

## Per chi si apre a nuovi Orizzonti

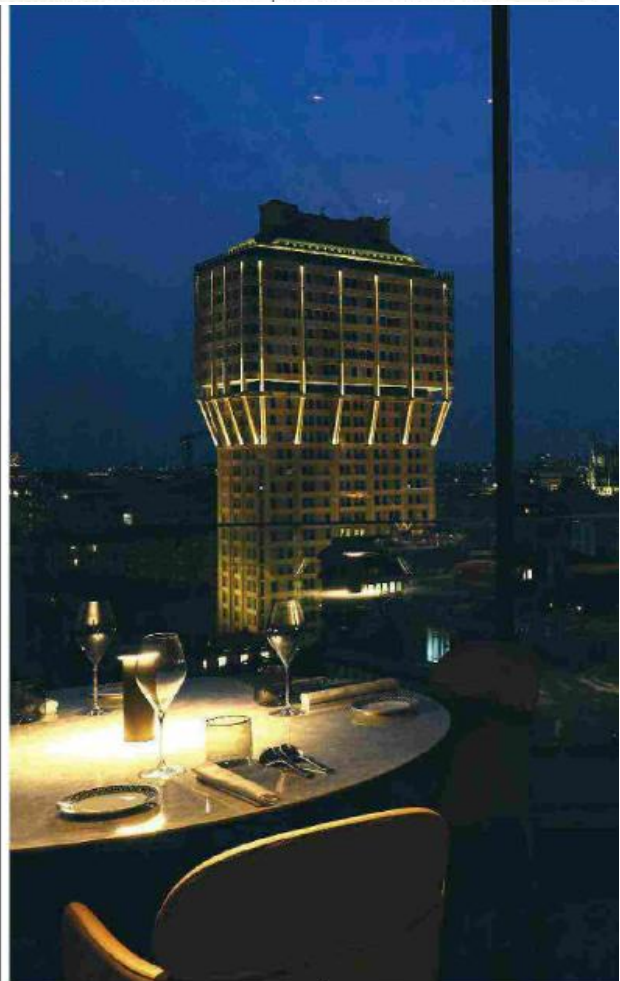
A nemmeno un anno dall'apertura, Orizzonti è già un indirizzo cult della nuova mappa della ristorazione milanese. Al tredicesimo piano dell'Uptown Palace, in via Santa Sofia, il ristorante interpreta la formula del casual fine dining, muovendosi tra momenti diversi della giornata senza irrigidirsi in rituali formali. Il primo elemento dell'esperienza è lo sguardo: dalle vetrate la città si apre in una veduta continua che abbraccia Duomo, Torre Velasca e, nelle giornate limpide, il profilo delle Alpi. Il panorama è parte del progetto, concepito come un percorso che dalla dimensione visiva conduce a quella gastronomi-

ca. Da qui l'importanza degli interni: studiati senza eccessi decorativi - ma l'impatto visivo è assicurato - impiegano marmi, legni e metalli in nuance organiche. Silenziosissimo anche quando affollato, lo spazio ha tra gli elementi più riconoscibili il grande social table in marmo di Margraf. In cucina lo chef Luca Pedata immagina proposte stagionali e piatti signature, come i Cappelletti alla Genovese 360°, l'enigmatico Uovo o Provola? o la Pastiera Cruda, fondendo tradizione mediterranea, creatività e ricerca. Accanto, una carta di oltre 200 vini e un bar pensato come punto di incontro per aperitivi e cocktail serali. di M.M.



A Venezia la tradizione gastronomica è un terreno scivoloso: basta poco perché diventi scenografia, svogliatamente servita dentro architetture mozzafiato elette a place-to-be. Diverso è il caso di Felice al **Gabrielli**: il ristorante, nato con la riapertura dell'Hotel **Gabrielli** - oggi parte di **Starhotels** Collezione -, non fa leva né sulla storicità del palazzo del Trecento - qui soggiornarono Sigmund Freud e Franz Kafka -, né sul suo importante restauro, proponendo una cucina tanto ancorata al territorio quanto degna di nota. Certo, nel nome è racchiuso l'omaggio all'amata di Kafka, Felice Bauer, ma alla guida l'executive chef Mirko Pistorello sa dare una ragione che basta da sola per cenare qui, rileggendo i classici con prodotti del cosiddetto "Km Veneto". Nell'hotel si trovano anche il K Lounge Bar, che propone cocktail d'autore e cicchetti, e la Terrazza **Gabrielli** sul tetto, per aperitivi e cene con vista sulla città. di Margherita Malaguti

Il nuovo ristorante Felice al **Gabrielli**, all'interno dello storico Hotel **Gabrielli** a Venezia, recentemente restaurato.



