



UNA BOTTIGLIA DI VINO RICHIEDE DI ESSERE CONDIVISA; NON HO MAI INCONTRATO UN AMANTE DEL VINO TRISTE.

CLIFTON FADIMAN (SCRITTORE E CRITICO)



## Cioccolato

### I dolci «gioielli» arrivano dal Belgio

La residenza milanese di uno degli storici vessilli della cioccolateria belga. **Prodotti al top** Tutto quello che vedrete in questa bottega che sembra una gioielleria è al top. Dalle praline tradizionali a quelle con creme fresche di caffè, vaniglia o lampone (90 euro al chilo), dal paté di cioccolato alle cartoline cioccolatose con auguri natalizi (11,50 euro). Particolarmente eleganti e accurate le confezioni, come quella battezzata «tiroir» che sembra uno scrigno.

■ **NEUHAUS MAÎTRE CHOCOLATIER.** VIA SAN VITTORE 6 ☎ 02.72.00.00.96. CHIUSO LUNEDÌ MATTINA.

## Frutta

### Sapori esotici e follie fuori stagione

Non c'è che l'imbarazzo della scelta di fronte alla notevolissima esposizione di questo super-fruttivendolo.

**Prodotti al top** Si va dai frutti esotici come l'ananas e le noci pecan (sorelle americane delle nostre noci) ai prodotti di stagione (mandarini, mandaranci, arance, nespole invernali, castagne...) alle piccole follie extra-stagionali come le pesche e le fragole. Preparano anche cesti natalizi su misura.

■ **FRUTTETO MISINO.** VIA PONTE VETERO 22 ☎ 02.87.51.16. VIA BARI 11/S ☎ 02.81.30.545. CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO.

## Gourmandise

### Cinta senese ma anche «jamon»

Food store con prodotti di qualità selezionati in tutto il territorio nazionale, con qualche escursione oltre confine.

**Prodotti al top** Si può scegliere un foie gras fresco d'oca (400 grammi, 61,90 euro), il salmone selvaggio canadese Red King (89,90 euro al chilo), il lardo di cinta senese (25 euro al chilo) o, se vogliamo varcare i confini nazionali, il Jamon capanegra, Reserva Bellota (80 grammi, 27,50 euro). In lista, anche champagne e dolci, come il panforte artigianale di Siena, Borgo de Medici (250 grammi, 7,70 euro).

■ **QB.** VIA CENISIO 10/A ☎ 02.49.52.35.55. SEMPRE APERTO.

## Vino

### Super etichette in stile Liberty

È l'enoteca per antonomasia. Un'istituzione cittadina incartata in un ambiente liberty di grande suggestione. **Prodotti al top** L'epicentro commerciale è la lista dei vini, con bottiglie di altissimo valore e una corposa collezione di champagne (da 36 a 500 euro). Interessante anche la pagina dedicata ai vini da meditazione, come il picolit (69 euro per la bottiglia classica), il brachetto passito (37,50 per la mezza bottiglia), il passito rosso (45 euro). Sfilano anche prodotti artigianali (21/32 euro alla scatola), i canestrelli di Biella (8/12 euro).

■ **COTTI.** VIA SOLFERINO 42 ☎ 02.29.00.10.96. SEMPRE APERTO.

## Da Napoli

### La tradizione fatta in casa

Gastronomia (con ristorante annesso) intonata alla gastronomia partenopea.

**Prodotti al top** C'è da pescare il meglio della tradizione napoletana. Tutto fatto in casa: zucchini alla scapece (6 euro il barattolo da mezzo chilo), pizza con le scarole (22 euro al chilo), pomodorini secchi san marzano sottolio, ciocciolo (frutta secca, 2,50 euro a pacchetto), struffolo (classico dolce natalizio), pastiere e capresi mignon (25 euro al chilo), babà al limoncello (10 euro per 600 grammi).

■ **SALEFINO.** VIA LAMARMORA 36 ☎ 02.49.79.97.93 OPPURE 366.33.39.081. CHIUSO DOMENICA.



NEUHAUS MAÎTRE CHOCOLATIER



QB



COTTI

## Cioccolato

### Crocanti sfoglie alle fave di cacao

Una gelateria che, nei mesi più freddi, aggiunge altra merce al proprio carnet.

