créatif est destiné aux entrepreneurs milanais. Lapo Elkann, le petit fils Agnelli, jet-setteur invétéré et serial-entrepreneur, a fait appel à Michele De Lucchi et à Carlo Cracco. Si l'architecte a réinterprété, en version contemporaine, les formes aérodynamiques de l'iconique station-service, en respectant les structures d'origine, le chef star a imaginé un menu dont la responsabilité a été confiée au jeune Gabriele Faggionato. Du goût et des moteurs, *what else ? G. C.*

Viale Certosa, 86. Tél. +39 02 33431857. www.garageitaliamilano.it

DR

• **L'Arabesque, *culte*.** Un univers kaléidoscopique où l'on peut tout faire selon l'espace où l'on se trouve. Acheter des objets déco des années 50 et 60, des bijoux anciens, des parfums de créateurs et des vêtements contemporains dans le concept-store ; feuilleter, ou acheter, des livres introuvables ailleurs au café littéraire ; déguster une recette typiquement milanaise ré-interprétée par la propriétaire et inspiratrice de ce lieu étonnant et protéiforme, Chichi Meroni. Cette visionnaire est également une ardente partisane du « zéro kilomètre ». A découvrir. *G. C.*

Largo Augusto, 10. Tél. +39 02 76341477. www.larabesque.net

DR

• **Temakinho, *ambiance carioca*.** Le restaurant a ouvert il y a quelques mois en plein centre et il ne désemplit pas. Que ce soit les plats fusion – un croisement entre cuisines nippone et brésilienne, à déguster avec des baguettes –, l'atmosphère informelle et joyeuse qui règne ici, ou les papiers peints raffinés qui nous projettent dans un jardin tropical imaginaire, quelle est la vrai clé de ce succès ? A vous de le découvrir ! *M. N.*

Via Guglielmo Marconi, 4. Tél. +39 02 80500575. www.temakinho.com

DR

Lire aussi

Milan, de ville « provinciale » à cité européenne

Milan : Ingénieurs et dirigeants au cœur de la ville

Thématiques associées

#Adresses #Good Escape #Italie #Milan #restaurants #Spots