Al tredicesimo piano dell'Uptown Palace, nel capoluogo lombardo, Orizzonti offre un'ineguagliabile vista a 360 gradi sullo skyline della città.

## Un indirizzo segreto a Brera

Si entra da un cocktail bar - il ByFT - e si scende al piano interrato. IT Milano non ha vetrine su strada né tavoli all'aperto: la cena, qui, è quasi una faccenda segreta, pensata per allungarsi fino a notte. Nel cuore di Brera, il ristorante del gruppo fondato da Alessio Matrone e Danilo Caruso riapre mettendo al centro una proposta fusion e costruendo intorno un'idea di convivialità internazionale. La cucina, guidata dall'executive chef Romualdo Palladino, esalta la carne, muovendosi tra forno Jospè e robata giapponese. Il menu invita alla condivisione: si parte con piccoli piatti da mettere al centro della tavola, ravioli e gyoza alla piastra, ma soprattutto salumi rari come l'Ibérico 100% Bellota o la bresaola di Wagyu A5. La reason why resta nei grandi tagli, dalla bavetta americana alle costine di agnello irlandesi, accompagnati da verdure lavorate con fermentazioni e spezie. Non mancano alternative vegetariane e vegane. Da provare anche i dessert. di M.M.

## La tavola nella roccia

Diciotto posti appena. Niente posate, sostituite da bastoncini di legno per infilzare, letteralmente, le portate, mentre tronchi d'albero fungono da tavolo. Così inizia l'esperienza da YERA, ristorante nascosto tra i boschi sopra Bressanone, parte del luxury retreat Forestis sulle Dolomiti. Voluto dai proprietari Teresa e Stefan Hinteregger, si raggiunge seguendo un sentiero che porta a una grotta scavata nella montagna, invisibile dall'esterno. Qui lo chef Roland Lamprecht propone la sua "cucina della foresta". Al centro della sala arde il focolare, attorno al quale gli ospiti siedono in cerchio mentre i cuochi lavorano al suo interno e su quattro postazioni come altari. I piatti non seguono la sequenza classica del menu e arrivano secondo intuizioni e raccolti. Molti ingredienti provengono infatti dal bosco: bacche, funghi, erbe spontanee, aghi di pino, noci. Il risultato? Un rito gastronomico pensato per riportare l'attenzione su gusto, natura e silenzio. di Margherita Malaguti

## Come sushi e samba



Giappone, Brasile e Perù: un incontro, una scarica di energie parallele. Da questa triangolazione nasce Sushisamba, insegna internazionale della ristorazione contemporanea, che sceglie Milano per il suo debutto italiano con un indirizzo al primo piano di Torre Velasca. Il format, già noto in metropoli da Londra a Singapore, porta in città un'esperienza che unisce mixology e intrattenimento a una grammatica gastronomica ibrida e dichiarata: c'è chi lo chiama già "fun dining". La mano giapponese governa sushi, sashimi e specialità alla robata - la tradizionale griglia a carbone che qui dona un tocco di teatralità; poi immagina piatti Nikkei sposando i sapori peruviani, celebrati anche nei tiraditos e nei ceviche; il Brasile introduce specialità sudamericane. Attorno alla tavola prende forma una scena più ampia: cocktail, performance, dj, ballerini, percussionisti. E la Sambaroom, destinazione after-dinner aperta fino a tarda notte. di M.M.



IT Milano, in via Fiori Chiari a Brera, si dedica ai grandi tagli di carne, da condividere.



YERA, sopra il Forestis: una grotta nelle Dolomiti per scoprire la cucina della foresta.