**Prodotti al top** Palle di natale fondenti: alla nocciola, al pistacchio e alla mandorla con cacao. Tutte e tre con sorpresa mangereccia all'interno (7 euro). Oppure, altre delizie ricoperte di cioccolato: wafer nocciolato, sfoglie al sesamo, sfoglie alle fave di cacao, arancio candito, zenzero-mandorle e nocciole caramellate (da 3 a 5 euro). Su ordinazione (un paio di giorni prima) panettone (della pasticceria Martesana) farcito di gelato (32 euro).

■ **GELATO GIUSTO.** VIA SAN GREGORIO 17 ☎ 02.29.51.02.84. SEMPRE APERTO.

## Dalla Sardegna

### Tonni e salumi «nel fienile»

Tanti prodotti da tutte le zone della Sardegna. «Su coili» significa: il fienile.

**Prodotti al top** Tonno di Carloforte, bottarga di muggine (110 euro al chilo), provole di pasta filata (formaggio fresco di mucca), creme di pecorino (4,50 euro a vasetto), pecorini stagionati (15/16 euro al chilo), prosciutti e salumi di cinghiale e di maiale (13 euro al chilo). Sorprendente la lista dei dolci: dal panettone di Villacidro (mandorlato, al mirto, al cioccolato, al filu ferru): 10/12 euro. Ai dolcetti di pasta di mandorle e al torrone sardo al miele (5 euro per 300 grammi).

■ **SU COILI.** VIA PRINCIPE EUGENIO 6 ☎ 02.33.60.26.43. SEMPRE APERTO.

## Pesce

### Quel raro salmone della Scandinavia

La più nobile pescheria milanese anche con servizio di gastronomia.

**Prodotti al top** Su tutti l'aragosta in bellavista o alla catalana (prezzo ancora da definire). Ma tra le chicche anche il rarissimo salmone bianco della Scandinavia (150 euro al chilo), il salmone selvaggio (anch'esso scandinavo) affumicato (55 euro per la confezione da mezzo chilo), la bottarga di muggine di Cabras (130 euro al chilo), la bottarga di tonno sarda (160 euro al chilo), le alici e le acciughe sottolio (5,50/18 euro a vasetto), la polpa di granchio (19 euro a barattolo).

■ **PESCHERIA SPADARI.** VIA SPADARI 4 ☎ 02.87.82.50. CHIUSO DOM. E LUN.

## Tartufi

### Golosità fresche da Alba e Acqualagna

Elegantissimo negozio dedicato al mondo dei tartufi.

**Prodotti al top** In cima alle gerarchie merceologiche, i tartufi freschi bianchi in arrivo da Acqualagna e Alba (circa da 350 euro all'etto). Segue la lista dei derivati: tagliatelle al tartufo (7 euro per 2 etti e mezzo), tortellini al tartufo (8,50 euro), salse tartufate (3/9 euro), olio al tartufo (6 euro per 55 centilitri). Niente tartufo, ma alta qualità per il salmone affumicato scozzese (40 euro al chilo) e il caviale bresciano Calvisus (60 euro per 30 grammi).

■ **URBANI TARTUFI.** VIA ANFOSSI 13 ☎ 02.54.09.01.75. CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO.

## Cioccolato

### Torrioni giganteschi alla crema di gianduia

Premiata cioccolateria piemontese (della provincia di Cuneo).

**Prodotti al top** Panettone artigianale ricoperto di cioccolato (20 euro al chilo). Poi crema cubana al rum (11 euro) e la sua variante liquida: il «Cuba rum» al cioccolato (28 euro alla bottiglia). Notevoli i torrioni inframmezzati da strati di crema al gianduia (250 grammi a 12 euro). Mastodontiche le barre da un chilo (cm 50x25) in versione nocciolata o classica (33/41 euro). E, infine, il cioccolato per degustare la birra del micro-birrificio Baladin, in confezione regalo (€ 43).

■ **VENCHI.** VIA MENGONI 1 ANG. VIA T. GROSSI ☎ 02.89.09.61.78. SEMPRE APERTO.