

Legnano

MI - Milano 32 km, Como 41 km.

IL MARAGÀSC

Via Sant'Ambrogio 12, tel. 0331.541978.

Sito: www.palatifini.net.

Aperto: sempre; **chiuso:** martedì;

ferie: primi giorni di gennaio; in agosto.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 45.

L'idea che guida il tutto non è chiara, difficile inquadrare bene il menu ma il ristorante e la cucina piacciono lo stesso. Il locale, dall'arredamento etnico e variegato, è nel centro storico di Legnano e non si trova facilmente. Una volta arrivati, preparatevi a una carta altrettanto eclettica che esplora la cucina del mondo e la propone nel migliore dei modi, con ingredienti ben selezionati e cotture azzeccate. La parte di pesce è quella più convincente e meglio riuscita, in cui la mano del cuoco è più sicura: saporiti gli spaghetti grezzi con i calamaretti, i pinoli, lo spinacino e la bottarga; buono il filetto di branzino alla messinese nel cartoccio; gustoso il granchio reale al curry rosso con polenta. I dolci sono una bella scoperta, ricchi di proposte al cioccolato che ingolosiscono. Conto sui 45 euro.

13.5

ROADHOUSE GRILL

Via Saronnese 16, tel. 0331.541389.

Sito: www.roadhousegrill.it.

Aperto: sempre; **chiuso:** mai; **ferie:** mai.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 25.

È una delle griglierie-steakhouse della catena Roadhouse Grill. Ambiente informale e curato, musiche, legni, pietre e una grande griglia a vista, dove è possibile vedere il destino del taglio di car-



Livigno

SO - Sondrio 57 km, Milano 183 km.

MATTIAS

Via Canton 124,

tel. 0342.997794.

Sito: www.chaletmattias.com.

Aperto: sempre; **chiuso:** martedì; mercoledì a pranzo; mai in agosto e da dicembre a marzo;

ferie: due settimane in giugno; tre settimane in novembre.

Carte di credito: tutte. **Prezzo medio:** 65.

Boiserie, pietre e moquette si sposano armonicamente in questo piccolo locale - appena 20 coperti - che dello chalet ha proprio tutto, a cominciare dal calore di un'ospitalità superfamiliare rimpinguata da una dose cospicua di professionalità. Via dal trambusto dello shopping di montagna, si affronta con la dovuta tranquillità una cucina che quasi spiazza per quanto riesce a essere ben impostata (e soprattutto, ben realizzata) senza ricalcare per forza i temi del territorio e della montagna, ma prendendo da essi gli spunti per spaziare a 360 gradi. La summa di questo approccio è il menu degustazione "l'innovazione sposa la tradizione" (52 euro). Si parte con un carpaccio di sgombro di una freschezza impressionante (si sente in pieno il mare, a 2.000 metri!) con polvere di capperi, acciughe e maionese al sedano. La Bresaola, quella vera, è accompagnata da frittelle di grano saraceno. Poi ghiotti ravioli di pasta all'uovo ripieni di polenta 'cuncia' e porcini trifolati; grande tecnica e gusto imprevedibile per la zuppetta di porri con tagliolini di gamberi e serigrafia di rose. Il meglio del maiale è una sontuosa sequenza, servita in due tempi, di cinque tagli e cinque cotture; chiusura perfetta con la crème

