

MILANO A TAVOLA Da «Il Rosa al Caminetto»

# Il nuovo diritto di vino: portati da casa la bottiglia

**IL ROSA  
AL CAMINETTO**

Via Beccaria 4, Milano

Telefono: 02.89095235

Riposo settimanale: mai

Prezzo menu: 45 euro

Carte di credito: tutte



di Marco Gatti

MILANO — Sfamarsi nel centro di Milano non è certo un problema. I bar e le pizzerie dove ingollare un panino o una pizza veloce non mancano. Ma è tutta un'altra musica nel caso in cui si voglia mangiar bene, a suon di risotto allo zafferano, costoletta alla milanese, bianchi e rossi pregiati. In questo caso, sono soltanto due o tre le tavole che offrono emozioni e, ahinoi, facendole pagare a caro prezzo.



A rimpinguare il plotoncino dei locali a tutta gola a cui ci si può affidare nel caso in cui ci si trovi nei pressi di Duomo e Scala e ci si voglia concedere una signora sbafata, «Il Rosa al Caminetto», piacevole new entry della ristorazione meneghina che si segnala per la location, tra le più suggestive di Milano - è in via Beccaria, all'ombra della Madonnina -, per servizio e cucina di valore, per prezzi ragionevoli.



Di tutto rispetto la squadra. I fornelli sono affidati a **Carmine Fonderico**, chef che sa il fatto suo. Lo affiancano **Luigi di Donna**, **Mario Silian** (capo partita primi piatti) e **Paolo Moschini** (pane e pasticceria). In sala, **Enrico Merli McClure** (ex «Trigabolo»), **Antonio De Simone** (ex ristorante «Santini», qui responsabile del lunch) e **Marcello Forti** (cantina, vini da meditazione e distillati).

I piatti? Detto della possibilità di fare, con pochi euro, uno spuntino veloce a mezzogiorno, e segnalata la presenza di un **menu per i bambini** (a 15 euro) e di un ghiotto **menu degustazione** (a 35), è un omaggio a Milano e Lombardia, nel quale sono proposti **asparagi in camicia**, **risotto giallo** con pistilli allo zafferano, **costoletta alla milanese** di vitello con l'osso impanata e cotta nel burro e **sbrisolo-**

## ATTENTI AL CLIENTE

L'interno de «Il Rosa al Caminetto» in via Beccaria: giudizio positivo per questo nuovo locale all'ombra della Madonnina che propone anche un menu per bambini e un menu degustazione

na. Della carta meritano l'assaggio il **carpaccio di manzo** in salsa Cipriani, la **padellata di pivra** e broccoletti, i **bigoli in salsa** di branzino, dragoncello e zafferano, i **ravioli di gamberi** e zucchine con salsa al limone, il **filetto di manzo in crosta** di pane alle erbe con spinaci saltati e il **filetto di San Pietro** spadellato su crema di piselli e indivia belga.

Il vino? Molte, e a prezzi ragionevoli, le proposte al bicchiere. Mezze bottiglie, ben venti e tutte di pregio. «**Buta stupa**», ovvero ci si porta a casa la bottiglia se la si è consumata solo in parte. Chicca finale, il «**diritto di tappo**», opportunità che rivela l'intelligenza con cui, qui, vengono trattati cibi e vini, che si traduce nella possibilità offerta alla clientela di portarsi da casa una bottiglia che si desidera stappare, con un unico costo: il servizio. In sintesi. Una bella novità, che dice di come sia possibile - menu per bambini, menu degustazione, «buta stupa», «diritto di tappo», prezzi ragionevoli - anche in questi tempi di crisi, non avere problemi.