



L'ANGOLO GOLOSO

Da Cavallaro a Milano

SONO STATO di recente da Nicola Cavallaro a Milano, debbo dirvi subito che ne sono uscito entusiasta: da anni non mangiavo così bene nella capitale meneghina. Tra gli antipasti arrivati in successione non posso non citare quello che rimarrà a lungo nel mio cuore e ben fissato al mio palato: le ostriche fines de claire marinate all'Hendric's gin, sorbetto mela e cetriolo, piatto da farsi venire le lacrime agli occhi per la commozione. Eccellente anche il battuto di gambero rosso, budino di mandorle e zenzero e polvere di capperi, in perfetto equilibrio tra dolce e sapido. Tra i primi indimenticabili i Tortelli al cacao ripieni di baccalà con salsa di castagne al bergamotto altro capolavoro di tecnica ed equilibrio. Ma Nicola sorprende anche con un piatto a prima vista semplice: provate i suoi Spaghetti trafile oro **Verrigni** con aglio, olio Pianogrillo e selezione di peperoncini e poi ne discuteremo. Semplicemente buonissimo il Trancetto di ricciola cotto sotto vuoto. Gran bella carta dei vini gestita con sapienza da Chiara Giovoni, sommelier di eccezionale bravura.

**Nicol Cavallaro - tel 02 89126060
Via Ludovico il Moro, 11**

