

# Il Ricci di Bastianich e Belen È Manhattan alla milanese

*Simona Miele e Luca Guelfi sono gli amici soci*



di MARCO MANGIAROTTI

**LA GARE.** Come nella Parigi della Belle Epoque. Rinasce il quartiere intorno a Centrale Repubblica e si mette in rete con Porta Nuova Garibaldi, con il rilancio dell'ex Giannino, da testare, il Ricci e la terrazza de LaGare. In un fazzoletto glamour di Milano. Joe Bastianich mi aveva detto. «Aprò a Milano un posto che ti stupirà». Con Luca Guelfi, Simona Miele e Belen Rodriguez, Joe rileva e ripensa lo storico spazio (dal 1938) del café restaurant Ricci. La zampata filosofica del Restaurant Man è logica e spiazzante: un concept newyorkese con bar, ristorante e live music, cucina in tema, apertura dalle 7 di mattina alle 3 di notte. L'esperienza internazionale e americana di Joe e

dei suoi soci garantisce il livello e la coerenza del locale. Nella zona bar e dehor, per 170 persone sedute, oltre cento persone per aperitivi e dopocena, cucina sempre aperta e Campello Motors che accompagna a casa i clienti.

**L'ARREDO** è un gioco anni '40, con pavimenti in legno antico, lampadari di Venini in vetro di Murano, rivestimento del banco bar in marmo onice rosso retroilluminato, tavoli in marmo bianco di Carrara, specchi anticati alle pa-

reti, tappezzerie dell'epoca, e divanetti in pelle tipici dei bistro letterari parigini (buoni libri e buone bottiglie sugli scaffali). Lo chef Tony Scotto porta da Manhattan la sua contaminazione fra cucina internazionale e suggestioni italiane. Carni a lunga frollatura, crudi di pesce, ostriche, hamburger di carne e vegetariani, il vero mac&cheese, la steak tartare, i jumbo shrimp cocktail, le crab cake. Pani e dolci fatti in casa dalla pastry chef, Monica Paviera.

È ormai guerra invece fra terrazze, mentre debutta il LaGare Rooftop-bar, al tredicesimo piano del nuovo LaGare Hotel. Aperto da maggio a ottobre (17-24), scommette sulla vista spettacolare della nuova skyline milanese, il finger food dell'aperitivo (18.30-21.30), il menu di crudo, chianina e fassona, la proposta veggie. Lo chef "resident" Salvatore Perrone propone cucina dinamica e bio, tradizione milanese light al LaGare Bistrot del quarto piano.



**LA TERRAZZA DEL LAGARE**

La spettacolare skyline del Rooftop-bar dell'hotel LaGare, gli interni anni '40 del concept newyorkese al Ricci. La dolce sorpresa del padiglione Qatar Expo con il cous cous del Sago

