

CAROVITA A SORPRESA LA LISTA COMPRENDE ANCHE LOCALI IN VOGA COME LO STENDHAL E LO SMERALDINO

Miracolo a Milano: a cena in centro con 20 euro

Primo, secondo e dessert. Guida ai 12 ristoranti dove il piacere del pasto non è rovinato dal conto

di **SILVIA SENETTE**

Quattro stagioni, coca cola, torta e caffè: 25 euro. Abituati al salasso da pizzeria, i milanesi si tengono a debita distanza da osterie e ristoranti. Dopo tutto, se una pizza costa 10 euro, per un risotto quanto potrebbero chiedere? Nel dubbio, meglio una cenetta domestica. Oppure tuffarsi in Internet alla ricerca di trattorie abbordabili dove andare a colpo sicuro. Ma la fregatura è dietro l'angolo.

Magari nascosta dietro un servizio affidabile come le Pagine Gialle on-line. Sotto la voce "ristoranti Milano", nell'opzione "ricerca per fascia di prezzo", indichiamo la più bassa (15-20 euro). Compagno oltre 200 risultati. Ma visualizzando le schede dei locali, il numero si riduce nettamente. Molti indicano un prezzo ben diverso dal criterio iniziale ("Almercante" 40 euro, "Trattoria toscana da Giovanni" 45 euro, "La cave" 50 euro). Altri segnano ancora il costo nel vecchio conio ("Bharat" 40mila lire e "Il fondaco dei mori" 30mila) e la maggior parte, a una verifica telefonica, si rivela decisamente fuori bud-

get. Alla fine, su 200 ristoranti, solo 12 rientrano nella categoria "economy".

I pochi gestori che applicano prezzi popolari, comunque, non si limitano a offrire un insipido riso in bianco, ma dimostrano che si può mangiare bene anche senza accendere un mutuo. Con un ricco buffet di antipasti (capesante, listarelle di pollo), primo (orecchiette alle vongole, fusilli con ricotta, malfatti con salsiccia) o secondo

(branzino al forno, cotoletta alla milanese) e mezzo litro di vino, allo **Smeraldino** di piazza XXV Aprile 1 si cena tranquillamente con 20 euro. Alla stessa cifra **La colonna** di via Santa Maria alla Porta 10 offre primo, secondo, contorno, dessert, un quarto di vino e mezzo litro d'acqua. La lista comprende pasta con ragù d'agnello, brasato con polenta e ossobuco in cremolada. Da non sottovalutare i dolci: panna cotta con crema di vaniglia, tortino di ricotta, crostata e tiramisù. Gli amanti della buona cucina italiana apprezzeranno

lo **Stendhal** di via Ancona 1, angolo via San Marco. A 20 euro viene proposta la "convenzione amici di Stendhal": due piatti a scelta tra antipasti (mozzarella di bufala, carpaccio di manzo, insalatina di piovra), primi (gnocchi alla sorrentina, ravioli di ganascino di manzo, risotto alla milanese) e secondi (branzino con pomodorini, galletto al forno con patate al rosmarino), dessert alla carta, acqua e caffè.

Due gli indirizzi "salva-euro" per i vegetariani: in via Valpetrosa 3/5, il **Govinda** offre un menù biologico a 18 euro (verdure, riso al vapore, pane e formaggio fatti in casa); il **Noi due** di via Col di Lana 1 serve zuppe, legumi, seitan, tomino e

uova alla piastra per 15 euro. Cucina dello Sri Lanka al **Serenidib** di via Pontida 2, dove 20 euro sono sufficienti per una tipica cena in-

diana ricca di spezie ed erbe piccanti. Allo stesso prezzo, in piazzale Susa 7, il **Maitò** propone specialità abruzzesi (pappardelle al sugo di cinghiale, trofie al salmone, tagliata con trevisana). Scontrino light anche al **Baja Sardina** di via Tagliamento 11 (cucina sarda con agnello, maialino e capretto, ma anche orata, spigola e rombo), al **Nikka** di viale Certosa 32 (piatti cinesi e giapponesi) e al **Picafior** di

ECCO DOVE TROVARLI

1	Smeraldino piazza XXV Aprile 1 - cucina italiana
2	La colonna via Santa Maria alla Porta 10 - cucina italiana
3	Stendhal via Ancona 1, angolo via San Marco - cucina italiana
4	Govinda via Valpetrosa 3/5 - cucina vegetariana
5	Noi due via Col di Lana 1 - cucina vegetariana
6	Serenidib via Pontida 2 - cucina indiana
7	Maitò in piazzale Susa 7 - cucina abruzzese
8	Baja Sardina via Tagliamento 11 - cucina sarda
9	Nikka viale Certosa 32 - cucina giapponese
10	Picafior via Orombelli 18 - cucina peruviana
11	Le colline pisane largo La Foppa 5 - cucina toscana
12	Il paiolo via Fara 7 - cucina toscana

via Orombelli 18 (ristorante peruviano specializzato in carne alla griglia). Ancora due indirizzi, entrambi di cucina tipica toscana. **Le colline pisane** di largo La Foppa 5 e **Il paiolo** di via Fara 7 servono ravioli, risotti, tagliata e scaloppine. Il tutto accompagnato da buon vino, per una cenetta piacevole che non resta sullo stomaco all'arrivo del conto.