



qui vi divertirete come mai, con una selezione di bottiglie non scontate e per la sua offerta di pregio di vini a bicchiere. La cucina vi farà toccare il cielo con un dito. Per voi, strepitosa e imperdibile polenta e schie, poi fegato di vitello alla veneta, trippe, costolette di agnello o baccalà. Una panna cotta o una fetta di torta di mele, il dolce arriverci di una sosta che non vedrete l'ora di ripetere!



L'OSTERIA CONTEMPORANEA LO SCALCO GRASSO di Vanni Righi e Annalisa Cobelli nel centro di **MANTOVA (via Trieste, 55 - tel. 3493747958)** è un locale raccolto, coi tavoli abbastanza vicini fra loro e una minuscola cucina dove c'è rispetto della tradizione, ma anche una contenuta, felice creatività. Sono da manuale il cappone alla Stefani, il luccio in salsa alla moda dello Scalco e i soavi agnoli con burro salvia o in brodo. Fantastico il coniglio in porchetta con pomodorini e olive e il club sandwich di branzino, mayo nera e piennolo. Sui dolci: budino dello Scalco zabaione e sbrisolona, tiramisù atipico con cioccolato frizzante. Vorrete prendere tutto. È radoso!



A **MASSA MARITTIMA (GR)** c'è **DA TRONCA (vicolo Porte, 5 - tel. 0566901991)**, una trattoria scavata nella roccia, su più livelli, dove la cucina maremmana è osservata strettamente. A cominciare dagli antipasti con una teoria di crostini, poi i succulenti tortelli maremmani, l'acqua cotta o la zuppa del giorno, le trippe alla maremmana (rosse, senza patate) e il cinghiale alla cacciatora. Semplicità nei dolci con panna cotta con composta di frutta fresca, zuppa inglese della casa, pampepato ai fichi. La cantina parla toscano. Spesa contenuta.

Si chiama "comfort food" la formula di questo locale un po' bistrot e po' osteria moderna a **MILANO** in **via Gian Galeazzo al 17 (tel. 0284084787)**, **DERSETT**, che in dialetto vuol dire appunto 17.



E si sta bene, soprattutto per la scelta dei piatti che compongono il menu, con inclinazioni di cucina giapponese, ma senza esagerare, tutti all'insegna di creatività, leggerezza e gusto. Ecco le crocchette cacio e pepe, inserite nei "piatti da condividere", insieme a salame di Varzi e culatello. Ci sono poi il risotto ai porcini, la parmigiana interpretata in maniera creativa, la trippa alla milanese con verdure brusche e fagioli e persino il pollo alla romana e il baccalà alla veneta. Fra i dolci ecco ricco tiramisù al contrario e la casereccia e buona torta di mele con spuma alla cannella. Da raccontare agli amici. E da tornare.

Luigi Taglienti, chef talentuoso, è oggi leader autorevole di **LUME (via Giacomo Watt, 37 - tel. 0280888624)**, ristorante, tra i migliori di **MILANO**, dagli interni bianchi, elegantissimi, con la cucina a vista e con pochi tavoli ben distanziati e apparecchiati con cura. Interessante la selezione dei vini, impeccabile il servizio, di valore la serie di proposte di Alta Cucina Italiana. Da un menu con Milano e