

LIFESTYLE

Musicale o
bricoleur, anni
50 o stile baby,
per sportivi
o per green-
addicted.
Si mangia
& si balla,
si aggiusta & si
fa shopping...
Ecco i nuovi
locali che
dettano
il gusto. Per tutti
i gusti

A REGOLA D'ARTE

Nel quartiere Brera a Milano, ospiti di Francesca Mambriani, direttore creativo di Borbone

► PAG. 598

SOTTO VETRO

Non solo per conserve e marmellate. I classici vasetti diventano l'ultima frontiera del take-away

► PAG. 619

Una delle sale di Marta Bibbiena, il ristorante dello spazio Rossana Orlandi. Sulla parete tanti vasetti di latta sono appesi a una rete metallica. Un'idea per non farare tutto il giro

Voglio il bis(trot)

RISOTTO MANTECATO CON CAVIALE

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli, 100 g di tonno fresco, 5 g di cetrioli sott'aceto, 5 g di capperi, 5 g di scalogno, 3 lt di brodo vegetale, 3 g di pistilli di zafferano, 5 g di caviale Asetra, 50 ml di olio extravergine di oliva, 50 g di burro, 100 g di parmigiano grattugiato, sale, pepe

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Preparare il risotto in una casseruola a secco. Quando il riso è tostato, unire il brodo bollente con lo zafferano e cuocere per 17 minuti. Tritare il tonno a modo di tartare e mescolare con i cetrioli, lo scalogno e i capperi. Lasciare in fresco. A fine cottura, mantecare il risotto lontano dal fuoco con burro, olio di oliva e parmigiano grattugiato e regolare di sale e pepe. Infine lasciar riposare per pochi minuti. Comporre il piatto con il risotto al centro, poi il tonno a forma di quenelle e il caviale come decorazione. Servire subito.

IL CONSIGLIO IN PIÙ

Per sentire se il riso è tostato, tenere sin dall'inizio il dorso della mano sopra. Quando lo si sente bollente vuol dire che si è pronti a procedere.

IL VINO PIÙ ADATTO

Bianco come *Spumante Metodo Classico Brut Athesis*, Kettmeir (Alto Adige), da servire a 8 gradi di temperatura.



Sopra, un dettaglio dell'apparecchiatura. A sinistra, l'angolo pasticceria. In basso, gli eleganti divani di velluto blu a prolungamento del bancone dove sono preparati i cocktail.

T'A, L'ITALIAN CHIC

Il cuore è assolutamente dolce e italiano, secondo l'idea dei fondatori (i fratelli Tancredi e Alberto Alemagna), con la pasticceria e la caffetteria, dove si consumano al momento le creazioni speciali o le si portano via in luxury box, che gareggiano in eleganza con l'urban chic degli arredi in beige dorato, blu e antracite. Ma la vacanza è decisamente internazionale. Come a New York, si consiglia di recarsi a cena mezz'ora prima dell'orario di prenotazione per accomodarsi al bancone e scegliere un cocktail della ricchissima carta: un classico come lo *Zucco Special* o un *Chocolate Passion*, oppure un *Alexander Paire* (Alexander rivisitato con la variante pera e cioccolato). Perché il drink, poi, lo si porta al tavolo, proprio all'americana. T'a Milano Store & Bistrot, v. Clerici 1, Milano; tel. 02 87386130, www.tamilano.com (piatto da 11 euro).





Le lampade, i tavoli
e le sedute in velluto, ispirati
all'atmosfera classica
del ristorante milanese
degli anni '60, sono pezzi
unicamente ideati dallo studio
Vincenzo De Cotinis.